

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»

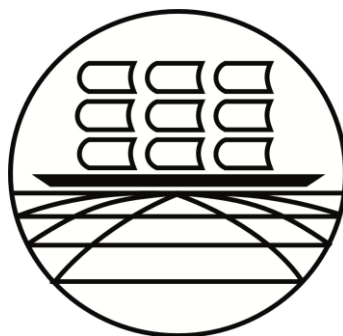
УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»



И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

учебной дисциплины ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

Разработано

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного 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 ВПО «МГТУ»

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

Содержание

Лист ознакомления	2
Учет экземпляров	3
Учет корректуры	4
Введение	6
Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся	10
Порядок выполнения самостоятельной ра- боты обучающихся	15

Введение

Методические указания по самостоятельной работе обучающихся по профессиональному модулю ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции 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 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного

28.08.2018 г.

утверждения

1.1 Цели и задачи самостоятельной работы -

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения ПМ.03 обучающийся должен **уметь:**

У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У3 проводить расчеты по формулам;

У4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

знать:

З1 ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З2 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

З3 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

З4 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

З5 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

З6 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

З7 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

З8 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

З9 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

З10 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

З11 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

З12 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- 313 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- 314 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- 315 правила соусной композиции горячих соусов;
- 316 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- 317 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- 318 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 319 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- 320 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 321 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- 322 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- 323 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 324 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 325 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 326 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 327 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 328 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 329 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 330 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- 331 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- 332 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- 333 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 334 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- 335 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 336 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- 337 варианты сочетания круп, бобовых и макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- 338 методы организации производства и технологический процесс приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;
- 339 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из круп, бобов и макаронных изделий;
- 340 особенности подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд;
- 341 организацию технологического процесса приготовления сложных блюд из творога и яиц;

342 ассортимент блюд из яиц и творога, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога;

343 ассортимент горячих напитков;

344 технологию приготовления горячих напитков.

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

Таблица 1. Компетенции, формируемые профессиональным модулем ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в соответствии с ФГОС СПО

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-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У7. 31-336. ПО1-ПО5.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1-У7. 31, 35, 37, 39, 310, 316, 317, 319-322, 324, 328, 333, 335, 336.

		ПО1-ПО5.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1-У7. 31, 36, 37, 310, 313-316, 320, 321, 323-325, 330-332, 334-336. ПО1-ПО5.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У1-У7. 31-35, 39, 311, 312, 316, 319, 320, 323-325, 328, 329, 331-333, 335, 336. ПО1-ПО5.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1-У7. 31, 38, 310, 316, 318-321, 323-328, 330, 333, 335, 336. ПО1-ПО5.
ДПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	У1,У4, У6. 337-39. ПО3-ПО5.
ДПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из творога и яиц.	У1,У2,У4. 340-342. ПО3-ПО5.
ДПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление горячих напитков.	У1,У2,У5-У7. 343, 344. ПО3, ПО4.

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 Производство горячей кулинарной продукции.		29	16	11			
Тема 1.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции.	Самостоятельная работа	15	6	7			
	Механические способы кулинарной обработки			4	Составление конспекта	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.(стр.24-30)
	Гидромеханические способы кулинарной обработки.			3	Составление конспекта	2	
Тема 1.2. Процессы, формирующие качество.	Самостоятельная работа	14	10	4			
	Гидролиз крахмала			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.(стр.61-70)
	Изменение жиров при жарке продуктов			2	Составление конспекта	3	
Раздел 2 Организация и технология приготовления супов.		95	62	27			
Тема 2.1 Организация и технология приготовления заправочных супов.	Самостоятельная работа	34	26	6			

