

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Методические указания по выполнению лабораторных работ по
дисциплине МДК 03. 01.

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции»

Для специальности 19.02.10 Технология продукции и организация
общественного питания

Квалификация
Техник-технолог

Козлова Е.П. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: Методические указания по выполнению лабораторных работ по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации 2018. – 33 с.

Методические указания по выполнению лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 384.

Методические указания по выполнению лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: обсуждены и рекомендованы к утверждению решением кафедры менеджмента и индустрии питания от _____ протокол №

Заведующий кафедрой менеджмента и индустрии питания

Одобрены Научно-методическим советом
от _____ протокол № ____

© Саранский кооперативный институт (филиал)
АНОО ВО Центросоюза РФ
«Российский университет кооперации», 2018
© Козлова Е.П., 2018

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических и лабораторных работ.

Основной целью лабораторных работ является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ. В ходе лабораторных работ обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов изделий;
- составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- проведения бракеража готовой продукции;
- оформления соответствующей технологической документации.

Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции, согласно рабочей программе модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

- организуют рабочее место для приготовления сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
- применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием горячего и заготовочного цехов;
- подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые при подготовке и изготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- определяют нормы закладки продуктов и производят расчёты дополнительных ингредиентов;
- выполняют технологический процесс подготовки и приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- соблюдают санитарно-гигиенические требованиями при подготовке и изготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

Перечень сложной горячей кулинарной продукции составлен с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории и выполняются в течение 4-6 академических часов.

Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на 2

подгруппы по 14 - 15 человек. Каждая подгруппа делится на 3 бригады по 4-5 человек, которые выполняют индивидуальные задания. В ходе лабораторной работы преподаватель, мастер производственного обучения заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечается поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций.

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет, заполняет дневник (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподавателя, мастера или консультанта) и получает оценку за лабораторную работу.

По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

Критерии оценивания результатов лабораторно - практических работ

Лабораторно-практические работы оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев:

1. Подготовленность к самостоятельной деятельности (организация рабочего места, подбор кухонной посуды, инструмента, инвентаря).
2. Знание учебного материала, соблюдение последовательности технологических операций, соответствие органолептических требований к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд.

Содержание и качество отчета.

Оценка «5» ставится в том случае, если обучающийся:

- выполнил работу в полном объеме с соблюдением технологии приготовления;
- приготовил блюдо, согласно требованиям к качеству (цвет, консистенция, вкус, запах, выход);
- рационально организовал рабочее место;
- соблюдал технику безопасности;
- соблюдал санитарно-гигиенические требования;
- правильно и аккуратно заполнил отчет.

Оценка «4» ставится в том случае, если были выполнены требования к оценке «5», но учащийся допустил небольшие ошибки в организации рабочего места, небольшие нарушения санитарно-гигиенических правил и небольшие замечания к отчету.

Оценка «3» ставится в том случае, если была нарушена технология приготовления блюда и не полностью соблюдены требования к качеству (нарезка, консистенция, цвет), а также небольшие ошибки в организации рабочего места, мелкие нарушения санитарно-гигиенических правил и небольшие замечания к отчету.

Оценка «2» ставится, если грубо нарушена технология приготовления блюда (нарезка, консистенция, цвет, вкус и запах), не соответствуют требованиям к

качеству, серьёзные ошибки в организации рабочего места и нарушения санитарно-гигиенических правил и не заполнен отчет.

Профессиональные и общие компетенции при освоении модуля ПМ.03

Код	Наименование результата обучения
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практические навыки:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:

- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Изучение дисциплины «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» должно способствовать развитию познавательных интересов, самостоятельности, творческих способностей, умений,

самообразования, формирования профессионального мышления, последовательность изучения учебного материала, обусловлено взаимосвязью его разделов, логикой основных этапов профессиональной практической деятельности.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических и лабораторных работ.

Для студентов значение лабораторных работ велико. На лабораторных работах студенты приобретают навыки решения производственных ситуаций, разработки производственной программы предприятия общественного питания.

Ход выполнения лабораторной работы и порядок выполнения студентами проводятся в соответствии с инструкцией. Работа считается выполненной, если в отчете зафиксированы все задания работы. В конце каждому студенту выставляется оценка за качество всей проделанной на уроке работы.

