

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

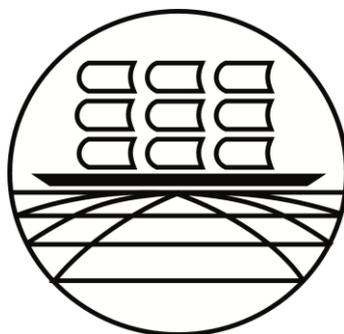
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко
(подпись)

«31» августа 2019 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

учебной дисциплины ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК

В.А. Обносков

Протокол от «29» мая 2019 г.

Разработано

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензент: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Введение

Методические указания по самостоятельной работе обучающихся по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного

1.1 Цели и задачи самостоятельной работы -

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения ПМ.07 обучающийся должен **уметь:**

У1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;

У2 изготавливать полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У4 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы;

У6 использовать различные технологии приготовления холодных блюд и соусов;

У7 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд и соусов;

У8 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд;

У9 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;

У10 выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции;

У11 выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;

У12 использовать различные способы и приемы приготовления холодных и горячих десертов;

У13 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении десертов;

У14 выбирать способы сервировки и подачи, варианты оформления десертов;

У15 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У16 использовать различные способы и приемы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У 17 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении напитков;

знать:

31 общие требования к обработке овощей;

32 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, овощей, плодов и грибов для приготовления сложных блюд;

- 33 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 34 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- 35 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- 36 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- 37 ассортимент канапе, холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов;
- 38 требования к качеству готовых канапе, холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- 39 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, холодных закусок, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- 310 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд и соусов;
- 311 технологию приготовления канапе, холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 312 методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи канапе, холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 313 требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- 314 технология приготовления супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 315 температурный, санитарный режим и правила приготовления супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы.
- 316 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячей кулинарной продукции;
- 317 технологию приготовления супов, соусов, блюд из мяса и птицы;
- 318 органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции;
- 319 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 320 варианты сервировки, оформления и способы подачи супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов.
- 321 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи горячей кулинарной продукции;
- 322 технологию приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;
- 323 особенности подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд;
- 324 технологию приготовления напитков;
- 325 органолептический метод определения степени готовности десертов;
- 326 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении десертов;
- 327 технологию приготовления разных типов десертов;
- 328 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов десертов;
- 329 методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- 330 температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- 331 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

332 технологию приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

333 органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

334 технологию приготовления напитков.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1)

Таблица 1. Компетенции, формируемые профессиональным модулем ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1-У5. 32-36. ПО1-ПО2.

ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1-У5. 32-34. ПО1-ПО2.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	У1-У5. 32-34. ПО1-ПО2.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	У6-У8. 37-313. ПО3-ПО4.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У9-У11. 314-318, 320-321. ПО5-ПО6.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У9-У11. 314-321. ПО5-ПО6.
ДПК 7.1	Проводить подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1-У3. 31,32,34. ПО1.
ДПК 7.2	Проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У6-У8. 37-313. ПО3-ПО4.
ДПК 7.3	Проводить приготовление холодных и горячих соусов.	У6-У11. 37-318, 321. ПО3-ПО5.
ДПК 7.4	Проводить приготовление блюд из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц.	У9-У11. 316,318,320-323. ПО3-ПО4.
ДПК 7.5	Проводить приготовление мучных и кондитерских изделий.	У15-У16. 329-333. ПО9-ПО10.
ДПК 7.6	Проводить приготовление холодных и горячих десертов.	У12-У14. 325-328. ПО7-ПО8.
ДПК 7.7	Проводить приготовление напитков.	У17. 334. ПО11.

2. Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся

Наименование разделов и тем	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Аудиторная учебная нагрузка, час	Самостоятельная работа обучающегося, час	Форма организации самостоятельной работы обучающегося	Уровень освоения	Рекомендуемые источники литературы
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.		84	56	20			
Тема 1.1 Механическая обработка овощей и грибов.		20	12	6			
	Самостоятельная работа						
	Оборудование заготовочного цеха			2	Составление конспекта	2	1.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7. 2.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. (СПО.)
Обработка десертных овощей			4	Составление конспекта	2		
Тема 1.2 Блюда из овощей.		36	22	12			
	Самостоятельная работа						
	Способы тепловой обработки продуктов			4	Составление конспекта	2	1.Солин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. М.: ИРПО; Изд. центр «Ака-демия», 2000. - 256 с. 2.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология при-
	Блюда и гарниры из припущенных овощей			4	Составление конспекта	2	
Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием			4	Составление конспекта	2		

							готовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7
Тема 1.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		28	22	2			
	Самостоятельная работа						
	Решение задач.			2	Решение задач	3	Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Раздел 2 Технология приготовления блюд из яиц и творога.		30	20	8			
Тема 2.1 Блюда из яиц.		16	10	4			
	Самостоятельная работа						
	Требования к качеству блюд из яиц.			2	Изучение требований к качеству	3	Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Решение задач.			2	Решение задач	3		
Тема 2.2 Блюда из творога.		14	10	4			
	Самостоятельная работа						
	Составление технологических карт			4	Составление технологических карт	3	1.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 2.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Раздел 3 Технология приготовления супов и соусов.		46	26	16			
Тема 3.1 Приготовление супов.		32	20	10			
	Самостоятельная работа						
	Технологические схемы			4	Составление технологических схем	3	Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

	Подбор оборудования для приготовления супов			4	Подбор оборудования и инвентаря	3	лий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
	Требования к качеству супов			2	Изучение требований к качеству	3	
Тема 3.2 Приготовление соусов.		14	6	6			
	Самостоятельная работа						
	Производные соусы			2	Составление конспекта	3	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7
	Яично-масляные смеси			4	Составление конспекта	3	
Раздел 4 Технология приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.		54	36	14			
Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы.		26	16	8			
	Самостоятельная работа						
	Первичная обработка рыбы с костным скелетом.			2	Составление конспекта	2	1.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7 2.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
	Требования к качеству рыбных блюд.			2	Изучение требований к качеству	3	
	Подбор оборудования для приготовления блюд из рыбы			4	Подбор оборудования, инвентаря.	3	
Тема 4.2 Приготовление блюд из мяса и птицы.		28	20	6			
	Самостоятельная работа						
	Первичная обработка мяса.			2	Составление конспекта	3	1.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7 2.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных из-
	Первичная обработка птицы.			2	Составление конспекта	3	
	Требования к качеству блюд из мяса и птицы.			2	Изучение требований к качеству	3	

							делий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Раздел 5 Технология приготовления холодных блюд и закусок.		36	24	10			
Тема 5.1 Приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей.		16	8	8			
	Самостоятельная работа						
	Технологические схемы приготовления салатов.			4	Составление технологических схем	3	Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Требования к качеству блюд из овощей и салатов.			4	Изучение требований к качеству	3		
Тема 5.2 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и яиц.		20	16	2			
	Самостоятельная работа						
Требования к качеству холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и яиц.				2	Изучение требований к качеству	3	Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Раздел 6 Технология приготовления сладких, мучных блюд и напитков.		32	24	6			
Тема 6.1 Приготовление сладких блюд и напитков.		16	14	2			
	Самостоятельная работа						
Требования к качеству сладких блюд и напитков.				2	Изучение требований к качеству	3	1.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Тема 6.2 Приготовление мучных изделий.		16	10	4			
	Самостоятельная работа						
Дефекты мучных изделий и причины их возникновения.				4	Составление конспекта	3	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-0447

Раздел 1 Технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 1.1 Механическая обработка овощей и грибов.

Цель:

1. Изучить виды оборудования заготовочного цеха
2. Изучить обработку десертных овощей

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Оборудование заготовочного цеха (овощного)
2. Обработка десертных овощей

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: оборудование заготовочного цеха (овощного) (Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. (СПО.) (стр.138)

2. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: обработка десертных овощей (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.77)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите основные виды оборудования, используемые в овощном цехе предприятия общественного питания.
2. Перечислите основные виды десертных овощей.
3. Опишите обработку десертных овощей.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.

2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. (СПО.)

