

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

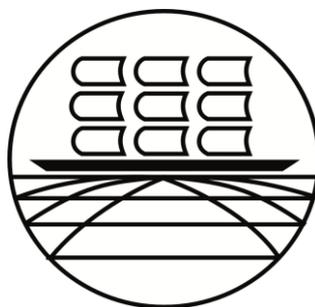
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»



И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ЛАБОРАТОРНЫМ И ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ

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

программы подготовки специалистов среднего звена (ПССЗ)

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программам базовой подготовки

форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей профессионального цикла специальностей отделения промышленного рыболовства

Председатель МК

В.А. Обносков

Протокол от 29 мая 2019 г.

Разработано

на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г. и рабочей программы по ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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»

Содержание

Введение	7
Перечень лабораторных и практических работ.....	11
Порядок выполнения лабораторных работ	15
Порядок выполнения практических работ.....	33
Приложения.....	50

1. Введение

1.1 Методические указания по лабораторным и практическим работам обучающихся по ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработаны 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, рабочей программой ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и учебного плана очной формы обучения.

1.2 Цели и задачи лабораторной работы – углубление теоретических знаний и их применение в ходе приготовления кулинарной продукции.

1.3 Цели и задачи практической работы – углубление теоретических знаний и их применение в ходе решения практических задач.

1.4 Требования к результатам освоения:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

ПО1 технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО2 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО3 приготовления холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО4 сервировки и оформления канапе, холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса;

ПО5 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО6 сервировки и оформления горячей кулинарной продукции;

ПО7 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО8 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

ПО9 приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использования различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО10 оформления и отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПО11 приготовления напитков.

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.

1.4. Компетенции, формируемые ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

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. З1-З34. ПО1-ПО11.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У17. З1-З34. ПО1-ПО11.
ОК.3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У17. З1-З34. ПО1-ПО11.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У17. З1-З34. ПО1-ПО11.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У17. З1-З34. ПО1-ПО11.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У17. З1-З34. ПО1-ПО11.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	У1-У17.

	выполнения заданий.	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. Перечень лабораторных и практических работ

Таблица 2

№ раздела	Наименование лабораторной работы	Цель работы	Формы текущего контроля
Раздел 1 Технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.			
Тема 1.1 Механическая обработка овощей и грибов.	Практическая работа №1: Формы нарезки овощей.	Закрепление теоретических знаний по формам нарезки различных овощей для приготовления кулинарной продукции.	Защита практической работы
Тема 1.2 Блюда из овощей.	Лабораторная работа №1: Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, жареных и тушеных овощей.	Овладеть навыками приготовления блюд и гарниров из отварных, жареных и тушеных овощей.	Защита лабораторной работы
	Практическая работа №2: Подбор оборудования для приготовления блюд из овощей.	Закрепление теоретических знаний по видам оборудования, используемого для приготовления блюд из овощей.	Защита практической работы
Тема 1.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Лабораторная работа №2: Технология приготовления блюд из круп и бобовых.	1.Овладеть навыками предварительной обработки круп и бобовых для приготовления блюд. 2.Овладеть навыками приготовления блюд из круп и бобовых.	Защита лабораторной работы
	Лабораторная работа №3: Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	Овладеть навыками приготовления блюд из макаронных изделий.	Защита лабораторной работы
	Практическая работа №3: Виды круп.	Закрепление теоретических знаний по видам круп.	Защита практической работы

