

**Министерство образования и молодежной политики  
Свердловской области  
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

**СБОРНИК МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ  
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

*МДК 07.01 «Технология приготовления и подготовка к  
реализации простых и основных блюд»*

*Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*

Методические указания по выполнению практических занятий составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в соответствии с рабочей программой по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Методические указания подготовлены с целью повышения эффективности профессионального образования и самообразования в ходе практических занятий по МДК 07.01 «Технология приготовления и подготовка к реализации простых и основных блюд»

Предназначены для обучающихся в ГАПОУ СПО СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

Организация-разработчик: ГАПОУ СПО СО «Ревдинский многопрофильный техникум».

Разработчик: Попкова Надежда Викторовна

## **Пояснительная записка**

Комплект предназначен для проведения практических работ по МДК 07.01 «Технология приготовления и подготовка к реализации простых и основных блюд». Практические занятия являются основными видами учебных занятий, направленными на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений. Они составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

В процессе практического занятия как видов учебных занятий обучающиеся выполняют одно или несколько практических заданий под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение обучающимися практических занятий проводится с целью:

- формирования практических умений в соответствии с требованиями к уровню подготовки обучающихся установленными рабочей программой дисциплины по конкретным разделам (темам);
- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний;
- совершенствование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

## **ПРАВИЛА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы. Повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

### **Критерии оценки:**

- Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена чисто – 5 (отлично);
- Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно – 4 (хорошо);
- Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно – 3 (удовлетворительно).

### **Формируемые умения:**

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### **Формируемые знания:**

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;

- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Формируемые компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 7.1.	Производить механическую кулинарную обработку сырья и приготовление основных полуфабрикатов.
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление простой кулинарной продукции.
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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## Содержание

### **1. Практическое занятие 1**

Тема: **Первичная обработка овощей**

### **2. Практическое занятие 2**

Тема: **Обработка плодовых овощей, консервированных овощей и грибов**

### **3. Практическое занятие 3**

Тема: **Нарезка овощей**

### **4. Практическое занятие 4**

Тема: **Обработка бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб**

### **5. Практическое занятие 5**

Тема: **Обработка рыбы для фарширования**

### **6. Практическое занятие 6**

Тема: **Обработка нерыбных морепродуктов**

### **7. Практическое занятие 7**

Тема: **Заправка птицы**

# Практическое занятие 1

## Тема: Первичная обработка овощей

**Цель занятия:** Закрепить технологические знания по механической обработке овощей научиться их классифицировать.

### Задачи:

1. Изучение правил и последовательности механической обработке овощей.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Количество часов** – 2 часа

Базисный источник информации, которыми может воспользоваться студент

1. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария: - Москва: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Ростов – на – Дону: Издательский центр «Феникс» 2012

### Ход практического занятия:

#### 1. Заполните таблицу, соотнесите овощи к каждому классу:

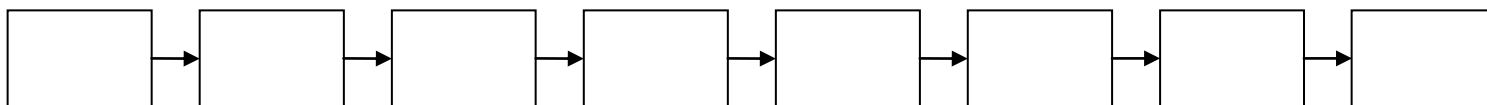
Картофель, кабачки, свекла, морковь, тыква, батат, лук репчатый, капуста белокачанная, топинамбур, лук порей, тыква, щавель, укроп, спаржа, репа, лавровый лист, брокколи, огурцы, чеснок, крапива, баклажаны, редис, эстрагон, шпинат, хрен, ревень, лук зелёный, петрушка (белые коренья), артишоки, чабер, салат, петрушка, базилик, перец стручковый, краснокочанная капуста, горох, майоран, бобы, кукуруза сахарная, капуста брюссельская, кольраби, сельдерей, брюква, капуста савойская, патиссоны, фасоль, редька, капуста цветная.