Для успешного выполнения задания необходимо соблюдать следующие правила:

1. Студенты должны уяснить цель лабораторной работы, переписать задание для выполнения работы, а после выполнения задания составить отчеты.
2. До начала задания необходимо подготовить тетради, используемую литературу.
3. Работа считается выполненной, если в отчете представлены все необходимые расчеты, вычисления.

Перед началом каждого занятия преподаватель проводит инструктаж по выполнению работы.

- В процессе лабораторной работы студенты должны закрепить и углубить основные теоретические знания, приобрести практические навыки по решению производственных ситуаций.

- Проведение лабораторной работы с использованием меж предметных связей позволяет многократно знакомиться с дисциплинами: Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Физиология питания, Основы профессии Повар, Управление структурным подразделением организации.

Связь с другими дисциплинами создает прочный фундамент знаний – основу для будущей практической деятельности молодого специалиста.

Студенты должны иметь тетради для практических работ, куда в конце занятия заносятся все данные по решению производственных ситуаций.

Лабораторные работы

№ п/п	Наименование темы МДК	Тематика лабораторных работ	Трудо емкость (час.)
1.	Глава 1 Организация и проведение приготовления сложных супов Тема 1.1	1.Приготовление заправочных супов. Выбор температурного и временного режимов при приготовление и подаче, оценка	12

	Организация и проведение приготовления сложных супов	качества готовых блюд 2.Приготовление пюреобразных, национальных сложных супов. Выбор температурного и временного режимов при приготовлении и подаче, оценка качества готовых блюд 3.Приготовление прозрачных и специальных супов оценка качества готовых блюд	
2	Глава 2 Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов Тема 2.1 Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов	Приготовление сложных горячих соусов. Выбор температурного и временного режимов при приготовлении и подаче, оценка качества готовых соусов	10
3.	Глава 3 Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей и грибов и сыра Тема 3.1 Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей и грибов	Приготовление сложных блюд из овощей. Выбор температурного и временного режима, при приготовлении и подаче. Оценка качества готовых блюд	6
4.	Тема 3.2 Организация и проведение приготовления сложных блюд из сыра	Характеристика ассортимента блюд из сыра. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам. Правила выбора сыров в зависимости от основного сырья блюда и способа тепловой обработки. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд из сыра: нарезка, измельчение, взбивание, панирование, жарка основным способом и во фритюре, расплавление сыра, варка на «водяной бане», копчение, порционирование. Технология приготовления закусок и блюд из сыра: закуска из сыра и с сыром, сырной тарелки, сыра жареного, сырных шариков жареных во	8

		фритюре, фондю, копченого сыра, сырного супа, сырного соуса. Основные критерии оценки качества блюд из сыра. Органолептическая оценка готовности и качества блюд из сыра. Варианты оформления и подачи блюд из сыра. Использование сыров в различных кухнях мира. Современные тенденции в использовании сыров для приготовления и оформления блюд.	
5	Глава 4 Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Тема 4.1 Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы	Приготовление сложных блюд из жареной и запеченной рыбы. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества и безопасности готовых блюд из рыбы. Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества и безопасности готовых блюд из рыбы	16
6	Тема 4.2 Организация и проведение приготовления сложных блюд из мяса	1. Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества готовых блюд. 2. Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества готовых блюд.	32
7	Тема 4.3 Организация и проведение приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1. Приготовление блюд из отварного и припущенной птицы. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества готовых блюд.	4
	Итого		46

Техника безопасности, основные правила и приемы работы в лаборатории

1. Правила техники безопасности

1. Студент допускается к работе в лаборатории только после инструктажа по технике безопасности, что подтверждается росписью студента и лица, проводившего инструктаж, в специальном журнале.
2. Все студенты, прошедшие инструктаж, должны строго придерживаться правил техники безопасности. За несоблюдение правил установлена ответственность в административном или судебном порядке.

Глава 1 Организация и проведение приготовления сложных супов

Тема 1.1. Организация и проведение приготовления сложных супов Лабораторная работа 1

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных супов

Материально-техническое оснащение:

Тепловое, механическое, холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Ход работы

1. Определение последовательности технологических операций приготовления сложных супов. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск сложных супов
3. Оценка качества готовой кулинарной продукции.
4. Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.
5. Разработка технико-технологических карт на сложные супы.