		Практическая работа №4: Расчет сырья для приготовления каш.	Овладеть навыками расчета сырья для приготовления каш различной консистенции.	Защита практической работы
Раздел 2				
Технология приготовления блюд из яиц и творога.				
Тема 2.1 Блюда из яиц.		Лабораторная работа №4: Технология приготовления блюд из яиц.	Овладеть навыками приготовления блюд из яиц.	Защита лабораторной работы
Тема 2.2 Блюда из творога.		Лабораторная работа №5: Технология приготовления блюд из творога.	1.Овладеть навыками подготовки творога для приготовления блюд. 2.Овладеть навыками приготовления блюд из творога.	Защита лабораторной работы
		Практическая работа №5: Работа со сборником рецептур. Расчет используемого сырья и составление технологических карт.	1.Овладеть навыками перерасчета сырья для приготовления блюд на требуемый выход. 2.Овладеть навыками составления технологических карт.	Защита практической работы
Раздел 3				
Технология приготовления супов и соусов.				
Тема 3.1		Лабораторная работа №6: Технология приготовления супов.	1.Овладеть навыками подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления супов. 2.Овладеть навыками приготовления супов.	Защита лабораторной работы
Приготовление супов.				
		Практическая работа №6: Определение норм закладки сырья на различное количество порций.	Овладеть навыками перерасчета сырья для приготовления различного количества порций.	Защита практической работы
		Практическая работа №7: Решение задач на тему:	Овладеть навыками расчета задач на	Защита практической

	взаимозаменяемость продуктов.	взаимозаменяемость продуктов.	работы
Раздел 4 Технология приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.			
Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы.	Лабораторная работа №7: Технология приготовления блюд из рыбы.	1.Овладеть навыками подготовки рыбы для приготовления кулинарной продукции. 2.Овладеть навыками приготовления блюд из рыбы.	Защита лабораторной работы
	Практическая работа №8: Органолептические требования к качеству рыбных блюд.	Овладеть навыками определения органолептических требований к качеству рыбных блюд.	Защита практической работы
Тема 4.2 Приготовление блюд из мяса и птицы.	Лабораторная работа №8: Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	1.Овладеть навыками приготовления блюд из мяса и птицы. 2.Овладеть навыками подготовки мяса и птицы для приготовления блюд.	Защита лабораторной работы
	Практическая работа №9: Кулинарное использование различных частей туши говядины, свинины и баранины для приготовления блюд.	Научиться определять кулинарное использование различных частей туши говядины, свинины и баранины для приготовления блюд.	Защита практической работы
	Практическая работа №10: Подбор оборудования и инвентаря для приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы, яиц и творога.	Закрепление теоретических знаний по видам оборудования, используемого для приготовления вторых горячих блюд.	Защита практической работы
Раздел 5 Технология приготовления			

холодных блюд и закусок.			
Тема 5.1 Приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей.	Практическая работа №11: Работа со сборником рецептов. Расчет используемого сырья и составление калькуляционных карт.	Овладеть навыками расчёта используемого сырья для приготовления блюд и составления калькуляционных карт.	Защита практической работы
	Практическая работа №12: Решение задач на определение расчёта норм закладки сырья.	Овладеть навыками расчёта задач на определение норм расчёта норм закладки сырья.	Защита практической работы
Тема 5.2 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и яиц.	Лабораторная работа №9: Технология приготовления холодных блюд и закусок.	Овладеть навыками приготовления холодных блюд и закусок.	Защита лабораторной работы
Раздел 6 Технология приготовления сладких, мучных блюд и напитков.			
Тема 6.1 Приготовление сладких блюд и напитков.	Лабораторная работа №10: Технология приготовления сладких блюд.	Овладеть навыками приготовления сладких блюд.	Защита лабораторной работы
	Лабораторная работа №11: Технология приготовления напитков.	Овладеть навыками приготовления напитков.	Защита лабораторной работы
	Практическая работа №13: Требование к качеству и правила подачи сладких блюд.	1. Овладеть навыками определения органолептических требований к качеству сладких блюд. 2. Закрепить теоретические сведения по правилам подачи сладких блюд.	Защита практической работы
Тема 6.2 Приготовление мучных изделий.	Практическая работа №14: Составление технологических схем приготовления блюд.	Закрепление теоретических знаний по технологии приготовления мучных блюд.	Защита практической работы

3. Порядок выполнения лабораторных работ обучающимся

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

Тема 1.2 Блюда из овощей.