Тема 1.2 Блюда из овощей.

Цель:

1. Изучить способы тепловой обработки продуктов
2. Изучить блюда и гарниры из припущенных овощей
3. Освоить технику безопасности при работе с тепловым оборудованием

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Способы тепловой обработки продуктов

2. Блюда и гарниры из припущенных овощей
3. Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: способы тепловой обработки продуктов (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.31)

2. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: блюда и гарниры из припущенных овощей (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.233)

3. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: техника безопасности при работе с тепловым оборудованием (Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.(стр.204)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите способы тепловой обработки продуктов.
2. Опишите блюда и гарниры из припущенных овощей.
3. Опишите основные требования безопасности при работе с тепловым оборудованием.

Рекомендуемая литература:

1. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7

Тема 1.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Цель:

Решить задачи.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

Решение задач.

Порядок выполнения задания.

1. Решите следующие задачи:

1.1 Определите, какое количество потребуется гороха, соли и воды для приготовления 9 кг бобовых отварных. Определите объем котла.

1.2 Определите, сколько порций биточков манных по рецептуре № 558 (2) можно приготовить из 25 кг крупы. Сколько потребуется других продуктов для приготовления и отпуска, если на предприятии имеются сухие сливки и курага?

1.3 Определите количество порций запеканки пшеничной по рецептуре № 550 (2), которое можно приготовить из 10 кг пшеничной крупы и 4 кг молока коровьего цельного сухого. Сколько для этого потребуется воды и соли?

1.4 Определите, сколько потребуется крупы, воды и соли для приготовления 70 порций каши ячневой рассыпчатой с мукой, шпиком по рецептуре № 538 (2). Определите емкость котла.

1.5 Определите, сколько потребуется фасоли для приготовления 60 порций блюда «Бобовые с жиром и луком» по рецептуре № 562 (2), если на предприятии имеется лук репчатый пассерованный 30 %-й ужарки. Определите уменьшение закладки жира.

Рецептуры из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А. В. Румянцева. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите подготовку круп для приготовления горячей кулинарной продукции.
2. Укажите, какие крупы не промывают перед варкой.
3. Опишите подготовку бобовых для приготовления блюд.

Рекомендуемая литература:

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Раздел 2 Технология приготовления блюд из яиц и творога.

Тема 2.1 Блюда из яиц.

Цель:

1. Изучить требования к качеству блюд из яиц.
2. Решить задачи.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Требования к качеству блюд из яиц.
2. Решение задач.

Порядок выполнения задания.

1. Укажите органолептические требования, предъявляемые к блюдам. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели качества.

№ рецептуры*	Название блюда	Органолептические показатели качества			
		Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус
577					
580					
590					
598					
	Яйца, сваренные вкрутую				
	Яйца, сваренные всмятку				

*Рецептуры из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А. В. Румянцева. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

2. Решите следующие задачи:

2.1 Определите выход яичницы-глазуньи с луком по рецептуре № 582 (1), если на производство поступило яйцо массой 47 г.

2.2 Определите, какое количество сырья потребуется для приготовления 60 порций яичной каши с овощами по рецептуре № 578 (1), если на производство поступило яйцо массой 50 г, масло коровье топленое, зеленый горошек свежий быстрозамороженный.

2.3 Определите, какое количество сырья потребуется для приготовления 90 порций запеканки творожной по рецептуре № 620 (2) со сметаной, если на производство поступил творог нежирный, сливки сухие, меланж яичный мороженный.

2.4 Определите, сколько порций пудинга по рецептуре № 619 (2) можно приготовить из 20 кг творога, 20 яиц, 5 кг изюма.

2.5 Определите, какое количество сырья потребуется для приготовления 70 порций орешков творожных по рецептуре № 621 с соусом абрикосовым, если на производство поступила курага, яйцо массой 42 г.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите требования к качеству, предъявляемые к блюдам из яиц.
2. Укажите цель протирания творога перед тепловой обработкой.

Рекомендуемая литература:

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Тема 2.2 Блюда из творога.

Цель:

Овладеть навыками составления технологических карт.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В., ГОСТ 31987.

