

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 07. 01.
Основы профессии повар
ПМ 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих(16675 Повар)»
Для специальности 19.02.10 Технология продукции и организация
общественного питания

Квалификация
Техник-технолог

Козлова Е.П. ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(16675 Повар): Методические указания по выполнению лабораторных работ по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(16675 Повар)». – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации 2019. – 33 с.

Методические указания по выполнению лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(16675 Повар)» 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.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(16675 Повар)»: обсуждены и рекомендованы к утверждению решением кафедры менеджмента и индустрии питания от 22 марта 2019г., протокол № 8

Заведующий кафедрой менеджмента и индустрии питания

Одобрены Научно-методическим советом 08 апреля 2019г., протокол № 11.

© Саранский кооперативный институт (филиал)
АНОО ВО Центросоюза РФ
«Российский университет кооперации», 2019
© Козлова Е.П., 2019

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. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(16675 Повар)». 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 основам профессии повар, согласно рабочей программе модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

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

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

Цель ПМ-07 - подготовка высококвалифицированных специалистов, обладающих профессиональным мастерством, глубокими знаниями в области основы профессии Повар, в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта по специальности «Технология продукции общественного питания».

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

Вид профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят и молочных поросят, и поросячей головы, птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят, и поросячей головы, обработанной домашней птицы утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности и хранения тушек ягнят, молочных поросят, и

поросячей головы, обработанной домашней птицы утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания приготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном состоянии

Вид профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодными соусами;

- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Вид профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;
- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, 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, 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, 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 мяса, рыбы, 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 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.

Вид профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в использовании различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требование к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Вид профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используемые различные технологии, оборудования и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

знать:

- ассортимент, основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов
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
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
П.К 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Изучение дисциплины «Основы профессии повар» 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, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, 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 учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных работ	Трудо емкость (час.)
1.	Раздел 2 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов.	Проверка качества продуктов для приготовления сложных горячих супов. Организация технологического процесса приготовления основных супов. Приготовление основных супов с применением различного технологического оборудования и производственного инвентаря. Сервировка и оформление основных супов Контроль качества и безопасности основных супов	6
2.	Тема 2. 2. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	Проверка качества продуктов для приготовления сложных горячих супов. Организация технологического процесса приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.. Приготовление основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий с применением различного технологического оборудования и производственного инвентаря. Сервировка и оформление основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. Контроль качества и безопасности	6

		основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	
3	Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Организация технологического процесса приготовления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Приготовление основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря с применением различного технологического оборудования и производственного инвентаря. Сервировка и оформление основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Контроль качества и безопасности основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря .	6
4	Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов	1 Организация технологического процесса приготовления основных блюд из мяса и субпродуктов Приготовление основных блюд из мяса и субпродуктов с применением различного технологического оборудования и производственного инвентаря. Сервировка и оформление основных блюд из мяса и субпродуктов Контроль качества и безопасности основных блюд из мяса и субпродуктов	6
5	Тема 2.5 Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок	Организация технологического процесса приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок Приготовление основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок с применением различного технологического оборудования и производственного инвентаря. Сервировка и оформление основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок Контроль качества и безопасности основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок	4
6	Тема 2.6. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	Организация технологического процесса приготовления основных холодных и горячих десертов. Приготовление сладких блюд и напитков массового спроса с применением различного	4

		технологического оборудования и производственного инвентаря. Сервировка и оформление сладких блюд и напитков массового спроса Контроль качества и безопасности сладких блюд и напитков массового спроса	
7	Тема 2.7. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	Организация технологического процесса приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий Приготовление основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий с применением различного технологического оборудования и производственного инвентаря. Контроль качества и безопасности основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных мучных блюд из пресного теста.	4
	ИТОГО:		36

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.

Лабораторное занятие №1

Раздел 2 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.

Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска супов; изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инвентарь и оборудование: кастрюля вместимостью 3 л для варки мясного бульона; кастрюля вместимостью 1 л для варки супа крестьянского и других супов, сковорода для пассерования овощей, разделочные доски «ОС», «МС», «МВ», ножи поварские разливательные ложки, лопатки деревянные, столовые

ложки, тарелки глубокие, ножи поварские, шумовка, дуршлаг, сито, венчик, лопатки металлические и деревянные.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассеровку для рассольника и супов.
6. Перловую крупу перебрать, промыть, сварить до готовности и промыть.
7. Подготовить солёные огурцы и приготовить их.
8. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
9. Поставить варить: суп и рассольник.
10. Заправить все супы по вкусу.
11. Подготовить посуду для отпуска супов.
12. Оформить и подать супы.
13. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
14. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
15. Оформить отчёт о проделанной работе.
16. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления заправочных супов:

1. Рассольник ленинградский.
2. Суп крестьянский.
3. Суп картофельный с фрикадельками.
4. Суп - лапша домашняя.
5. Суп картофельный с бобовыми

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса кг
	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 заправочных супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления заправочных супов. видов брака. Результаты оформить в виде таблицы:

4.

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных

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

Контрольные вопросы:

1. Почему бульон в процессе варки может стать мутным, как этого избежать?
2. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
3. Почему при варке бульонов кости заливают холодной водой?
4. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?
5. Какова цель предварительной обработки перловой крупы?
6. Почему солёные огурцы вводят в рассольник в последнюю очередь?
7. Цель пассерования корней, томатного пюре, муки
8. По каким признакам классифицируют супы?
9. Какова должна быть температура при отпуске сложных заправочных супов?
10. Назовите виды супов входящих в группу заправочных супов.
11. С какой целью при тушении свеклы для борща вводят пищевую кислоту?

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
4. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1078 -01: утв. пост. Гл. гос. санит. врача РФ от 06.11.2001 (зарег. в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326) // Российская газета. - 2002. - N 106. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]
5. Сан ПиН 2.3.2. 1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

6.СП2.3.6.1079-01(с изменениями и дополнениями на 10 июня 2016года)
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

а) основная литература

1.Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — М.: Дашков и К, 2016. — 496 с. — ЭБС «IPRbooks»
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60516.html>

б) дополнительная литература

1.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

2.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2016. — 250 с. – ЭБС BOOK.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921685>

3.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>

Тема лабораторной работы №2 Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

Ход работы

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

2.Приготовление и отпуск блюд из картофеля, овощей и грибов

3.Оценка качества готовой кулинарной продукции.

4.Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.

Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

5.Приготовление соусов для отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

6.Оценка качества кулинарной продукции.

7.Определение изменение массы (привар) при механической и тепловой обработке продуктов

8.Составление технико-технологических карт.

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. Назовите ассортимент блюд и кулинарных изделий из круп
7. Как изменяется масса круп в результате варки и какова причина этих изменений?
8. Назовите физико-химические процессы, происходящие в крупах в процессе варки каш?
9. Назовите ассортимент блюд из макаронных изделий
10. С какой целью бобовые замачивают перед варкой?

Ход занятия

1. 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				Всего масса блюда
	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 жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.
3. Произвести технологический процесс приготовления жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра
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 пищевые вещества содержатся в овощах? Как они влияют на процесс пищеварения?
2. За счет чего происходит размягчение овощей при тепловой обработке?
3. Почему нельзя солить картофель до жарки?
4. 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</p>

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.

Капуста, тушеная по-чешки

Ингредиенты:

Капуста белокочанная (небольшая) — 1 шт

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.

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

4.Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1078 -01: утв. пост. Гл. гос. sanit. врача РФ от 06.11.2001 (зарег. в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326) // Российская газета. - 2002. - N 106. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]

5.Сан ПиН 2.3.2. 1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

6.СП2.3.6.1079-01(с изменениями и дополнениями на 10 июня 2016года) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

а) основная литература

1.Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — М.: Дашков и К, 2016. — 496 с. — ЭБС «IPRbooks»
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60516.html>

б) дополнительная литература

1.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. — ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

2.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2016. — 250 с. — ЭБС BOOK.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921685>

3.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>

Тема лабораторной работы №3 Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря.
4. Провести первичную обработку рыбного сырья и морепродуктов
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
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря:

1. Рыбные ежики
 2. Рыбное филе в конвертах
 3. [Картофельные стаканчики с морепродуктами](#)
- Полученные результаты представить в виде таблицы

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса блюда
	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 котлетной массы и нерыбных продуктов моря с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.
3. Произвести технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря.
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. Как классифицируют горячие рыбные блюда?
2. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
3. Почему рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?
4. Перечислите морепродукты, используемые для приготовления блюд
5. При проведении бракеража кальмары оказались жесткими. В чем причина?