Лабораторная работа №1:

Тема работы: Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, жареных и тушеных овощей.

Цель работы:

Овладеть навыками приготовления блюд и гарниров из отварных, жареных и тушеных овощей.

Оборудование:

1. Столы производственные без борта
2. Электроплиты
3. Раковины
4. Весы электронные
5. Холодильный шкаф
6. Жарочный шкаф

Задание:

1. Сделать перерасчет раскладки сырья на необходимый выход порции.
2. Получить продукты, необходимые для приготовления блюд.
3. Произвести первичную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов.
4. Произвести приготовление и оформление блюд.
5. Произвести бракераж приготовленных блюд и заполнить бракеражный журнал.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Перерасчёт закладки сырья на необходимый выход порции.

Выпишите раскладки рецептур и сделайте при необходимости перерасчёт закладки сырья на требуемый выход порции блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева.

Рецептуры:

1. Картофель жареный, брусочками из сырого (выход 150 г № 948)
2. Пюре картофельное (выход 150 г № 946 (2))
3. Капуста тушеная (выход 150 г № 960 (3))

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Напишите технологию приготовления указанных блюд.

2. Оценка качества поступившего сырья.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

3. Приготовление блюд.

Произведите приготовление и оформление следующих блюд:

1. Картофель жареный, брусочками из сырого (выход 150 г № 948)
2. Пюре картофельное (выход 150 г № 946 (2))
3. Капуста тушеная (выход 150 г № 960 (3))

4. Бракераж.

Произведите бракераж приготовленных блюд. Результаты бракеража оформите в виде бракеражного журнала.

Дата, время изготовления продукта	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетв.,)	Разрешение к реализации	Ответственный исполнитель	ФИО лиц, проводящих бракераж	Примечание

ции		неудовлетв.)				

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите температуру подачи блюд из овощей.
2. Расскажите способы предотвращения от потемнения очищенного картофеля.
3. Опишите технологию приготовления картофеля жареного из сырого.
4. Опишите технологию приготовления пюре картофельного.
5. Опишите технологию приготовления капусты тушеной.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
8. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
9. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
10. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
11. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 1.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Лабораторная работа №2:

Тема работы: Технология приготовления блюд из круп и бобовых.

Цель работы:

1. Овладеть навыками предварительной обработки круп и бобовых для приготовления блюд.
2. Овладеть навыками приготовления блюд из круп и бобовых.

Оборудование:

1. Столы производственные без борта
2. Электроплиты
3. Раковины
4. Весы электронные
5. Холодильный шкаф
6. Жарочный шкаф

Задание:

1. Сделать перерасчет раскладки сырья на необходимый выход порции.
2. Получить продукты, необходимые для приготовления блюд.
3. Произвести первичную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов.
4. Произвести приготовление и оформление блюд.
5. Произвести бракераж приготовленных блюд и заполнить бракеражный журнал.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Перерасчёт закладки сырья на необходимый выход порции.

Выпишите раскладки рецептур и сделайте при необходимости перерасчёт закладки сырья на требуемый выход порции блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева.

Рецептуры:

1. Каша гречневая рассыпчатая (выход 150 г № 537(1))
2. Горох отварной с луком и томатом (выход 150 г № 939)
3. Запеканка рисовая (№ 550 (2))

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Напишите технологию приготовления указанных блюд.

2. Оценка качества поступившего сырья.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

3. Приготовление блюд.

Произведите приготовление и оформление следующих блюд:

1. Каша гречневая рассыпчатая (выход 150 г № 537(1))
2. Горох отварной с луком и томатом (выход 150 г № 939)
3. Запеканка рисовая (№ 550 (2))

4. Бракераж.

Произведите бракераж приготовленных блюд. Результаты бракеража оформите в виде бракеражного журнала.