Вопросы для контроля знаний

1. По каким признакам классифицируют супы?
2. Какова должна быть температура при отпуске сложных заправочных супов?
3. Назовите виды супов входящих в группу заправочных супов.
4. С какой целью при тушении свеклы для борща вводят пищевую кислоту?
5. По каким признакам классифицируют пюреобразные супы?
6. Какова должна быть температура при отпуске пюреобразных супов?
7. Назовите виды супов входящих в группу пюреобразных супов.
8. Назовите общую технологическую схему приготовления супов-пюре?
9. По каким признакам прозрачные супы?
10. Какова должна быть температура при отпуске горячих прозрачных, национальных и фирменных супов?
11. Назовите виды супов входящих в группу заправочных супов.
12. При помощи, каких технологических приемов получают прозрачные бульоны?
13. Составление технико-технологических карт на национальные и фирменные супы

14. Технологический процесс приготовления национальных и фирменных супов
15. Какова цель пассерования лука и моркови?

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства суп-лапши домашней №218. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с макаронными изделиями. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства супа с клецками №225. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с макаронными изделиями. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства супа с чечевицей №226. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с бобовыми.. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства супа с макаронными изделиями №217. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с макаронными изделиями. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №225 Суп с пельменями

2. №226 Суп с бобовыми

3. №216 Суп в вермешелью

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №219 Суп-лапша грибная

Пример оформления ТТК представлен Л-2

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Производственная ситуация №6. Составьте технологическую схему производства супа-пюре из репы №241. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов-пюре. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №7. Составьте технологическую схему производства супа-пюре из цветной капусты №244. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке

хранения супов-пюре. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №8. Составьте технологическую схему производства супа-пюре из свежих грибов №249. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов-пюре. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №9. Составьте технологическую схему производства мясного прозрачного супа из говядины №253. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №10. Составьте технологическую схему производства куриного прозрачного супа №254. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №11. Составьте технологическую схему производства прозрачного супа из индейки №254. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Список использованной литературы

а) нормативные правовые документы

1. ГОСТ 32691 – 2014 « Услуги общественного питания Порядок разработки фирменных блюд и изделий на предприятиях общественного питания» - 20 с. М.: Стандартиформ, 2015 Университетская библиотека ONLINE
2. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» 35 – с. М.: Стандартиформ, 2012 Университетская библиотека ONLINE
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартиформ, 2013 Университетская библиотека ONLINE

б) основная литература

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО/ А.Т. Васюкова. — М.: КноРус, 2018. — 321 с. - ЭБС book.ru
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>

7. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

Глава 2 Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов

Тема 2.1. Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов

Лабораторная работа 2

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных соусов

Материально-техническое оснащение:

Тепловое, механическое, холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Ход работы

- 1.Определение последовательности технологических операций приготовления сложных мясных горячих соусов. Оценка качества сырья.
- 2.Приготовление и отпуск горячих сложных мясных горячих соусов
- 3.Оценка качества готовой кулинарной продукции.
- 4.Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.
- 5.Разработка технико-технологических карт на сложных мясных горячих соусов.

Вопросы для контроля знаний

- 1.По каким признакам классифицируют соусы?
- 2.Введение, каких продуктов обеспечивает консистенцию горячих соусов?
- 3.При каких температурах пассеруют муку для красных соусов?
- 4.Назовите ассортимент производных красного соусов. Каково их кулинарное использование ?
- 5.С какой целью пассеруют муку в процессе приготовления соусов?
- 6.Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?
- 7.С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?

8. Почему готовые соусы «зашипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?
9. Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.
10. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
11. Как подают соусы к блюдам?
12. Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус для остроты?
13. Перечислите производные от сметанного соуса.
14. Какие качественные требования предъявляются к соусу молочному?
15. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса?
16. Какова температура пассерования муки для соусов?

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда №759 Соус красный основной. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №763 Соус красный с луком и огурцами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №766 Соус с грибами и помидорами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №772 Соус перечный с вином. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую схему производства блюда №775 Соус красный с ветчиной, каперсами и грибами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №6. Составьте технологическую карту приготовления:

№761 Соус красный с вином

№773 Соус красный смородиновый

№762 Соус луковый

Производственная ситуация №7. Составьте технико-технологическую карту блюда №776 Соус красный кисло-сладкий.