Клубнеплоды	
Корнеплоды	
Плодовые: - тыквенные - томатные - бобовые - зерновые	
Капустные	
Луковые	
Листовые	
Пряные	
Десертные	

#### 2. Указать правильную последовательность механической обработки клубнеплодов и корнеплодов:

Дочистка  
Приёмка по стандарту  
Мытьё  
Сортировка  
Нарезка  
Взвешивание  
Промывка  
Калибровка  
Очистка

#### 3. Заполнить схему обработки капустных овощей:



#### 4. Составить схему обработки луковых овощей:

### 5. Блиц опрос:

1. Как хранят сырой очищенный картофель?
2. Почему очищенный картофель темнеет на воздухе?
3. Какие требования предъявляют к очищенному картофелю?
4. От чего зависит процент отходов овощей?
5. Зачем капусту кладут в холодную солёную воду?
6. Как используют очистки овощей в пищевой промышленности?
7. Какие вещества содержит чеснок и лук?

### 6. Соотнести операции по назначению:

Улучшает санитарное состояние овощей и способствует лучшей очистке.

Разделение овощей по размерам

Удаление посторонних примесей

Придание красивого внешнего вида овощам

Удаление верхнего слоя мякоти

Удаление глазков, впадин, тёмных пятен

калибровка

очистка

нарезка

дочистка

сортировка

мойка

### Критерии оценки качества выполнения практического занятия

Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена чисто – 5 (отлично);

Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно – 4 (хорошо);

Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно – 3 (удовлетворительно).

## Практическое занятие 2

Тема: **Обработка плодовых овощей, консервированных овощей и грибов**

**Цель занятия:** Закрепить знания по первичной обработке плодовых, консервированных овощей и грибов.

### Задачи:

1. Изучение правил и последовательности механической обработке плодовых, консервированных овощей и грибов.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Количество часов** – 2 часа

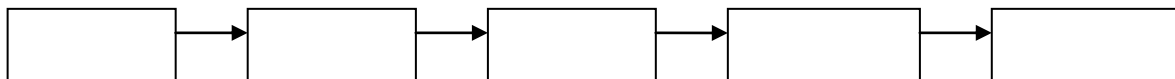
Базисный источник информации, которыми может воспользоваться студент

1. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария: - Москва: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Ростов – на – Дону: Издательский центр «Феникс» 2012

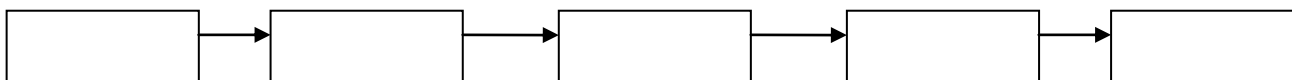
### Ход практического занятия:

1. Изобразить схему классификации плодовых овощей?

2. Заполнить схему обработки помидор:



3. Заполнить схему обработки перца стручкового:

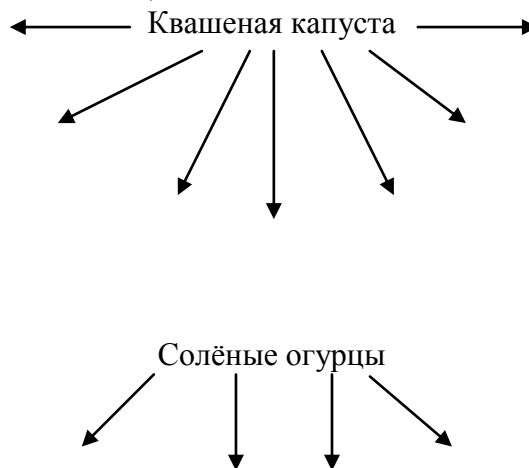


4. Расставить в правильной последовательности операции обработки кабачков:

#### Кабачки

Удаляют мякоть  
Промывают  
Удаляют плодоножку  
Промывают  
Очищают кожицу  
Разрезают на части  
Нарезают на кружочки

5. Обработка консервированных овощей:



### **6. Блиц опрос:**

1. Какими кусками фаршируют кабачки?
2. Какого качества помидоры используют для фарширования?
3. Как подготавливают капусту для голубцов?
4. Какие вещества содержат грибы?
5. Как делят съедобные грибы по строению?