Дата, время изготовления продукции	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетв., неудовлетв.)	Разрешение к реализации	Ответственный исполнитель	ФИО лиц, проводящих бракераж	Примечание

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите температуру подачи блюд из круп и бобовых.
2. Расскажите общие принципы подготовки круп для приготовления блюд.
3. Поясните общие принципы подготовки бобовых для приготовления блюд.
4. Опишите технологию приготовления рассыпчатой каши.
5. Опишите виды каш по консистенции
6. Укажите цель замачивания бобовых перед тепловой обработкой.
6. Опишите технологию приготовления запеканки рисовой.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;

5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
7. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
8. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
9. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
10. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
11. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Лабораторная работа №3:

Тема работы: Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

Цель работы:

Овладеть навыками приготовления блюд из макаронных изделий.

Оборудование:

1. Столы производственные без борта
2. Электроплиты
3. Раковины
4. Весы электронные
5. Холодильный шкаф
6. Жарочный шкаф

Задание:

1. Сделать перерасчет раскладки сырья на необходимый выход порции.
2. Получить продукты, необходимые для приготовления блюд.
3. Произвести первичную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов.
4. Произвести приготовление и оформление блюд.
5. Произвести бракераж приготовленных блюд и заполнить бракеражный журнал.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Перерасчёт закладки сырья на необходимый выход порции.

Выпишите раскладки рецептур и сделайте при необходимости перерасчёт закладки сырья на требуемый выход порции блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева.

Рецептуры:

1. Макароны с сыром (№ 570 (2))
2. Макароны с томатом (№ 571(2))
3. Макаронник (№573 (2))

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Напишите технологию приготовления указанных блюд.

2. Оценка качества поступившего сырья.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

3. Приготовление блюд.

Произведите приготовление и оформление следующих блюд:

1. Макароны с сыром (№ 570 (2))

2. Макароны с томатом (№ 571(2))

3. Макаронник (№573 (2))

4. Бракераж.

Произведите бракераж приготовленных блюд. Результаты бракеража оформите в виде бракеражного журнала.

Дата, время изготовления продукции	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетв., неудовлетв.)	Разрешение к реализации	Ответственный исполнитель	ФИО лиц, проводящих бракераж	Примечание

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите температуру подачи приготовленных блюд из макаронных изделий.
2. Расскажите общие принципы подготовки макаронных для приготовления блюд.
3. Поясните сливной способ варки макаронных изделий и укажите, в каких случаях его используют при приготовлении горячих блюд.
4. Поясните несливной способ варки макаронных изделий и укажите, в каких случаях его используют при приготовлении горячих блюд.
5. Поясните понятие «привар» и приведите формулу расчета привара.
6. Опишите технологию приготовления макаронника.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
7. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
8. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
9. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
10. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
11. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Раздел 2 Технология приготовления блюд из яиц и творога.

Тема 2.1 Блюда из яиц.

Лабораторная работа №4:

Тема работы: Технология приготовления блюд из яиц.

Цель работы:

Овладеть навыками приготовления блюд из яиц.

Оборудование:

1. Столы производственные без борта

2. Электроплиты
3. Раковины
4. Весы электронные
5. Холодильный шкаф
6. Жарочный шкаф

Задание:

1. Сделать перерасчет раскладки сырья на необходимый выход порции.
2. Получить продукты, необходимые для приготовления блюд.
3. Произвести первичную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов.
4. Произвести приготовление и оформление блюд.
5. Произвести бракераж приготовленных блюд и заполнить бракеражный журнал.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Перерасчёт закладки сырья на необходимый выход порции.

Выпишите раскладки рецептур и сделайте при необходимости перерасчёт закладки сырья на требуемый выход порции блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева.

Рецептуры:

1. Яичница-глазунья (№ 580 (3) выход 79 г)
2. Омлет, смешанный с мясными продуктами (№ 590 (2) выход 135 г)

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Напишите технологию приготовления указанных блюд.

2. Оценка качества поступившего сырья.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

3. Приготовление блюд.