Производственная ситуация №8. Составьте технологическую схему производства блюда №778 Соус белый основной. Укажите температурные и

временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №9. Составьте технологическую схему производства блюда №788 Соус паровой. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №10. Составьте технологическую схему производства блюда №784 Соус томатный с грибами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №11. Составьте технологическую схему производства блюда №790 Соус белое вино. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №12. Составьте технологическую схему производства блюда №781 Соус белый с овощами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №13. Составьте технологическую схему производства блюда №794 Соус молочный. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №14. Составьте технологическую схему производства блюда №798 Соус сметанный. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №15. Составьте технологическую схему производства блюда №803 Соус грибной. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №16. Составьте технологическую схему производства блюда №800 Соус сметанный с луком. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №17. Составьте технологическую схему производства блюда №804 Соус грибной с томатом. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

Производственная ситуация №18. Составьте технологическую карту приготовления:

№795 Соус молочный (сладкий)

№799 Соус сметанный с томатом

Производственная ситуация №19. Составьте технико-технологическую карту блюда №805 Соус грибной кисло-сладкий.

Производственная ситуация №20. Составьте технологическую схему производства блюда № 806 Соус польский. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится.

Производственная ситуация №21. Составьте технологическую схему производства блюда №809 Соус голландский с горчицей. Составьте технико-технологическую карту на данное блюдо. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Список использованной литературы

а) нормативные правовые документы

1. ГОСТ 32691 – 2014 « Услуги общественного питания Порядок разработки фирменных блюд и изделий на предприятиях общественного питания» - 20 с. М.: Стандартиформ, 2015 Университетская библиотека ONLINE

2. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» 35 – с. М.: Стандартиформ, 2012 Университетская библиотека ONLINE

3.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартиформ, 2013 Университетская библиотека ONLINE

б) основная литература

1.Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. - ЭБС BOOK.ru
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

2.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс] / Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова и др. - Красноярск: СФУ, 2015. - 160 с. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/549849>

3.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. – ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

4.Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кашенко, Р.В.

Кащенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. — ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

5.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

Глава 3 Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей грибов и сыра

Тема 3.1. Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей грибов

Лабораторная работа 3

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Материально-техническое оснащение:

Тепловое, механическое, холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Ход работы

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению горячих жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра
4. Провести первичную обработку овощей.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе

Вопросы для контроля знаний

1. Источником, каких пищевых веществ являются овощи?
 2. Назовите пектиновые вещества, содержащиеся в тканях овощей. Каковы их свойства?
 3. Какое химическое соединение составляет основу молекул пектиновых веществ?
 4. Какими формами в овощах представлена аскорбиновая кислота, и какая из них наиболее устойчивая?
 5. Каким образом клетки связаны между собой паренхимной ткани овощей?
 6. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления горячих жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра:
 1. Помидоры в сырном кляре
 2. [Картофель с начинкой](#)
 3. Капуста, тушенная по-чешски
- Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				брутто Всего масса
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

7. Составить технологические схемы приготовления жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.
8. Произвести технологический процесс приготовления жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра
9. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

10. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Какие пищевые вещества содержатся в овощах? Как они влияют на процесс пищеварения?

За счет чего происходит размягчение овощей при тепловой обработке?

Почему нельзя солить картофель до жарки?

Почему капуста тушеная имеет кислый вкус, запах вареных овощей?