### **7. Составить схему обработки свежих грибов, сушёных грибов, солёных грибов.**

#### **Критерии оценки качества выполнения практического занятия**

Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена чисто – 5 (отлично);

Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно – 4 (хорошо);

Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно – 3 (удовлетворительно).

### Практическое занятие 3

#### Тема: Нарезка овощей

**Цель занятия:** Закрепить знания о формах нарезки и кулинарном использовании овощей.

**Задачи:**

1. Изучение форм нарезки и кулинарное использование, правила нарезки овощей.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.





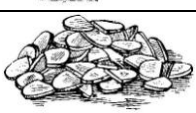

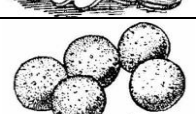
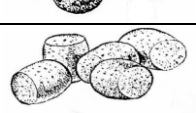
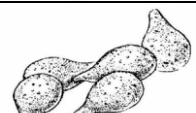

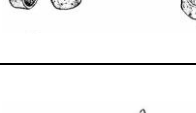

**Количество часов** – 2 часа

Базисный источник информации, которыми может воспользоваться студент

1. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария: - Москва: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Ростов – на – Дону: Издательский центр «Феникс» 2012

#### *Ход практического занятия:*

##### 1. Составить таблицу формы нарезки из картофеля

Форма нарезки	Наименование нарезки	Размеры нарезки	Кулинарное использование
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			

## 2. Соотнесите простые и сложные формы нарезки из моркови (укажите стрелками).

Простые формы нарезки	Звёздочки	Сложные формы нарезки
	Соломка	
	Брусочки	
	Гребешки	
	Кубики	
	Шарики	
	Кружочки	
Дольки		
Ломтики		

## 3. Отнесите форму нарезки к овощам.

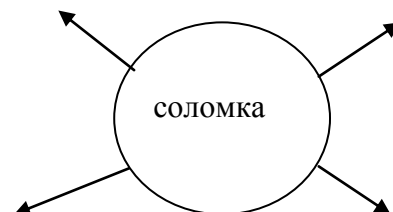
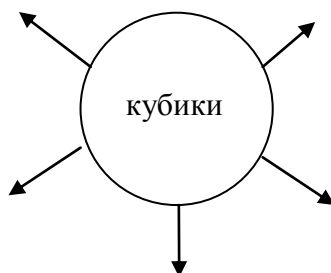
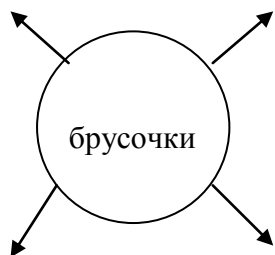
Лук репчатый	
Свекла	
Капуста	

Соломка, рубка, ломтики, дольки, кольца, кубики, шашки, полукольца, кубики мелкие (крошка).

## 4. Блиц опрос:

1. С какой целью нарезают овощи?
2. Какие 2 вида нарезки бывают?
3. Какой способ используют для нарезки сложных форм из картофеля?
4. Какие инструменты используют для нарезки овощей?
5. Какие простые формы нарезки из овощей вы знаете?
6. Какие сложные формы нарезки из овощей вы знаете?

## 5. Укажите какие овощи нарезают данными видами нарезки.



## Критерии оценки качества выполнения практического занятия

Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена чисто – 5 (отлично);

Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно – 4 (хорошо);

Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно – 3 (удовлетворительно).