Произведите приготовление и оформление следующих блюд:

1. Яичница-глазунья (№ 580 (3) выход 79 г)
2. Омлет, смешанный с мясными продуктами (№ 590 (2) выход 135 г)

4. Бракераж.

Произведите бракераж приготовленных блюд. Результаты бракеража оформите в виде бракеражного журнала.

Дата, время изготовления продукции	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетв., неудовлетв.)	Разрешение к реализации	Ответственный исполнитель	ФИО лиц, проводящих бракераж	Примечание

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите температуру подачи приготовленных блюд из яиц.
2. Расскажите последовательность обработки яиц на предприятиях общественного питания.
3. Поясните виды омлетов.
4. Поясните органолептические требования, предъявляемые к яичнице-глазунье.
5. Поясните виды дефектов яиц.
6. Укажите, какие яйца нельзя использовать на предприятиях общественного питания

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
7. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
8. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
9. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
10. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
11. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 2.2 Блюда из творога.**Лабораторная работа №5:****Тема работы:** Технология приготовления блюд из творога.**Цель работы:**

1. Овладеть навыками подготовки творога для приготовления блюд.
2. Овладеть навыками приготовления блюд из творога.

Оборудование:

1. Столы производственные без борта
2. Электроплиты
3. Раковины
4. Весы электронные
5. Холодильный шкаф
6. Жарочный шкаф

Задание:

1. Сделать перерасчет раскладки сырья на необходимый выход порции.
2. Получить продукты, необходимые для приготовления блюд.
3. Произвести первичную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов.
4. Произвести приготовление и оформление блюд.
5. Произвести бракераж приготовленных блюд и заполнить бракеражный журнал.

Содержание и порядок выполнения работы:**1. Перерасчёт закладки сырья на необходимый выход порции.**

Выпишите раскладки рецептур и сделайте при необходимости перерасчёт закладки сырья на требуемый выход порции блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева.

Рецептуры:

1. Творог со сметаной и сахаром (выход 100 г № 606)
2. Запеканка из творога (выход 180 г № 620(1))

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Выход				

Напишите технологию приготовления указанных блюд.

2. Оценка качества поступившего сырья.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

3. Приготовление блюд.

Произведите приготовление и оформление следующих блюд:

1. Творог со сметаной и сахаром (выход 100 г № 606)
2. Запеканка из творога (выход 180 г № 620(1))

4. Бракераж.

Произведите бракераж приготовленных блюд. Результаты бракеража оформите в виде бракеражного журнала.

Дата, время изготовления продукции	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетв., неудовлетв.)	Разрешение к реализации	Ответственный исполнитель	ФИО лиц, проводящих бракераж	Примечание

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите температуру подачи приготовленных блюд.
2. Опишите технологию приготовления творога со сметаной и сахаром.
3. Опишите технологию приготовления запеканки из творога.
4. Поясните, в каких случаях творог подвергается протиранию перед приготовлением блюд.
5. Опишите виды творога по жирности и укажите, какой жирностью творог лучше использовать для холодных блюд, а какой для горячих.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
8. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
9. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
10. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
11. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Раздел 3 Технология приготовления супов и соусов.

Тема 3.1 Приготовление супов.

Лабораторная работа №6:

Тема работы: Технология приготовления супов.

Цель работы:

1. Овладеть навыками подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления супов.
2. Овладеть навыками приготовления супов.

Оборудование:

1. Столы производственные без борта
2. Электроплиты
3. Раковины
4. Весы электронные
5. Холодильный шкаф
6. Жарочный шкаф

Задание:

1. Сделать перерасчет раскладки сырья на необходимый выход порции.
2. Получить продукты, необходимые для приготовления блюд.
3. Произвести первичную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов.
4. Произвести приготовление и оформление блюд.
5. Произвести бракераж приготовленных блюд и заполнить бракеражный журнал.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Перерасчёт закладки сырья на необходимый выход порции.