Помидоры в сырном кляре
<p>Ингредиенты: Помидор — 3 шт Сыр твердый — 150 г Яйцо куриное — 2 шт Майонез — 2 ст. л. Мука пшеничная — 1-2 ст. л. Соль, перец черный Масло растительное (для жарки)</p> <p>Технология приготовления: Помидоры помыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кружочками. Сыр натереть на мелкой терке. Сделать кляр: к сыру добавить яйца, майонез, муку. Посолить, поперчить по вкусу и перемешать. Консистенция должна получиться густой. Помидоры обмакнуть в кляр, выложить ложкой в сковороду, разогретую с растительным маслом. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Выложить на бумажное полотенце, дать стечь лишней жидкости.</p>
Картофель с начинкой
<p>Ингредиенты: Картофель — 6 шт Лук репчатый — 1 шт Петрушка Ветчина — 150 г Масло сливочное — 1 ст. л. Сыр твердый (тертый) — 50 г Мука пшеничная — 1 ст. л. Яйцо куриное — 1 шт Лук зеленый (по вкусу)</p> <p>Технология приготовления: Картофель помыть и отварить в кожуре. Петрушку и зеленый лук нарубить. Лук и ветчину нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле. Картофель очистить. Обжаренную ветчину и лук смешать с петрушкой, зеленым луком и сыром. Картофель разрезать пополам, удалить мякоть и нарезать ее кубиками. Смешать картофель с ветчиной и сыром. Все аккуратно перемешиваем, солим и перчим по вкусу. Наполняем половинки картофеля полученным фаршем, соединяем половинки, обваливаем их в муке, яйце, и опять в муке. Обжариваем во фритюре до золотистого цвета.</p>
Капуста, тушенная по-чешски
<p>Ингредиенты: Капуста белокочанная (небольшая) — 1 шт</p>

Морковь — 1 шт
 Лук репчатый — 1 шт
 Бульон — 200 мл
 Уксус (9%) — 100 мл
 Масло подсолнечное
 Соль, перец

Технология приготовления:

Лук порезать. Масло разогреть на сковороде, положить туда лук. Морковь потереть на крупной тёрке, добавить к луку. Обжаривать до золотистой корочки. Капусту нашинковать. Добавить к луку с морковью. Обжаривать до золотистого цвета капусты, чтобы капуста была слегка жареная, а не тушёная. Добавить бульон и накрыть крышкой, посолить, поперчить. Тушить до выпаривания жидкости. Уксус вскипятить. Полить капусту уксусом и снова накрыть крышкой. Тушить ещё 5-7 минут.

11. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления горячих запеченных блюд из овощей, грибов и сыра.:

1. Ньоки, запеченные под сыром
2. Запеканка из цветной капусты
3. Картофельные пирожки с грибами

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				брутто Всего масса
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

12. Составить технологические схемы приготовления жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

13. Произвести технологический процесс приготовления жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра

14. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

15. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Ньоки, запеченные под сыром
Ингредиенты: Картофель — 500 г Яйцо — 2 шт Мука — 150 г Сметана — 175 г Сыр твердый — 100 г Чеснок (по вкусу) Масло сливочное — 30 г Технология приготовления: Отварить картофель в "мундире" в подсоленной воде. Ещё горячим очистить его и измельчить в пюре. Посолить по вкусу, добавить специи. Взбить яйца. Яйца добавить в пюре, понемногу добавлять муку и вымесить тесто. Оно должно быть мягким и не липким. Тесто разделить на 3 равные части. Каждую часть раскатать колбаской. Колбаски нарезать кусочками. На каждом кусочке сделать узор при помощи вилки. Противень смазать маслом и выложить на него ньоки. Оставшееся масло растопить и смазать им изделия. Запекать в духовке до хрустящей корочки. Для соуса: сметану смешать с измельчённым чесноком и солью по вкусу. Сыр натереть на тёрке. Ньоки переложить в форму или сковороду для запекания. Полить соусом и посыпать сыром. Запекать 10-15 минут.
Запеканка из цветной капусты
Ингредиенты: Капуста цветная— 500 г Морковь — 1 шт Лук репчатый — 1 шт Яйцо — 3 шт Молоко — 150 г Мука — 3 ст. л. Сыр твердый — 200 г Зелень (укроп, петрушка) Технология приготовления: Капусту сварить в подсоленной воде. После закипания варить 10 минут. Натереть на терке морковь, мелко нарезать лук, и обжарить на растительном масле. Отварную капусту выкладываем на сковородку и тушим под крышкой минут 10-15, периодически помешивая. Яйца, молоко и муку взбиваем венчиком, добавляем соль и любимые приправы. Равномерно выливаем на капусту. Трем сыр, посыпаем сверху и оставляем доходить под закрытой крышкой 10 минут. Посыпаем зеленью.