	Технология приготовления щей.			3	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. (стр.165-175)
	Технология приготовления борщей.			3	Составление конспекта	3	
Тема 2.2 Организация и технология приготовления пюреобразных и прозрачных супов.		24	14	8			
	Самостоятельная работа						
	Технология приготовления супа-пюре из печени.			4	Изучение технологии и составление технологической схемы изготовления	3	Румянцев А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Технология приготовления супа-пюре из картофеля.			4	Изучение технологии и составление технологической схемы изготовления	3		
		37	22	13			
Тема 2.3 Организация и технология приготовления молочных, холодных и сладких супов.	Самостоятельная работа						
	Технология приготовления молочных супов.			4	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.Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. 3.Румянцев А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
	Технология приготовления сладких супов.			4	Составление конспекта	3	
	Поддача и оформление супов.			2	Изучение способов подачи и оформления супов	3	
	Решение задач.			3	Решить задачи	3	
Раздел 3 Организация и технология пригото-		42	26	12			

ния соусов.							
Тема 3.1 Общие принципы приготовления соусов.		20	10	8			
	Самостоятельная работа						
	Основной белый соус и его производные.			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 978-5-93211-044-7.(стр.203-210)
Основной красный соус и его производные.			4	Составление конспекта	3		
Тема 3.2 Требования безопасности при приготовлении соусов.		22	16	4			
	Самостоятельная работа						
Подбор соусов к блюдам.				4	Подбор соусов к блюдам.	3	Румянцев А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Раздел 4 Организация и технология приготовления вторых горячих блюд и гарниров.		239	164	59			
Тема 4.1 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.		38	32	4			
	Самостоятельная работа						
Физико – химические изменения, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов.				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 978-5-93211-044-7.(стр.222-230)
Тема 4.2 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		23	12	7			
	Самостоятельная работа						
	Решение задач.			4	Решение задач	3	Румянцев А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Органолептическая оценка качества готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.			3	Изучение органолептических показателей качества	3		

Тема 4.3 Организация и технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		52	26	24			
	Самостоятельная работа						
	Изменения мышечных белков.			4	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 рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с. 3.СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
	Изменения массы рыбы при тепловой обработке.			4	Составление конспекта	3	
	Режимы хранения готовых рыбных блюд.			4	Изучение режимов хранения блюд и сроков годности	3	
	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.			4	Изучение технологии и составление технологической схемы изготовления	3	
	Технология приготовления блюд из рубленой рыбной массы.			4	Изучение технологии и составление технологической схемы изготовления	3	
Решение задач.			4	Решение задач	3		
Тема 4.4 Организация и технология приготовления блюд из мяса и птицы.		58	46	8			
	Самостоятельная работа						
	Блюда из субпродуктов.			4	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 рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Блюда из рубленой массы из мяса.			4	Составление конспекта	3		
Тема 4.5 Организация и технология приготовления блюд из яиц, творога и сыра.		38	20	16			
	Самостоятельная работа						
	Обработка яиц на предприятиях общественного питания.			4	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.
Виды технологического оборудования и производ-			4	Подбор оборудования и производ-	3		

	ственного инвентаря для приготовления сложной продукции.				ственного инвентаря		— М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7
	Подготовка творога для приготовления блюд.			4	Составление конспекта	2	2.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
	Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из яиц, творога и сыра.			4	Изучение способов сервировки, оформления и подачи блюд.	3	3.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
Раздел 5 Организация и технология приготовления горячих напитков.		18	12	4			
Тема 5.1 Технология приготовления горячих напитков.		18	12	4			
	Самостоятельная работа						
	Значение напитков в питании.			4	Составление конспекта	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

Раздел 1 Производство горячей кулинарной продукции.

Тема 1.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Цель:

1. Изучить механические способы кулинарной обработки
2. Изучить гидромеханические способы кулинарной обработки.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Механические способы кулинарной обработки
2. Гидромеханические способы кулинарной обработки.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: механические способы кулинарной обработки (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.24)

2. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: гидромеханические способы кулинарной обработки (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.27)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите классификацию способов кулинарной обработки продуктов.
2. Перечислите основные механические способы кулинарной обработки.
3. Перечислите основные гидромеханические способы кулинарной обработки.