Вопросы для изучения:

Составление технологических карт

Порядок выполнения задания.

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Сырники по-киевски» (рецептура №611 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

2. Составьте технологическую карту на блюдо «Запеканка из творога» (рецептура №620 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите технологию приготовления сырников.
2. Опишите технологию приготовления запеканок из творога.

Рекомендуемая литература:

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

2. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Раздел 3 Технология приготовления супов и соусов.

Тема 3.1 Приготовление супов.

Цель:

1. Начертить технологические схемы
2. Осуществить подбор оборудования для приготовления супов
3. Изучить требования к качеству супов

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Технологические схемы
2. Подбор оборудования для приготовления супов
3. Требования к качеству супов

Порядок выполнения задания.

1. Составить технологические схемы приготовления борща с фасолью (рецептура №265 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.) и рассольника ленинградского (рецептура №297 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.)

2. Выполнить подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления следующих блюд:

– Суп-крем из тыквы 25 порций (рецептура №368 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

– Солянка рыбная 45 порций (рецептура №357 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Результаты оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Оборудование, посуда и инвентарь, используемые для приготовления блюда.

Название технологического процесса	Название цеха	Оборудование	Посуда	Инвентарь
И т.д.				

3. Укажите органолептические требования, предъявляемые к блюдам. Результаты оформите в виде таблицы 3.

Таблица 3 – Органолептические показатели качества.

№ рецептуры*	Название блюда	Органолептические показатели качества			
		Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус
335					
324					
304					
288					
375					

*Рецептуры из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А. В. Румянцева. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите классификацию супов.
2. Опишите технологию приготовления щей.
3. Опишите технологию приготовления борщей.
4. Опишите технологию приготовления прозрачных супов.
5. Опишите технологию приготовления пюреобразных супов.

Рекомендуемая литература:

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Тема 3.2 Приготовление соусов.

Цель:

1. Изучить производные соусы
2. Изучить яично-масляные смеси

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Производные соусы
2. Яично-масляные смеси

Порядок выполнения задания.

1. Пользуясь рекомендуемой литературой, составьте конспект по теме: производные основного красного и белого соусов (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.203)

2. Пользуясь рекомендуемой литературой, составьте конспект по теме: яично-масляные смеси (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.212)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите классификацию соусов.
2. Опишите основные производные основного красного соуса.
3. Опишите основные производные основного белого соуса.
4. Перечислите яично-масляные смеси.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7

Раздел 4 Технология приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.

Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы.

Цель:

1. Изучить первичную обработку рыбы с костным скелетом.
2. Изучить требования к качеству рыбных блюд.
3. Осуществить подбор оборудования для приготовления блюд из рыбы

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Первичная обработка рыбы с костным скелетом.
2. Требования к качеству рыбных блюд.
3. Подбор оборудования для приготовления блюд из рыбы

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: первичная обработка рыбы с костным скелетом (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.95)

2. Укажите органолептические требования, предъявляемые к блюдам. Результаты оформите в виде таблицы 4.

Таблица 4 – Органолептические показатели качества.

№ рецептуры*	Название блюда	Органолептические показатели качества			
		Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус
629					
635					
645					
658					
673					

*Рецептуры из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А. В. Румянцева. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

3. Выполнить подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления следующих блюд:

– Тельное из рыбы 15 порций (рецептура №676 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

– Фрикадельки рыбные с томатным соусом 11 порций (рецептура №681 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Результаты оформите в виде таблицы 5.

Таблица 5 – Оборудование, посуда и инвентарь, используемые для приготовления блюда.

Название технологического процесса	Название цеха	Оборудование	Посуда	Инвентарь
И т.д.				

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите обработку рыбы с костным скелетом.
2. Опишите органолептические показатели качества рыбных блюд.
3. Опишите основные виды оборудования, используемые для приготовления блюд из котлетной массы.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7
2. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. — 1016 с.