Рыбные ежики
<p>Ингредиенты: Рыбное филе – 500 г Лук – 1 шт. Яйцо – 1 шт. Рис – 100 г Зелень соль и перец масло растительное для жарки</p> <p>Технология приготовления: Лук мелко нарезать, обжарить его на растительном масле до прозрачности. Добавить в фарш. Взбить слегка яйцо и влить в фарш. Все хорошо перемешать. Зелень (петрушку или укроп) мелко порубить. Добавить в фарш. Всыпать рис, все хорошо перемешать, посолить и</p>

поперчить. Сформировать небольшие шарики. Обжарить слегка на масле. Влить воды или бульона и тушить около 20-25 минут, до готовности риса.
Рыбное филе в конвертах
<p>Ингредиенты: Филе форели –400 г Лимон –1 шт. Лаваш (армянский) –2 шт. Масло сливочное –100г Кинза Специи (соль и перец)</p> <p>Технология приготовления: Филе рыбы разрезать на небольшие куски, полить соком лимона, посолить, поперчить. Кинзу мелко нарезать, покрыть ею рыбу, а сверху положить по кусочку масла. Разрезать лаваш на квадраты и свернуть его в конверты с подготовленной рыбой. Свернуть лаваш в конверты, переложить на противень, покрытый фольгой. Сверху смазать растительным маслом и отправить в разогретую духовку до золотистого цвета. Переложить на блюдо. Подавать с подливкой из ткемали и лимоном.</p>
Картофельные стаканчики с морепродуктами
<p>Ингредиенты: Картофель — 4 шт Креветки — 300 г Сметана — 150 мл Сыр твердый — 100 г Чеснок — 2 зуб. Укроп — 1/2 пуч. Соль (по вкусу) Масло растительное</p> <p>Технология приготовления: Картофель отварить в подсоленной воде и очистить. Картофель разрезать пополам и вырезать аккуратно сердцевину. На сковороде нагреть оливковое масло, подрумянить 2 дольки чеснока. Чеснок вынуть и добавить подготовленные креветки. Посолить и приготовить в течение 1-2 минут, добавить укроп. Приготовить соус. В сметану добавить тертый сыр, соль. Соус добавить в морепродукты и смешать. Стаканчики смазать растительным маслом снаружи и внутри, посолить и начинить морепродуктами. Стаканчики поместить на противень и отправить в духовку при температуре 180 град. минут на 10-15.</p>

Список использованной литературы

а) нормативные правовые документы

- ГОСТ 32691 – 2014 « Услуги общественного питания Порядок разработки фирменных блюд и изделий на предприятиях общественного питания» - 20 с. М.: Стандартинформ, 2015 Университетская библиотека ONLINE
- 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
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2013 Университетская библиотека ONLINE

4.Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1078 -01: утв. пост. Гл. гос. санит. врача РФ от 06.11.2001 (зарег. в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326) // Российская газета. - 2002. - N 106. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]

5.Сан ПиН 2.3.2. 1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

6.СП2.3.6.1079-01(с изменениями и дополнениями на 10 июня 2016года) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

а) основная литература

1.Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — М.: Дашков и К, 2016. — 496 с. — ЭБС «IPRbooks»
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60516.html>

б) дополнительная литература

1.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

2.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2016. — 250 с. – ЭБС BOOK.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921685>

3.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>

Тема лабораторной работы №4 Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов

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. Составление 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 жаренной птицы, дичи и кролика.
5. Назовите физико-химические процессы, протекающие в мясе птицы при тепловой кулинарной обработке.