Список использованной литературы

а) нормативные правовые документы

1. ГОСТ 32691 – 2014 « Услуги общественного питания Порядок разработки фирменных блюд и изделий на предприятиях общественного питания» - 20 с. М.: Стандартинформ, 2015 Университетская библиотека ONLINE
2. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию» 35 – с. М.: Стандартиформ, 2012
Университетская библиотека ONLINE

3.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартиформ, 2013 Университетская библиотека ONLINE

б) основная литература

1.Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. - ЭБС BOOK.ru
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

2.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс] / Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова и др. - Красноярск: СФУ, 2015. - 160 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/549849>

3.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

4.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

5.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

Глава 3 Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей грибов и сыра

Тема 3.2. Организация и проведение приготовления сложных блюд из сыра Лабораторная работа 4

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных блюд из сыра

Материально-техническое оснащение:

Тепловое, механическое, холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Ход работы

1.Определение последовательности технологических операций приготовления.
Оценка качества сырья.

2. Приготовление и отпуск блюд из сыра
3. Оценка качества готовой кулинарной продукции.
4. Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.
5. Разработка технико-технологических карт.

Вопросы для контроля знаний

1. Источником, каких пищевых веществ являются сыры?
2. Назовите пектиновые вещества, содержащиеся в тканях овощей. Каковы их свойства?
3. Какое химическое соединение составляет основу молекул пектиновых веществ?
4. Какими формами в овощах представлена аскорбиновая кислота, и какая из них наиболее устойчивая?
5. Каким образом клетки связаны между собой паренхимной ткани овощей?

Список использованной литературы

а) нормативные правовые документы

1. ГОСТ 32691 – 2014 « Услуги общественного питания Порядок разработки фирменных блюд и изделий на предприятиях общественного питания» - 20 с. М.: Стандартинформ, 2015 Университетская библиотека ONLINE
2. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» 35 – с. М.: Стандартинформ, 2012 Университетская библиотека ONLINE
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2013 Университетская библиотека ONLINE

б) основная литература

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. - ЭБС BOOK.ru
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>
2. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс] / Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова и др. - Красноярск: СФУ, 2015. - 160 с. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/549849>
3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кащенко, Р.В.

Кащенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. — ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

5.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

Глава 4 Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема 4.1 Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы

Лабораторная работа 5

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных блюд из рыбы

Материально-техническое оснащение:

Тепловое, механическое, холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Ход работы

- 1.Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
- 2.Приготовление и отпуск блюд из отварной, припущенной жареной и запеченной рыбы (нерыбного водного сырья)
- 3.Оценка качества кулинарной продукции
- 4.Разработка, оформление технологических и технико-технических карт

Список использованной литературы

а) нормативные правовые документы

1. ГОСТ 32691 – 2014 « Услуги общественного питания Порядок разработки фирменных блюд и изделий на предприятиях общественного питания» - 20 с. М.: Стандартиформ, 2015 Университетская библиотека ONLINE
2. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» 35 – с. М.: Стандартиформ, 2012 Университетская библиотека ONLINE
- 3.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартиформ, 2013 Университетская библиотека ONLINE

б) основная литература

- 1.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО/ А.Т. Васюкова. — М.: КноРус, 2018. — 321 с. - ЭБС book.ru
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие для СПО. – 2- е изд. / В.И. Богушева. - Ростов н/Д.: Феникс, 2018.- 374 с.
- 2.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс]/Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ергош, О.М. Евтухова и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/549849>
- 3.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>
- 4.Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. - ЭБС book.ru
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>
- 5.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>
- 6.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] /под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>
7. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

Глава 4 Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема 4.1 Организация и проведение приготовления сложных блюд из мяса Лабораторная работа 6

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных блюд из мяса

Материально-техническое оснащение:

Тепловое, механическое, холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Ход работы

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса и субпродуктов.
3. Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушенной и запеченной сельскохозяйственной птица, дичи и кролика
4. Оценка качества кулинарной продукции.
5. Разработка технологических и технико - технологических карт.

Вопросы для контроля знаний

1. Назовите основные структурные элементы мышечного волокна. Какие белки входят в состав саркоплазмы и миофибрилл?
2. Какова причина изменения цвета мяса в процессе тепловой кулинарной обработки мяса?
3. Что является причиной размягчения мяса при тепловой кулинарной обработке мяса?
4. Назовите ассортимент блюд из жареной птицы, дичи и кролика.
5. Назовите физико-химические процессы, протекающие в мясе птицы при тепловой кулинарной обработке.