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.(стр.24-30)

Тема 1.2. Процессы, формирующие качество.

Цель:

1. Изучить гидролиз крахмала
2. Изучить изменение жиров при жарке продуктов

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Гидролиз крахмала
2. Изменение жиров при жарке продуктов

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: гидролиз крахмала (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакци-

ей доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.61)

2. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: изменение жиров при жарке 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.66)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите кислотный гидролиз крахмала.
2. Опишите ферментативный гидролиз крахмала.
3. Опишите изменения жиров при жарке продуктов.

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.(стр.61-70)

Раздел 2 Организация и технология приготовления супов.

Тема 2.1 Организация и технология приготовления заправочных супов.

Цель:

1. Изучить технологию приготовления щей.
2. Изучить технологию приготовления борщей.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Технология приготовления щей.
2. Технология приготовления борщей.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: технология приготовления щей (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.165)

2. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: технология приготовления борщей (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.169)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите общие принципы приготовления щей.
2. Укажите разновидности щей.
3. Опишите общие принципы приготовления борщей.
4. Укажите разновидности борщей

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.(стр.165-175)

Тема 2.2 Организация и технология приготовления пюреобразных и прозрачных супов.**Цель:**

1. Изучить технологию приготовления супа-пюре из печени.
2. Изучить технологию приготовления супа-пюре из картофеля.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Технология приготовления супа-пюре из печени.
2. Технология приготовления супа-пюре из картофеля.

Порядок выполнения задания.

1. Опишите технологию приготовления супа-пюре из печени и составьте технологическую схему его приготовления (рецептура №373 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

2. Опишите технологию приготовления супа-пюре из картофеля и составьте технологическую схему его приготовления (рецептура №374 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите общие принципы приготовления пюреобразных супов.
2. Укажите последовательность подготовки печени для приготовления супа-пюре из печени.
3. Опишите технологию приготовления супа-пюре из печени.
4. Опишите технологию приготовления супа-пюре из картофеля.
5. Объясните цель введения муки и льезона в пюреобразные супы.

Рекомендуемая литература:

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

Тема 2.3 Организация и технология приготовления молочных, холодных и сладких супов.**Цель:**

1. Изучить технологию приготовления молочных супов.
2. Изучить технологию приготовления сладких супов.
3. Закрепить теоретические знания по правилам подачи и оформления супов.
4. Решить задачи.

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

Вопросы для изучения:

1. Технология приготовления молочных супов.
2. Технология приготовления сладких супов.
3. Подача и оформление супов.
4. Решение задач.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: технология приготовления молочных супов (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.180)

2. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: технология приготовления сладких супов (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.192)

3. Предложите варианты оформления, подачи и сервировки следующих видов супов:

- Борщ (рецептура №261 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

- Суп-пюре из птицы (рецептура №372 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

- Борщок с гренками (рецептура №380 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

- Ботвинья (рецептура №401 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

- Суп из клюквы и яблок (рецептура №415 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Варианты оформления, подачи и сервировки холодных блюд.

№ рецептуры	Название блюда	Температура подачи	Способы оформления	Варианты подачи	Посуда, используемая для сервировки и подачи блюда

Для выполнения задания рекомендуется пользоваться конспектом лекций, Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В., Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002.

4. Решите задачи:

4.1 Определите количество продуктов для приготовления 100 порций борща с картофелем по рецептуре № 263 в марте.

4.2 Определите закладку продуктов для приготовления в марте 70 порций рассольника домашнего по рецептуре № 296 (1) с выходом 500 г, если на предприятии имеется капуста белокочанная сушеная, морковь бланшированная быстрозамороженная.

4.3 Определите закладку сырья для приготовления в феврале 110 порций свекольника холодного по рецептуре № 411 (1), если на предприятии имеется уксус 9 %-й, свекла бланшированная быстрозамороженная.

