

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 112
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ
(ФКП ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 112)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
к выполнению практических работ по
МДК.01.01. Технология приготовления блюд, кулинарных изделий
различного ассортимента
для обучающихся по профессии 16675 Повар

пгт. Медведево
2025 г

Методические указания к выполнению практических работ предназначены для обучающихся, осваивающих профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. Разработаны на основе рабочей программы данного модуля. Методические рекомендации разработаны с целью формирования умений в выполнении учебных заданий, применения в практической деятельности полученных знаний, инструкционно – технологических карт, конспектов лекций. Содержат задания для выполнения практических работ, требования к оформлению отчета и контрольные вопросы для закрепления и углубления имеющихся знаний.

Разработчики:

ФКП образовательное учреждение №112, мастер производственного обучения
Губанова Т.В.

Рассмотрено:

методической комиссией ФКП образовательного учреждения № 112

протокол №__ от «__» _____ 20__ г

Содержание

Введение

Практическая работа № 1.	2 часа
Практическая работа № 2.	2 часа
Практическая работа № 3..	2 часа
Практическая работа № 4.	2 часа
Практическая работа № 5.	2 часа
Практическая работа № 6.	2 часа
Практическая работа № 7.	2 часа
Практическая работа № 8.	2 часа
Практическая работа № 9.	2 часа
Практическая работа № 10.	2 часа
Практическая работа № 11.	2 часа
Практическая работа № 12.	2 часа

Введение

МДК.01.01. Технология приготовления блюд, кулинарных изделий различного ассортимента является частью основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар. Знания и практические навыки, полученные в ходе изучения данной дисциплины, позволяют приобрести общепрофессиональные компетенции безопасной работы в практической деятельности.

Практические работы направлены на приобретение обучающимися умений выполнять механическую и тепловую кулинарную подготовку пищевого сырья к основному производству, работы с технологическими картами, выполнения требований безопасности на рабочем месте. Приобретенные практические умения помогут обучающимся безопасно организовать собственную учебно-производственную деятельность в период учебной и производственной практик.

При подготовке к практической работе обучающимся необходимо повторить учебный материал с помощью конспектов или учебной литературы, на занятии используются инструкции по эксплуатации инструмента и оборудования, применяемых на учебной практике.

Практическая работа выполняется обучающимся индивидуально.

По окончании выполнения практической работы оформляется отчет в рабочей тетради, содержащий номер и наименование практической работы, выполненные задания и ответы на вопросы.

Критерии оценки результатов выполнения практической работы:

Оценка «5» ставится при условии, что обучающийся логично и полно изложил ответ на задания, проявил умение работы с источником и анализировать имеющуюся информацию.

Оценка «4» ставится, если обучающийся допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание темы; проявил умение работы с источником и анализировать имеющуюся информацию.

Оценка «3» ставится, если допущены значительные ошибки, не полно раскрыты основные аспекты темы; обучающийся не смог показать необходимые умения работы с источником, анализа имеющейся информации.

Оценка «2» ставится, если работа выполнена с большими нарушениями, обучающийся не смог раскрыть содержания работы и не смог показать необходимые умения работы с источником, анализа имеющейся информации.

Практическая работа № 1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.

Цель работы: приобретение умений механической обработки клубнеплодов и корнеплодов.

Материалы и инструменты: конспект учебного материала, клубнеплоды, корнеплоды.

Задание:

1. Охарактеризовать формы нарезки клубнеплодов и корнеплодов.
2. Заполнить таблицу 1.
3. Выполнить нарезку картофеля (моркови, лука) соломкой, ломтиками, кубиками.
4. Составить отчет по работе.
5. Ответить на контрольные вопросы.

Отчет по работе должен содержать:

- заполненная таблица 1;
- ответы на контрольные вопросы;
- замечания преподавателя/ мастера производственного обучения по выполнению нарезки овощей.

Таблица 1. Формы нарезки и кулинарное использование овощей.

Форма нарезки	Наименование овощей				Кулинарное использование
	картофель	морковь	лук	капуста	
соломка					
брусочки					
кубики					
ломтики					
кружочки					
шашки					

Контрольные вопросы

1. Назовите операции механической кулинарной обработки овощей.
2. Назовите виды инструмента и оборудования, используемые при механической обработке картофеля.
3. Назовите цель калибровки овощей.
4. Назовите срок и условия хранения очищенных овощей.

Практическая работа № 2. Составление алгоритма действий по приготовлению рыбных полуфабрикатов.

Цель работы: приобретение умений выполнения заданий повара по приготовлению рыбных полуфабрикатов в соответствии с технологией.

Материалы и инструменты: конспект учебного материала, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.

Задание:

1. Подобрать посуду, инвентарь, необходимые для разделки чешуйчатой рыбы с костным скелетом на порционные куски.
2. Составить алгоритмы разделки чешуйчатой рыбы с костным скелетом на порционные куски (кругляши) (рис.1).
3. Ответить на контрольные вопросы.