## Практическое занятие 4

### Тема: **Обработка бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб**

**Цель занятия:** Закрепить знания по механической кулинарной обработке рыбы

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности механической обработки бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

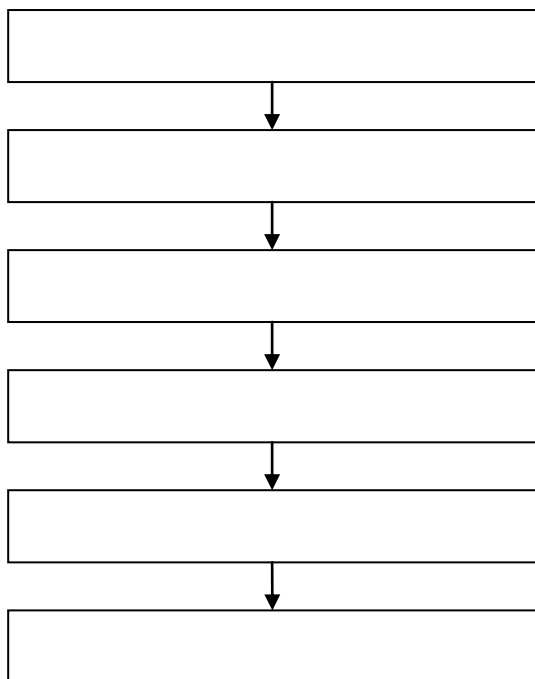
**Количество часов** – 2 часа

Базисный источник информации, которыми может воспользоваться студент

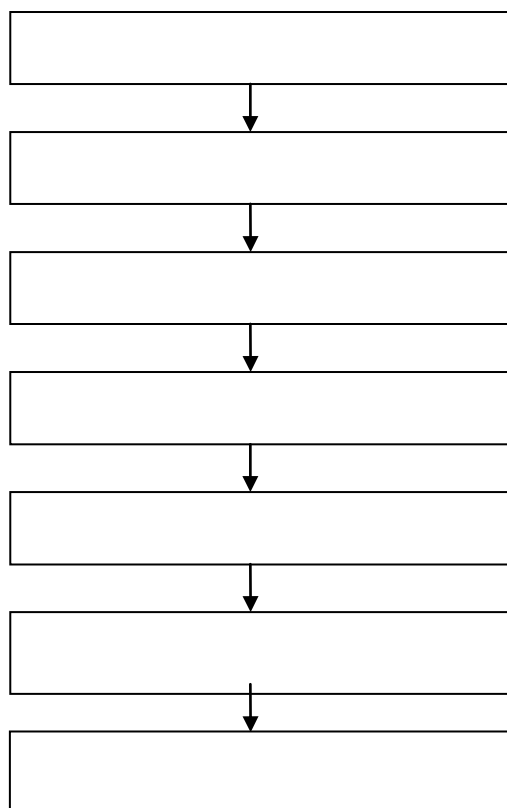
1. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария: - Москва: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Ростов – на – Дону: Издательский центр «Феникс» 2012

### **Ход практического занятия:**

**1. Заполнить схему обработки сома.**



**2. Заполнить схему обработки налима и угря.**



**3. Составить схему обработки зубатки.**

### **4. Блиц опрос:**

1. Какова особенность бесчешуйчатой рыбы?
2. Для каких видов тепловой обработки используют сома?
3. Что делают при обработке налима и угря, чтобы кожа не скользила в руках?
4. Как надрезают кожу у зубатки?
5. Как обрабатывают миног?
6. Почему у миног необходимо тщательно удалить слизь?
7. Какова особенность обработки бельдюги?

**5. Заполнить таблицу обработки некоторых видов рыб:**

<b>Вид рыбы</b>	<b>Особенность обработки</b>	<b>Особенность строения</b>
Судак		
Линь		
Камбала		
Навага		
Треска		
Салака, килька, хамса		
Щука		
Рыба – сабля		
Хек серебристый		
Маринка		
Морской язык		
Ставрида		
Солёная сельдь		

**Критерии оценки качества выполнения практического занятия**

Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена чисто – 5 (отлично);

Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно – 4 (хорошо);

Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно – 3 (удовлетворительно).