Выпишите раскладки рецептур и сделайте при необходимости перерасчёт закладки сырья на требуемый выход порции блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева.

Рецептуры:

1. Суп молочный с рисовой крупой (выход 250 г № 364 (2))
2. Суп с макаронными изделиями (выход 250 г № 344(3))

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Напишите технологию приготовления указанных блюд.

2. Оценка качества поступившего сырья.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

3. Приготовление блюд.

Произведите приготовление и оформление следующих блюд:

1. Суп молочный с рисовой крупой (выход 250 г № 364 (2))
2. Суп с макаронными изделиями (выход 250 г № 344(3))

4. Бракераж.

Произведите бракераж приготовленных блюд. Результаты бракеража оформите в виде бракеражного журнала.

Дата, время изготовления продукции	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетв., неудовлетв.)	Разрешение к реализации	Ответственный исполнитель	ФИО лиц, проводящих бракераж	Примечание

--	--	--	--	--	--	--

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите температуру подачи горячих супов.
2. Опишите общие принципы приготовления молочных супов.
3. Опишите общие принципы приготовления супов с макаронными изделиями.
4. Поясните последовательность подготовки круп для приготовления супов.
5. Укажите температуру пассерования овощей.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для преподавателей НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
7. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
8. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
9. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
10. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
11. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

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

Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы.

Лабораторная работа №7:

Тема работы: Технология приготовления блюд из рыбы.

Цель работы:

1. Овладеть навыками подготовки рыбы для приготовления кулинарной продукции.
2. Овладеть навыками приготовления блюд из рыбы.

Оборудование:

1. Столы производственные без борта
2. Электроплиты
3. Раковины
4. Весы электронные
5. Холодильный шкаф
6. Жарочный шкаф

Задание:

1. Сделать перерасчет раскладки сырья на необходимый выход порции.
2. Получить продукты, необходимые для приготовления блюд.
3. Произвести первичную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов.
4. Произвести приготовление и оформление блюд.
5. Произвести бракераж приготовленных блюд и заполнить бракеражный журнал.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Перерасчёт закладки сырья на необходимый выход порции.

Выпишите раскладки рецептур и сделайте при необходимости перерасчёт закладки сырья на требуемый выход порции блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева.

Рецептуры:

1. Рыба, припущенная в молоке (№ 634 (2), гарнир 944 (2) выход 150 г)
2. Котлеты рыбные (№ 669(2), гарнир 944 (2) выход 150 г)

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Напишите технологию приготовления указанных блюд.

2. Оценка качества поступившего сырья.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

3. Приготовление блюд.

Произведите приготовление и оформление следующих блюд:

1. Рыба, припущенная в молоке (№ 634 (2), гарнир 944 (2) выход 150 г)
2. Котлеты рыбные (№ 669(2), гарнир 944 (2) выход 150 г)

4. Бракераж.

Произведите бракераж приготовленных блюд. Результаты бракеража оформите в виде бракеражного журнала.

Дата, время изготовления продукции	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетв., неудовлетв.)	Разрешение к реализации	Ответственный исполнитель	ФИО лиц, проводящих бракераж	Примечание

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите температуру подачи блюд из рыбы.
2. Опишите различные виды разделки рыбы для приготовления блюд.
3. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
4. Поясните, что такое припускание, жарка, варка, запекание, тушение.
5. Укажите температуру жарки рыбы.
6. Укажите температуру припускания рыбы.
7. Укажите причину доведения до готовности рубленых изделий из рыбы в жарочном шкафу.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда:

учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.

8. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;

9. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.

10. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.

11. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 4.2 Приготовление блюд из мяса и птицы.

Лабораторная работа №8:

Тема работы: Технология приготовления блюд из мяса и птицы.

Цель работы:

1. Овладеть навыками приготовления блюд из мяса и птицы.
2. Овладеть навыками подготовки мяса и птицы для приготовления блюд.