4.4 Рассчитайте закладку продуктов для приготовления в феврале 130 порций борща сибирского с фрикадельками мясными с выходом 500 г по рецептуре № 275 (1). На производстве имеется сушеный лук, говядина I категории, уксус 9 %-й.

4.5 Рассчитайте закладку продуктов для приготовления 50 порций щей из щавеля по рецептуре № 283 с выходом 500 г, если на предприятии имеется пюре из щавеля (консервы), лук зеленый свежий.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите технологию приготовления молочных супов.
2. Опишите технологию приготовления сладких супов.
3. Опишите способы и варианты подачи супов.
4. Укажите температуру подачи супов.

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. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002.
3. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. — 1016 с.

Раздел 3 Организация и технология приготовления соусов.

Тема 3.1 Общие принципы приготовления соусов.

Цель:

1. Изучить технологию приготовления основного белого соуса и его производных.
2. Изучить технологию приготовления основного красного соуса и его производных.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Основной белый соус и его производные.
2. Основной красный соус и его производные.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: основной белый соус и его производные (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.206)

2. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: основной красный соус и его производные (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)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите классификацию соусов.
2. Опишите технологию приготовления основного белого соуса.
3. Перечислите основные производные белого соуса.
4. Опишите технологию приготовления основного красного соуса.
3. Перечислите основные производные красного соуса.

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.(стр.203-210)

Тема 3.2 Требования безопасности при приготовлении соусов.

Цель:

1. Освоить принципы подбора соусов ко вторым горячим блюдам.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Подбор соусов к блюдам.

Порядок выполнения задания.

1. Выполните подбор соусов к следующим блюдам:

- Рыба припущенная (рецептура №629 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Котлеты рыбные (рецептура №669 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Мясо отварное (рецептура №712 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Почки жареные в соусе (рецептура №768 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Кролик отварной с гарниром (рецептура №883 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Свекла тушеная (рецептура №963 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите классификацию соусов.
2. Опишите основные способы подачи соусов к блюдам.
3. Перечислите соусы, подходящие к рыбным блюдам.
4. Перечислите соусы, подходящие к мясным блюдам.
5. Перечислите соусы, подходящие к блюдам из птицы.
6. Перечислите соусы, подходящие к овощным блюдам.

Рекомендуемая литература:

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

Раздел 4 Организация и технология приготовления вторых горячих блюд и гарниров.

Тема 4.1 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.

Цель:

Закрепить теоретические сведения по физико – химическим изменениям, происходящим при тепловой обработке овощей и грибов.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Физико – химические изменения, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: физико – химические изменения, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов. (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.222-230)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите физико-химические изменения, происходящие в овощах и грибах при тепловой обработке.
2. Опишите причины размягчения овощей при тепловой обработке.
3. Опишите причины изменения цвета овощей при тепловой обработке.
4. Опишите изменения сахаров при тепловой обработке овощей.
5. Опишите причины изменения массы овощей при тепловой обработке.
6. Опишите изменения витаминной активности овощей при тепловой обработке.

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.(стр.222-230)

Тема 4.2 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Цель:

1. Решить задачи.
2. Изучить требования к качеству готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Решение задач.
2. Органолептическая оценка качества готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Порядок выполнения задания.

1. Решите следующие задачи:

1.1 Определите необходимое количество воды и соли и выход рассыпчатой каши из 50 кг гречневой крупы.

1.2 Определите закладку сырья массой брутто для приготовления 90 порций каши ячневой с жиром по рецептуре № 539 (2). Какой емкости котел необходимо взять?

1.3 Определите набор сырья для приготовления 70 порций каши вязкой с тыквой по рецептуре № 540 (3), если на предприятии имеется молоко коровье сгущенное с сахаром. Какое количество воды, соли, сахара необходимо взять?

1.4 Определите закладку сырья массой брутто для приготовления 140 порций лапшевника с творогом по рецептуре № 574 (2). Сколько потребуется соли и воды?