## Практическое занятие 5

### Тема: Обработка рыбы для фарширования

**Цель занятия:** Закрепить знания по механической кулинарной обработке рыбы для фарширования.

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности механической обработки рыбы для фарширования.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Количество часов** – 2 часа

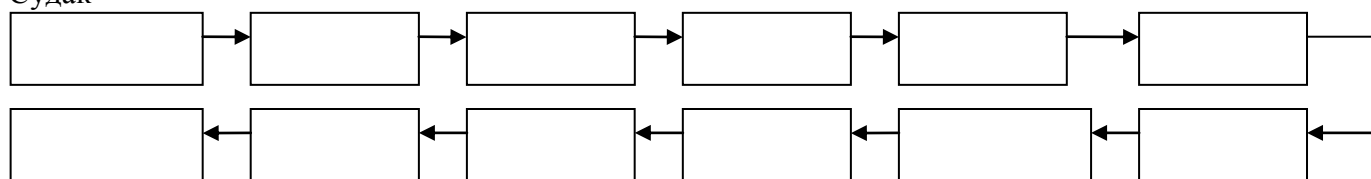
Базисный источник информации, которыми может воспользоваться студент

1. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария: - Москва: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Ростов – на – Дону: Издательский центр «Феникс» 2012

### Ход практического занятия:

#### 1. Заполнить схему обработки судака для фарширования в целом виде

Судак



#### 2. Составить схему приготовления рыбы фаршированной порционными кусками

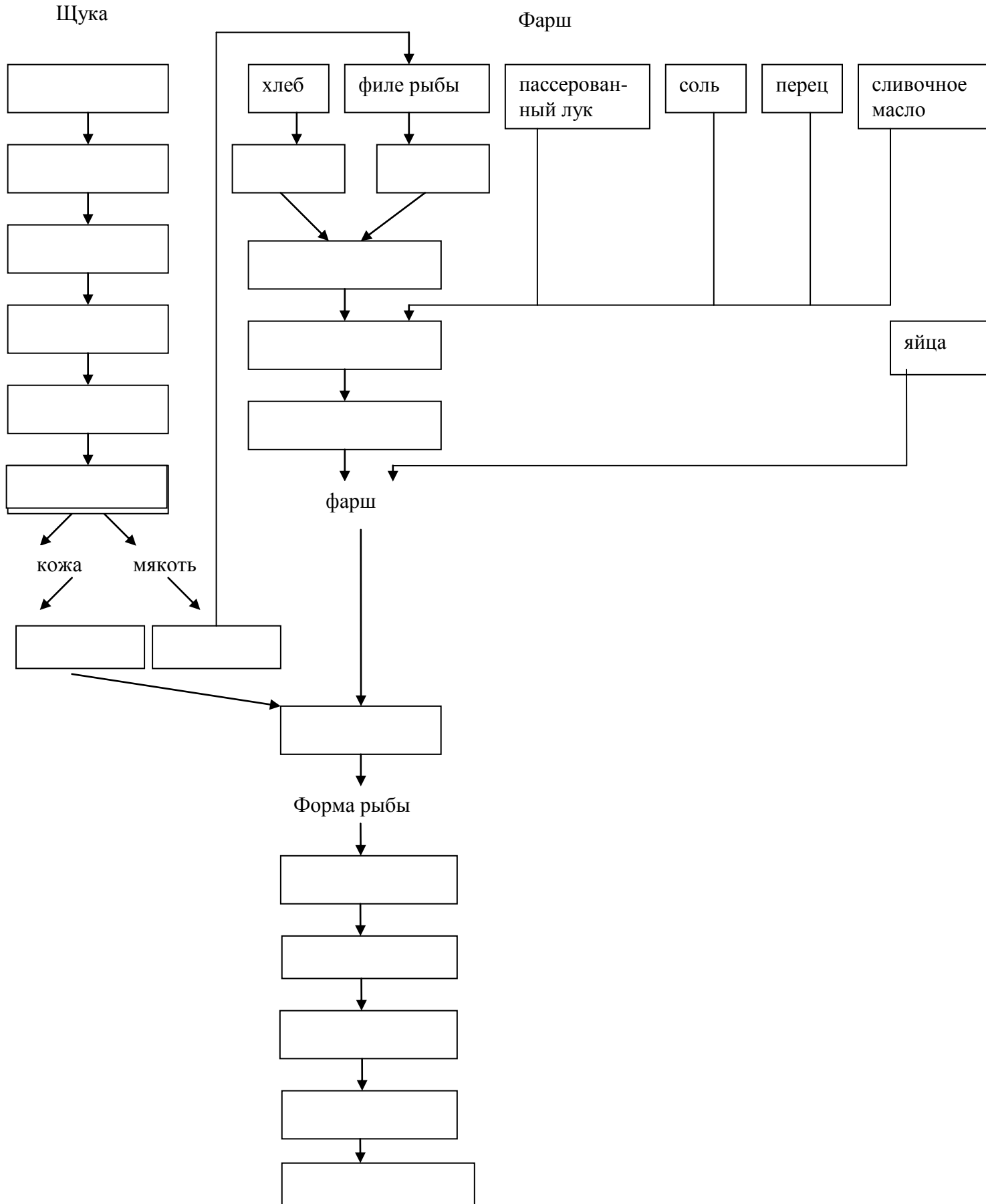
#### 3. Составить схему приготовления рыбы фаршированной в виде батона