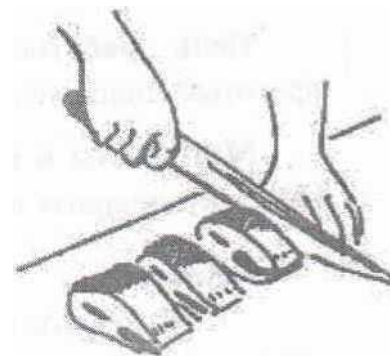


Рис. 1. Нарезка рыбы на порционные куски - кругляши

Отчет по работе должен содержать:

- перечень необходимой посуды, инвентаря для разделки чешуйчатой рыбы на порционные куски;
- алгоритм разделки чешуйчатой рыбы с костным скелетом на порционные куски (кругляши);
- ответы на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1. Назовите пищевые вещества, содержащиеся в рыбе.
2. Перечислите полуфабрикаты, приготавливаемые из рыбы.
3. Назовите срок и условия хранения рыбных полуфабрикатов.

Практическая работа № 3. Составление алгоритма действий подготовки рыбного фарша для котлет.

Цель работы: приобретение умений выполнения заданий повара по приготвлению рыбного фарша для котлет в соответствии с технологией.

Материалы и инструменты: конспект учебного материала, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.

Задание:

1. Подобрать посуду, инвентарь, необходимые для приготовления рыбного фарша.
2. Составить алгоритмы подготовки рыбного фарша для котлет.
3. Ответить на контрольные вопросы.

Отчет по работе должен содержать:

- перечень необходимой посуды, инвентаря для приготовления рыбного фарша;
- алгоритм подготовки рыбного фарша для котлет;
- ответы на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1. Назовите полуфабрикаты, приготавливаемые из рыбного фарша.
2. Назовите цель выбивания котлетной массы.
3. Назовите срок и условия хранения полуфабрикатов из рыбного фарша.

Практическая работа № 4. Составление алгоритма приготовления рубленого мяса.

Цель работы: приобретение умений выполнения заданий повара по приготовлению рубленого мяса в соответствии с технологией.

Материалы и инструменты: конспект учебного материала, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП.

Задание:

1. Подобрать посуду, инвентарь, необходимый для приготовления рубленого мяса.
2. Составить алгоритмы приготовления рубленого мяса
3. Ответить на контрольные вопросы.

Отчет по работе должен содержать:

- перечень необходимой посуды, инвентаря для приготовления рубленого мяса;
- алгоритм приготовления рубленого мяса;
- ответы на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1. Назовите пищевые вещества, содержащиеся в мясе.
2. Назовите отличия рубленого мяса от мясного фарша.
3. Перечислите полуфабрикаты, изготавливаемые из рубленого мяса.
4. Назовите срок и условия хранения рубленого мяса.

Практическая работа № 5. Составление технологической карты приготовления заправочных супов.

Цель работы: приобретение умений работы с технологическими картами.

Материалы и инструменты: конспект учебного материала, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП.

Задание:

1. С помощью сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП заполнить технологическую карту № 1. Описать технологический процесс приготовления блюда. Указать условия хранения готового блюда.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Отчет по работе должен содержать:

- заполненная технологическая карта № 1;
- описание технологического процесса приготовления блюда;
- условия хранения готового блюда;
- ответы на контрольные вопросы.

Технологическая карта № 1

Наименование блюда: Суп картофельный

По сборнику рецептур: № 156

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:	-		-	

Технологический процесс:

Срок хранения _____

Температура хранения: _____

Контрольные вопросы

1. Назовите интенсивность кипения супа с целью сохранности питательных веществ ингредиентов.
2. Назовите температуру отпуска горячих супов

Практическая работа №6. Составление технологической карты приготовления каши рисовой молочной.

Цель работы: приобретение умений работы с технологическими картами.

Материалы и инструменты: конспект учебного материала, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.

Задание:

1. С помощью сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП (стр. 193-196, 198-200) заполнить технологическую карту № 2. Описать технологический процесс приготовления блюда. Указать условия хранения готового блюда.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Отчет по работе должен содержать:

- заполненная технологическая карта № 2;

- описание технологического процесса приготовления блюда;
- условия хранения готового блюда;
- ответы на контрольные вопросы.

Технологическая карта № 2

Наименование блюда: Каша рисовая молочная

По сборнику рецептур: № 284

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:				

Технологический процесс:

Срок хранения _____

Температура хранения _____

Контрольные вопросы

1. Назовите признаки качества блюда.
2. Назовите основное отличие в приготовлении каш рассыпчатых, вязких и жидких.

Практическая работа № 7. Составление технологической карты приготовления гарниров из круп.

Цель работы: приобретение умений работы с технологическими картами.

Материалы и инструменты: конспект учебного материала, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.

Задание:

1. С помощью сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП (стр. 113-114, 211) заполнить технологическую карту № 3. Описать технологический процесс приготовления блюда. Указать условия хранения готового блюда.