Тема 4.2 Приготовление блюд из мяса и птицы.**Цель:**

1. Изучение первичной обработки мяса.
2. Изучение первичной обработки птицы.
3. Изучение требований к качеству блюд из мяса и птицы.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Первичная обработка мяса.
2. Первичная обработка птицы.
3. Требования к качеству блюд из мяса и птицы.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: первичная обработка мяса (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.124)

2. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: первичная обработка рыбы с костным скелетом (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.148)

3. Укажите органолептические требования, предъявляемые к блюдам. Результаты оформите в виде таблицы 6.

Таблица 6 – Органолептические показатели качества.

№ рецептуры*	Название блюда	Органолептические показатели качества			
		Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус
712					
730					
742					
849					

892					
929					

*Рецептуры из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А. В. Румянцева. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите первичную обработку мяса.
2. Опишите органолептические требования, предъявляемые к блюдам из мяса.
3. Опишите органолептические требования, предъявляемые к блюдам из птицы.
4. Опишите первичную обработку птицы.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7
2. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Раздел 5 Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Тема 5.1 Приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей.

Цель:

1. Составление технологических схем приготовления салатов.
2. Изучение требований к качеству блюд из овощей и салатов.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Технологические схемы приготовления салатов.
2. Требования к качеству блюд из овощей и салатов.

Порядок выполнения задания.

1. Составить технологические схемы приготовления салата «Летний» (рецептура №57 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.) и салата рыбного (рецептура №79 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.)

2. Укажите органолептические требования, предъявляемые к блюдам. Результаты оформите в виде таблицы 7.

Таблица 7 – Органолептические показатели качества.

№ рецептуры*	Название блюда	Органолептические показатели качества			
		Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус
83					
87					
88					
94					

*Рецептуры из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А. В. Румянцева. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите основные способы подготовки продуктов для приготовления салатов..
2. Опишите основные органолептические требования, предъявляемые к смешанным салатам.
3. Опишите основные органолептические требования, предъявляемые к салатам-коктейлям.
4. Укажите сроки хранения салатов.

Рекомендуемая литература:

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Тема 5.2 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и яиц.**Цель:**

Изучить требования к качеству холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и яиц.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

Требования к качеству холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и яиц.

Порядок выполнения задания.

1. Укажите органолептические требования, предъявляемые к блюдам. Результаты оформите в виде таблицы 8.

Таблица 8 – Органолептические показатели качества.

№ рецептуры*	Название блюда	Органолептические показатели качества			
		Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус
204					
215					
228					
237					
249					
42					

*Рецептуры из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А. В. Румянцева. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите основные группы холодных блюд и закусок.
2. Опишите органолептические требования, предъявляемые к студням.
3. Опишите органолептические требования, предъявляемые к заливным.
4. Опишите органолептические требования, предъявляемые к холодным закускам из яиц.

Рекомендуемая литература:

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Раздел 6 Технология приготовления сладких, мучных блюд и напитков.

Тема 6.1 Приготовление сладких блюд и напитков.

Цель:

Изучить требования к качеству сладких блюд и напитков.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

Требования к качеству сладких блюд и напитков.

Порядок выполнения задания.

2. Укажите органолептические требования, предъявляемые к блюдам. Результаты оформите в виде таблицы 9.

Таблица 9 – Органолептические показатели качества.

№ рецептуры*	Название блюда	Органолептические показатели качества			
		Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус
1100					
1110					
1120					
1142					
1177					
1198					
1212					

*Рецептуры из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А. В. Румянцева. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите основные группы сладких блюд
2. Перечислите основные органолептические требования, предъявляемые к сладким блюдам.
3. Укажите температуру подачи сладких блюд (холодных и горячих).
4. Перечислите основные группы напитков.

Рекомендуемая литература:

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Тема 6.2 Приготовление мучных изделий

Цель:

1. Изучить дефекты мучных изделий и причины их возникновения.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

Дефекты мучных изделий и причины их возникновения.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо Изучить дефекты мучных изделий и причины их возникновения (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-0447.(стр.394).

Результаты оформите в виде таблицы 10.

Таблица 10 – Дефекты мучных изделий.

Вид теста	Вид дефекта	Причина возникновения	Способ устранения

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите виды теста.
2. Опишите способы рыхления теста.
3. Опишите виды дефектов и причины их устранения.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7