#### 4. Заполнить таблицу использования рыбных отходов

Наименование отходов	Обработка отходов	Использование отходов
Головы осетровых (головизна)		
Визига (хорда) осетровых рыб		
Хрящи осетровых рыб		
Кожа и кости рыб		
Икра		
Молоки		
Жир		

#### 5. Описать санитарные требования предъявляемые к рыбе.

## 6. Заполнить схему приготовления щуки фаршированной



### Критерии оценки качества выполнения практического занятия

Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена чисто – 5 (отлично);

Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно – 4 (хорошо);

Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно – 3 (удовлетворительно).

## Практическое занятие 6

### Тема: **Обработка нерыбных морепродуктов**

**Цель занятия:** Закрепить знания по обработке нерыбных морепродуктов

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности механической обработки нерыбных морепродуктов.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

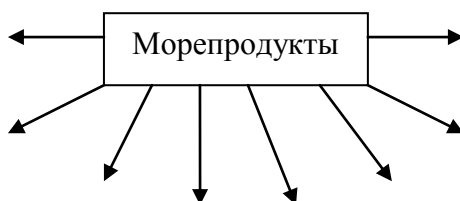
**Количество часов** – 2 часа

Базисный источник информации, которыми может воспользоваться студент

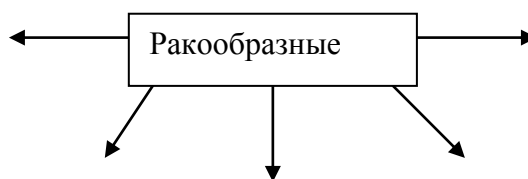
1. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария: - Москва: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Ростов – на – Дону: Издательский центр «Феникс» 2012

### **Ход практического занятия:**

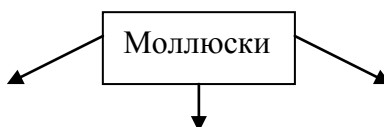
**1. Составить схему пищевой ценности морепродуктов.**



**2. Заполнить схему ракообразных**



**3. Заполнить схему моллюск**



**4. Составить таблицу обработки морепродуктов**

Морепродукты	Обработка	Использование
Крабы		
Креветки		
Омары и лангусты		
Речные раки		
Белковая паста «Океан»		
Кольмары		
Морской гребешок		
Мидия		
Трепанги		
Морская капуста		

### **Критерии оценки качества выполнения практического занятия**

Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена чисто – 5 (отлично);

Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно – 4 (хорошо);

Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно – 3 (удовлетворительно).