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из мяса:

1. [Пивоварский гуляш](#)
2. Отбивная в тесте
3. Яйца по-шотландски со свиным фаршем

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				брутто Всего масса
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

4. Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса и субпродуктов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.
5. Произвести технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов.
6. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

7.	Наименование блюд	Органолептическая оценка				
		Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Какие части мяса используют при тушении?
2. Как определить готовность тушеного мяса?
3. Каковы потери при жаренье изделий из рубленной массы?
4. Как определить готовность изделий из рубленной массы?
5. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и качество приготовляемых блюд?

<u>Пивоварский гуляш</u>	
Ингредиенты: Говядина — 500 г Перец болгарский (красный) — 1 шт Сало — 50 г Лук репчатый — 1 шт Чеснок — 3 зуб. Томатная паста — 60г Пиво темное — 500 мл Мука — 20 г	
Технология приготовления: Мясо нарезать кубиками. Сало нарезать соломкой и обжарить на небольшом количестве масла. Лук очистить, нарезать полукольцами и добавить к салу, посыпать тмином и тушить, пока лук не размякнется, изредка помешивая. Болгарский перец вымыть и нарезать кубиками. Выложить его к луку с салом, добавить томатную пасту, перемешать и тушить, пока перец не станет мягче. Мясо перемешать с чесноком и добавить к остальным ингредиентам. Все залить пивом, оно должно покрыть гуляш, посолить, накрыть крышкой, поставить на слабый огонь и тушить до мягкости мяса.	
Отбивная в тесте	
Ингредиенты: Мясо (свинина) – 500 г Вода — 300 мл	

Мука — 300 г
Масло растительное
Сыр твердый — 100 г
Шампиньоны — 100 г
Яйцо — 1 шт
Сметана — 1 ст. л.
Горчица — 1 ч. л.

Технология приготовления:

Воду с двумя столовыми ложками масла довести до кипения. 300 г муки высыпать в глубокую посуду. Залить в муку кипятком, хорошо перемешать сначала с помощью ложки, домешивая руками. Тесто охладить. Грибы мелко нарезать, сбрызнуть соком лимона, поперчить, посолить. Затем обжарим и в конце добавить ложку муки. Смешать тертый сыр, сметану и грибы, добавить яйцо, горчицу. Мясо очень хорошо отбить, посолить, поперчить. Тесто разрезать на 8 кусков (количество теста на 4 больших порции). Каждую тонко раскатать. Выложить отбивную, сверху начинку. Накрыть сверху вторым пластом теста и обрезать лишнее. Обжаривать на среднем огне, с двух сторон до золотистой корочки. Подать с зеленью

Яйца по-шотландски со свиным фаршем

Ингредиенты:

Яйцо куриное 5 штук
Фарш свиной ½ кг
Мука пшеничная 2 столовые ложки
Сухари панировочные 7,5 столовые ложки
Масло растительное 4 столовые ложки

Технология приготовления:

Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить. Фарш разделить на 4 части, из каждой сформировать овальную лепешку толщиной около сантиметра. В центр каждой лепешки положить вареное яйцо и залепить фарш сверху, чтобы получился шарик с яйцом внутри. Взбить яйцо, окунуть в них готовые шарики. Затем последовательно обваливать их в муке, приправленной солью и перцем, а затем в панировочных сухарях. Охладить в течение десяти минут. Обжаривать яйца в течение пяти минут до золотистой корочки.

Список использованной литературы

а) нормативные правовые документы

1. ГОСТ 32691 – 2014 « Услуги общественного питания Порядок разработки фирменных блюд и изделий на предприятиях общественного питания» - 20 с. М.: Стандартинформ, 2015 Университетская библиотека ONLINE
2. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» 35 – с. М.: Стандартинформ, 2012 Университетская библиотека ONLINE
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2013 Университетская библиотека ONLINE

б) основная литература

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО/ А.Т. Васюкова. — М.: КноРус, 2018. — 321 с. - ЭБС book.ru
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие для СПО. – 2-е изд. / В.И. Богушева. - Ростов н/Д.: Феникс, 2018.- 374 с.