2. Ответить на контрольные вопросы

Отчет по работе должен содержать:

заполненная технологическая карта № 3;
описание технологического процесса приготовления блюда
условия хранения готового блюда;
ответы на контрольные вопросы.

Технологическая карта № 3

Наименование блюда: Рис отварной

По сборнику рецептур: № 515

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:				

Технологический процесс:

Срок хранения _____

Температура хранения _____

Контрольные вопросы

1. Назовите отличие каш и гарниров из круп.
2. Назовите необходимое варочное оборудование.

Практическая работа № 8. Составление технологической карты приготовления блюд из макаронных изделий.

Цель работы: приобретение умений работы с технологическими картами.

Материалы и инструменты: конспект учебного материала, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.

Задание:

1. С помощью сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП заполнить технологическую карту № 4. Описать технологический процесс приготовления блюда. Указать условия хранения готового блюда.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Отчет по работе должен содержать:

- заполненная технологическая карта № 4;
- описание технологического процесса приготовления блюда;
- условия хранения готового блюда;
- ответы на контрольные вопросы.

Технологическая карта № 4

Наименование блюда: Макароны отварные с жиром или сметаной

По сборнику рецептур: № 300

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Технологический процесс:

Срок хранения _____

Температура хранения: _____

Контрольные вопросы

1. Назовите признаки качества блюда.
2. Назовите способы варки макаронных изделий

Практическая работа № 9. Составление технологических карт приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.

Цель работы: приобретение умений работы с технологическими картами.

Материалы и инструменты: конспект учебного материала, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП.

Задание:

1. С помощью сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП заполнить технологическую карту № 5. Описать технологический процесс приготовления блюда. Указать условия хранения готового блюда.

2. . Ответить на контрольные вопросы.

Отчет по работе должен содержать:

заполненная технологическая карта № 5;

описание технологического процесса приготовления блюда;

условия хранения готового блюда

ответы на контрольные вопросы.

Технологическая карта № 5

Наименование блюда: Капуста тушеная

По сборнику рецептов: № 230

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:				

Технологический процесс:

Срок хранения _____

Температура хранения: _____

Контрольные вопросы

1. Назовите признаки качества блюда.
2. Назовите необходимые действия для устранения горечи свежей капусты.

Практическая работа № 10. Составление технологической карты приготовления рыбных блюд.

Цель работы: приобретение умений работы с технологическими картами.

Материалы и инструменты: конспект учебного материала, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.

Задание:

1. С помощью сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, заполнить технологическую карту № 6. Описать технологический процесс приготовления блюда. Указать условия хранения готового блюда.

2. Ответить на контрольные вопросы.

Отчет по работе должен содержать:

- заполненная технологическая карта № 6;
- описание технологического процесса приготовления блюда;
- условия хранения готового блюда;
- ответы на контрольные вопросы.

Технологическая карта № 6

Наименование блюда: Рыба (не пластованная кусками) припущенная

По сборнику рецептур: № 335

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:				

Технологический процесс:

Срок хранения _____

Температура хранения: _____

Контрольные вопросы

1. Назовите признаки качества блюда.
2. Назовите основное отличие в приготовлении рыбы вареной и рыбы припущенной.

Практическая работа № 11. Составление технологической карты приготовления мяса отварного.

Цель работы: приобретение умений работы с технологическими картами.

Материалы и инструменты: конспект учебного материала, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.

Задание:

1. С помощью сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП (заполнить технологическую карту № 7. Описать технологический процесс приготовления блюда. Указать условия хранения готового блюда.

2. Ответить на контрольные вопросы.

Отчет по работе должен содержать:

заполненная технологическая карта № 7;

описание технологического процесса приготовления блюда;

условия хранения готового блюда;

ответы на контрольные вопросы.

Технологическая карта № 7

Наименование блюда: Мясо отварное

По сборнику рецептур: № 395

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:				

Технологический процесс:

Срок хранения _____

Температура хранения: _____

Практическая работа № 12. Составление технологической карты приготовления яичницы-глазуньи.

Цель работы: приобретение умений работы с технологическими картами.

Материалы и инструменты: конспект учебного материала, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП.

Задание:

1. С помощью сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП (стр. 123) заполнить технологическую карту № 8. Описать технологический процесс приготовления блюда. Указать условия хранения готового блюда.

2. Ответить на контрольные вопросы.

Отчет по работе должен содержать:

- заполненная технологическая карта № 8;
- описание технологического процесса приготовления блюда;
- условия хранения готового блюда;
- ответы на контрольные вопросы.

Технологическая карта № 8

Наименование блюда: Яичница - глазунья

По сборнику рецептов: № 284

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:				

Технологический процесс:

Срок хранения: _____

Температура хранения: _____

Контрольные вопросы

1. Назовите признаки качества блюда.

Назовите способы варки яиц.

Рекомендованная литература

1. Анфимова Н.А. кулинария.: повар: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП. - СПб.: Профи, 2018.