## Практическое занятие 7

### Тема: Заправка птицы

**Цель занятия:** Закрепить знания по применению заправок птицы

**Задачи:**

1. Изучение видов, правил и последовательности заправки птицы.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

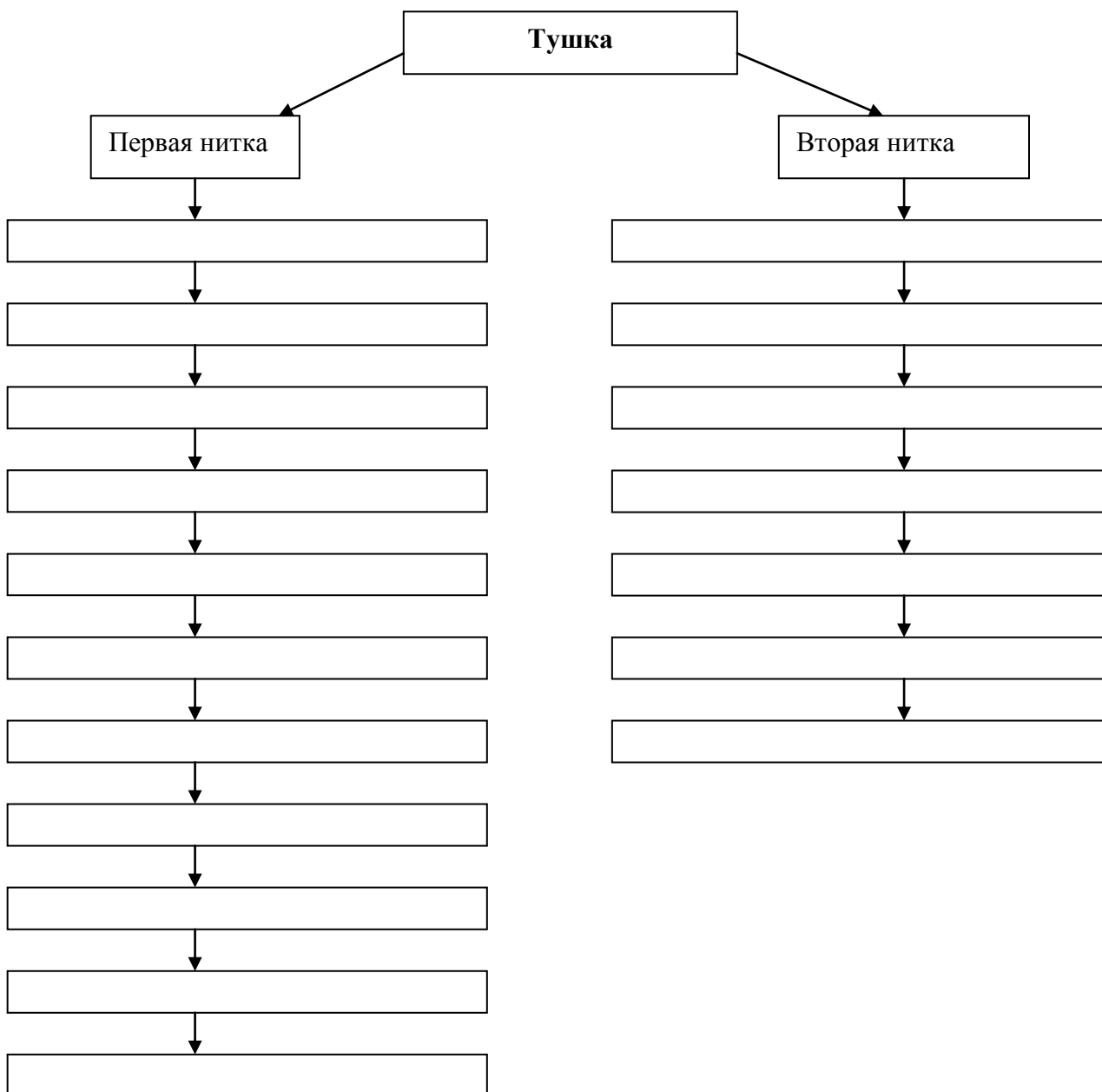
**Количество часов** – 2 часа

Базисный источник информации, которыми может воспользоваться студент

1. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария: - Москва: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Ростов – на – Дону: Издательский центр «Феникс» 2012

### *Ход практического занятия:*

#### 1. Составить алгоритм заправки птицы в две нитки.



**Заправка в две нитки.** Тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке. Прокалывают иглой с ниткой (**первая нитка**) окорочок в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочок, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола. Затем тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накладывают на спинку, закрывая шейное отверстие. Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спинки и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец

нити, оставленный у окорочка, стягивают и завязывают узел. Таким образом, одной ниткой заправили крылышки. **Второй ниткой** ножки прикрепляют к тушке. Для этого тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, накидывают нить на ножку и прокалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают узел. В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жаренья, а также глухарей, тетеревов.

Заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид птицы, при этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и скользит в руках. Поэтому в последнее время применяют способы заправки без иглы, которые более просты и ускоряют процесс заправки птицы.