1.5 Определите количество гороха, необходимое для приготовления 75 порций блюда «Бобовые в соусе» по рецептуре № 561 (2) с соусом красным основным по рецептуре № 1011 (2).

1.6 Определите количество порций макарон с томатом по рецептуре № 571 (1), которое можно приготовить из 14 кг макарон. Определите количество воды, соли, томатной пасты с содержанием сухих веществ 35 %.

1.7 Необходимо приготовить 80 порций макарон, запеченных с яйцом по рецептуре № 569 (3). Определите емкость посуды, количество молока коровьего цельного сухого.

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

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

Таблица 2 – Органолептические показатели качества.

№ рецептуры*	Название блюда	Органолептические показатели качества			
		Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус
539					
548					
549					
553					
561					
568					

*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 виды каш по консистенции.
2. Опишите органолептические требования, предъявляемые к жидким кашам.
3. Опишите органолептические требования, предъявляемые к вязким кашам.
4. Опишите органолептические требования, предъявляемые к рассыпчатым кашам.
5. Перечислите блюда из круп.
6. Перечислите блюда из макаронных изделий.
7. Перечислите блюда из бобовых.

Рекомендуемая литература:

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

Тема 4.3 Организация и технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Цель:

1. Изучить изменения мышечных белков.
2. Изучить изменения массы рыбы при тепловой обработке.
3. Изучить режимы хранения и сроки годности готовых рыбных блюд.
4. Изучить технологию приготовления блюд из запеченной рыбы.
5. Изучить технологию приготовления блюд из рубленой рыбной массы.
6. Решить задачи.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Изменения мышечных белков.
2. Изменения массы рыбы при тепловой обработке.
3. Режимы хранения готовых рыбных блюд.
4. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.
5. Технология приготовления блюд из рубленой рыбной массы.
6. Решение задач.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: изменения мышечных белков. (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.261).

2. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: изменения массы рыбы при тепловой обработке. (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.263)

3. Укажите режимы хранения и сроки годности готовой рыбной кулинарной продукции на мармите и в охлажденном состоянии(конспекты лекций; 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.282); СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов).

Результаты оформите в виде таблицы 3.

Таблица 3 - Режимы хранения и сроки годности готовой рыбной кулинарной продукции.

Группа блюд	t хранения на мармите	Срок хранения на мармите	t хранения в холодильном шкафу	Срок хранения в холодильном шкафу
Отварная рыба				
Припущенная рыба				
Жареная рыба				
Запеченная рыба				
Изделия из котлетной массы				

4. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: технология приготовления блюд из запеченной рыбы (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.271).

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» (рецептура № 659 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.)

5. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: технология приготовления блюд из рубленой рыбной массы.(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.272)

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Котлеты рыбные любительские» (рецептура № 670 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

6. Решите следующие задачи:

6.1 Определите закладку продуктов для приготовления в январе 65 порций рыбы отварной по рецептуре № 623 (2) с соусом польским по рецептуре № 1053 (2) и картофелем отварным по рецептуре № 944 (2). Для приготовления блюда используется щука мелкая неразделанная.

6.2 Определите набор сырья для приготовления в феврале 80 порций горбуши отварной по рецептуре № 625 (2) с соусом томатным по рецептуре № 1038 (2) и картофелем отварным по рецептуре № 944 (2), если горбуша среднего размера и разделана на филе с кожей и реберными костями.

6.3 Определите набор сырья для приготовления в марте 90 порций рыбы припущенной по рецептуре № 627 (2) с соусом белое вино по рецептуре № 1036 (2) и картофельным пюре по рецептуре № 946 (2), если на производство поступил судак неразделанный крупный и рыба будет разделываться на филе с кожей и реберными костями.

6.4 На производство поступил хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный среднего размера. Определите количество сырья для приготовления 70 порций блюда по рецептуре № 664 (3) в декабре.

6.5 На производство поступил макрурус, тушка специальной разделки. Определите количество сырья для приготовления 120 порций солянки из рыбы на сковороде по рецептуре № 668 (2).