2.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс]/Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/549849>

3.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. – ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

4.Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. - ЭБС book.ru
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

5.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

6.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] /под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

7. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

Глава 4 Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема 4.1 Организация и проведение приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы

Лабораторная работа 7

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы

Материально-техническое оснащение:

Тепловое, механическое, холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из мяса и субпродуктов.
4. Провести первичную обработку мяса и субпродуктов
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из домашней птицы и дичи:

1. [Котлета "Гомельская"](#)
2. [Курочка в яично-сырной заливке](#)
3. Куриные рулетики

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				брутто Всего масса
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления блюд из домашней птицы и дичи с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы и дичи.

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

5.	Наименование блюд	Органолептическая оценка				
		Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Какие полезные вещества содержит мясо птицы? Чем оно отличается от мяса животных?
2. Что влияет на выбор способа тепловой обработки птицы?
3. Какие гарниры и соусы используют для блюд из птицы, дичи и кролика?

Курочка в яично-сырной заливке	
Ингредиенты: Филе куриное — 500 г Лук репчатый (крупный) — 3 шт. Картофель (средний) — 4 шт. Яйцо куриное — 3 шт. Сыр плавленый — 3 шт. Сметана — 100 г Соль, перец черный Зелень (укропа)	
Технология приготовления: Форму для запекания смазать растительным маслом. Картофель порезать кружочками. Уложить на дно, посолить. Картошки надо совсем немного, чтоб только прикрывала дно. Лук порезать полукольцами. Уложить поверх картофеля. Куриное филе порезать кусочками. Выложить на лук, посолить, поперчить. Для заливки смешать блендером яйца, сыр и сметану. Заливку вылить на куриное филе, разровнять. Поставить в горячую духовку, запечь до румяной корочки. За 10-15 минут до готовности посыпать зеленью.	
Котлета «Гомельская»	
Ингредиенты: Куриное филе — 500 г Грибы — 200 г Сыр твердый — 100 г Лук репчатый — 1 шт Укроп (свежий) Картофель — 3-4 шт Яйцо куриное — 1 шт Мука	

Технология приготовления:

Грибы отварить и нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами и обжарить до полуготовности. Сыр натереть на крупной терке. Укроп измельчить. Соединить грибы, лук, сыр, укроп, посолить, поперчить, перемешать. Мясо нарезать на отбивные, тонко отбить с обеих сторон, посолить, поперчить. Положить на отбитое мясо начинку. Сформировать котлету овальной формы. На крупной терке натереть сырой картофель. Котлету обвалять в муке, затем во взбитом яйце. Затем разложить равномерно по всей котлете натертый картофель. Уплотнять картофель руками. Котлеты обжарить с обеих сторон до золотистой корочки. До готовности котлету довести в духовке или микроволновой печи.

Куриные рулетики**Ингредиенты:**

Филе куриное — 0,8 кг

Сыр — 150 г

Помидор — 2 шт

Майонез — 100 г

Соль (по вкусу)

Технология приготовления:

Филе разрезать вдоль, отбить слегка молоточком, посолить, смазать майонезом, положить внутрь кусочек сыра и помидора. Завернуть края филе и скрепить зубочисткой. Уложить на противень, смазанный маслом растительным.

Выпекать около 20 минут при 220*С, до румяной корочки.

Список использованной литературы**а) нормативные правовые документы**

1. ГОСТ 32691 – 2014 « Услуги общественного питания Порядок разработки фирменных блюд и изделий на предприятиях общественного питания» - 20 с. М.: Стандартиформ, 2015 Университетская библиотека ONLINE
2. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» 35 – с. М.: Стандартиформ, 2012 Университетская библиотека ONLINE
- 3.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартиформ, 2013 Университетская библиотека ONLINE

б) основная литература

- 1.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО/ А.Т. Васюкова. — М.: КноРус, 2018. — 321 с. - ЭБС book.ru Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие для СПО. – 2- е изд. / В.И. Богушева. - Ростов н/Д.: Феникс, 2018.- 374 с.

2.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс]/Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ергош, О.М. Евтухова и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/549849>

3.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. – ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

4.Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. - ЭБС book.ru
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

5.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

6.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] /под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

7. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