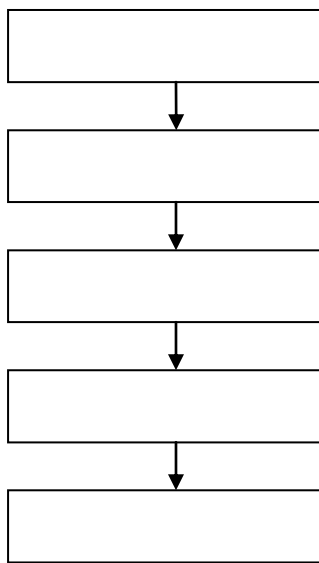
**2. Составить схему заправки птицы без иглы первым и вторым способом опираясь на текст.**

#### **Заправка без иглы**

**I способ.** Кожу шеи и крылышки заправляют так же, как при заправке «в кармашек». Берут нитки длиной 0,5 – 0,6 м. Тушку кладут на спинку, на грудной кости завязывают петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости (можно сделать неглубокий надрез), затем концы петли пропускают посередине крыльевой кости, подводят нитку под спинку, опоясывают тушку крест – накрест. После этого накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают их, прижимая плотнее к тушке, и завязывают узел. Этот способ заправки используют для кур, цыплят.

**II способ.** Обработанную тушку кладут спинкой вниз. Берут нитки длиной 0,7 – 0,8 м. Завязывают петлю на хвостовом жировике, затем на обрубленные концы ножек набрасывают петли, концы ниток пропускают по спинке, и тушку опоясывают крест – накрест. Концы ниток выводят посередине крыльевых косточек, стягивают нитки и завязывают узел на филейной части грудки. Этим способом лучше заправлять тушки крупной птицы.

**3. Заполнить схему первичной обработки птицы.**



#### **4. Блиц опрос:**

1. Кого относят к птице?
2. кого относят к дичи?
3. Какова пищевая ценность птицы?
4. В каком виде поступает птица на ПОП?
5. На какие категории делят птицу?
6. Какие порционные полуфабрикаты готовят из птицы?

#### **Критерии оценки качества выполнения практического занятия**

Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена чисто – 5 (отлично);

Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно – 4 (хорошо);

Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно – 3 (удовлетворительно).