6.6 Необходимо приготовить в январе 90 порций шницеля рыбного натурального по рецептуре № 675 (2) с гарниром «Овощи в молочном соусе» по рецептуре № 954. Определите набор сырья, если на производство поступил минтай неразделанный среднего размера.

6.7 Необходимо приготовить в ноябре 60 порций зраз рыбных с черносливом пороссийски по рецептуре № 674 и гарнир по рецептуре № 994 (2). Определить набор сырья, если на производство поступила рыба ледяная неразделанная и яичный меланж мороженный.

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 изменения мышечных белков рыбы, происходящие при тепловой обработке.
2. Опишите изменение массы рыбы, происходящее при тепловой обработке.
3. Укажите сроки годности и режимы хранения рыбной кулинарной продукции.
4. Опишите технологию приготовления блюд из рубленой рыбной массы.
5. Опишите технологию приготовления блюд из запеченной рыбы.

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 рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. — 1016 с.

3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Тема 4.4 Организация и технология приготовления блюд из мяса и птицы.

Цель:

1. Изучить блюда из субпродуктов.
2. Изучить блюда из рубленой массы из мяса.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Блюда из субпродуктов.
2. Блюда из рубленой массы из мяса.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: блюда из субпродуктов. (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.292).

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Печень, тушенная в соусе» (рецептура № 833 (1) Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.)

2. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: блюда из рубленой массы из 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 978-5-93211-0447.(стр.307)

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом» (рецептура № 840 (2) Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите блюда из субпродуктов.
2. Опишите подготовку основных видов субпродуктов для тепловой обработки.
3. Перечислите блюда из натуральной рубленой массы из мяса.
4. Перечислите блюда из котлетной массы из мяса.

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 рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. — 1016 с.

Тема 4.5 Организация и технология приготовления блюд из яиц, творога и сыра.

Цель:

1. Освоить обработку яиц на предприятиях общественного питания.
2. Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной продукции.
3. Изучить подготовку творога для приготовления блюд.
4. Изучить варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из яиц, творога и сыра.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Обработка яиц на предприятиях общественного питания.
2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной продукции.
3. Подготовка творога для приготовления блюд.
4. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из яиц, творога и сыра.

Порядок выполнения задания.

1. Изучите обработку яиц на предприятиях общественного питания (СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья п.8.19).

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

- Рулет яичный с морковью 3 порции (рецептура №593 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Творожные шарики, жаренные «фри» 10 порций (рецептура №608 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Результаты оформите в виде таблицы 4.

Таблица 4 – Оборудование, посуда и инвентарь, используемые для приготовления блюда.

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

3. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: подготовка творога для приготовления блюд. (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.328).

4. Предложите варианты оформления, подачи и сервировки следующих блюд:

- Крем творожный (рецептура №612 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Пудинг из творога (рецептура №619 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Рулет яичный с морковью (рецептура №593 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Яйцо, сваренное в мешочек;

Результаты оформите в виде таблицы 5.

Таблица 5 – Варианты оформления, подачи и сервировки холодных блюд.

№ рецептуры	Название блюда	Температура подачи	Способы оформления	Варианты подачи	Посуда, используемая для сервировки и подачи блюда

Для выполнения задания рекомендуется пользоваться конспектом лекций, Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В., Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. (стр.101)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите способы подготовки творога для тепловой обработки
2. Перечислите виды вареных яиц по состоянию белка и желтка.
3. Перечислите способы подачи блюд из яиц.
4. Перечислите способы подачи блюд из творога.

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.
3. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Раздел 5 Организация и технология приготовления горячих напитков.

Тема 5.1 Технология приготовления горячих напитков.

Цель:

1. Изучить значение напитков в питании.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Значение напитков в питании.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: значение напитков в питании. (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.384).

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите значение напитков в питании.
2. Опишите основные ингредиенты, используемые для приготовления напитков.
3. Опишите классификацию напитков.

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