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
4. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1078 -01: утв. пост. Гл. гос. санит. врача РФ от 06.11.2001 (зарег. в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326) // Российская газета. - 2002. - N 106. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]

5. Сан ПиН 2.3.2. 1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

6. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями на 10 июня 2016 года) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

а) основная литература

1. Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — М.: Дашков и К, 2016. — 496 с. — ЭБС «IPRbooks» Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60516.html>

б) дополнительная литература

1. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

2.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2016. — 250 с. – ЭБС BOOK.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921685>

3.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>

Тема лабораторной работы №5 Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок

Ход работы

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск блюд из мясных и овощных холодных блюд и закусок.
3. Приготовление и отпуск блюд из охлажденных, свежемороженых закусок, супов, мясных, рыбных, сладких блюд.
сельскохозяйственной птица, дичи и кролика
4. Оценка качества кулинарной продукции.
5. Составление технологических и технико - технологических карт.

Вопросы для контроля знаний

1. На какие группы подразделяются холодные блюда и закуски?
2. На какие виды подразделяются бутерброды?
3. На какие виды подразделяют салаты?
4. Каков набор овощей характерен для винегретов?
5. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
6. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и не рыбного водного сырья.
7. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок из 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

4.Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1078 -01: утв. пост. Гл. гос. санит. врача РФ от 06.11.2001 (зарег. в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326) // Российская газета. - 2002. - N 106. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]

5.Сан ПиН 2.3.2. 1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

6.СП2.3.6.1079-01(с изменениями и дополнениями на 10 июня 2016года) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

а) основная литература

1.Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — М.: Дашков и К, 2016. — 496 с. — ЭБС «IPRbooks» Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60516.html>

б) дополнительная литература

1.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. – ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

2.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2016. — 250 с. – ЭБС BOOK.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921685>

3.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>

Тема лабораторной работы №7 Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса

Ход работы

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико - технологических карт.

Вопросы для контроля знаний

1. На какие группы подразделяются сладкие блюда?
2. Какой продукт является загустителем в киселях?
3. Каковы различия в технологии приготовления желе и муссов?
4. Назовите ассортимент горячих сладких блюд
5. Что является основой для суфле?
6. Приведите классификацию напитков.
7. Назовите основные виды холодных напитков

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
4. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1078 -01: утв. пост. Гл. гос. санит. врача РФ от 06.11.2001 (зарег. в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326) // Российская газета. - 2002. - N 106. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]
5. Сан ПиН 2.3.2. 1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
6. СП2.3.6.1079-01(с изменениями и дополнениями на 10 июня 2016года) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

а) основная литература

1. Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — М.: Дашков и К, 2016. — 496 с. — ЭБС «IPRbooks»
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60516.html>

б) дополнительная литература

1. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

2.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2016. — 250 с. – ЭБС BOOK.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921685>

3.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>

Тема лабораторной работы №7 Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий

Ход работы

- 1.Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска мучных изделий. Оценка качества сырья.
- 2.Приготовление и отпуск мучных изделий из дрожжевого теста.
3. Приготовление и отпуск мучных изделий из бездрожжевого теста
- 4.Оценка качества кулинарной продукции.
- 5.Составление технологических карт

Вопросы для контроля знаний

- 1.Какие условия необходимо создать для брожения дрожжевого теста?
- 2.Назовите ассортимент мучных блюд и кулинарных изделий из дрожжевого теста
- 3.Какие процессы происходят при брожении теста?
- 4.Какова должна быть кислотность дрожжевого теста?
- 5.Какие физико-химические процессы протекают в процессе выпечки изделий?

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
- 4.Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1078 -01: утв. пост. Гл. гос. санит. врача РФ от 06.11.2001 (зарег. в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326)

// Российская газета. - 2002. - N 106. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

6. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями на 10 июня 2016 года) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

а) основная литература

1. Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — М.: Дашков и К, 2016. — 496 с. — ЭБС «IPRbooks»
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60516.html>

б) дополнительная литература

1. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2016. — 250 с. — ЭБС BOOK.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921685>

3. 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>