Оборудование:

1. Столы производственные без борта
2. Электроплиты
3. Раковины
4. Весы электронные
5. Холодильный шкаф
6. Жарочный шкаф

Задание:

1. Сделать перерасчет раскладки сырья на необходимый выход порции.
2. Получить продукты, необходимые для приготовления блюд.
3. Произвести первичную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов.
4. Произвести приготовление и оформление блюд.
5. Произвести бракераж приготовленных блюд и заполнить бракеражный журнал.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Перерасчёт закладки сырья на необходимый выход порции.

Выпишите раскладки рецептур и сделайте при необходимости перерасчёт закладки сырья на требуемый выход порции блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева.

Рецептуры:

1. Шницель (№743 (2), гарнир №948 выход 150 г)
2. Жаркое из курицы по-русски (№890)

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Напишите технологию приготовления указанных блюд.

2. Оценка качества поступившего сырья.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

3. Приготовление блюд.

Произведите приготовление и оформление следующих блюд:

1. Шницель (№743 (2), гарнир №948 выход 150 г)
2. Жаркое из курицы по-русски (№890)

4. Бракераж.

Произведите бракераж приготовленных блюд. Результаты бракеража оформите в виде бракеражного журнала.

Дата, время изготовления продукции	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетв., неудовлетв.)	Разрешение к реализации	Ответственный исполнитель	ФИО лиц, проводящих бракераж	Примечание

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите температуру подачи блюд из мяса и птицы.
2. Укажите, какая часть свинины используется для приготовления шницеля.
3. Опишите способы панирования изделий из мяса.
4. Укажите температуру жарки изделий из мяса.
5. Опишите технологию приготовления блюда «Жаркое из курицы по-русски»..

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
7. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
8. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
9. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
10. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
11. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Раздел 5 Технология приготовления холодных блюд и закусок.

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

Лабораторная работа №9:

Тема работы: Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Цель работы:

Овладеть навыками приготовления холодных блюд и закусок.

Оборудование:

1. Столы производственные без борта
2. Электроплиты
3. Раковины
4. Весы электронные
5. Холодильный шкаф

Задание:

1. Сделать перерасчет раскладки сырья на необходимый выход порции.
2. Получить продукты, необходимые для приготовления блюд.

3. Произвести первичную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов.
4. Произвести приготовление и оформление блюд.
5. Произвести бракераж приготовленных блюд и заполнить бракеражный журнал.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Перерасчёт закладки сырья на необходимый выход порции.

Выпишите раскладки рецептур и сделайте при необходимости перерасчёт закладки сырья на требуемый выход порции блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева.

Рецептуры:

1. Бутерброд с килькой и яйцом (№20 (2))
2. Салат из квашеной капусты (выход 100 г №132 (2))
3. Салат-коктейль с курицей и фруктами (выход 110 г №91)

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Напишите технологию приготовления указанных блюд.

4. Оценка качества поступившего сырья.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

5. Приготовление блюд.

Произведите приготовление и оформление следующих блюд:

1. Бутерброд с килькой и яйцом (№20 (2))
2. Салат из квашеной капусты (выход 100 г №132 (2))
3. Салат-коктейль с курицей и фруктами (выход 110 г №91)

4. Бракераж.

Произведите бракераж приготовленных блюд. Результаты бракеража оформите в виде бракеражного журнала.

Дата, время изготовления продукции	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетв., неудовлетв.)	Разрешение к реализации	Ответственный исполнитель	ФИО лиц, проводящих бракераж	Примечание

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите температуру подачи холодных блюд и закусок.
2. Опишите классификацию бутербродов.
3. Опишите способ уменьшения кислотности квашеной капусты.
4. Опишите классификацию салатов.
5. Опишите общие принципы приготовления салатов.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;

4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
8. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
9. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
10. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
11. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Раздел 6 Технология приготовления сладких, мучных блюд и напитков.

Тема 6.1 Приготовление сладких блюд и напитков.

Лабораторная работа №10:

Тема работы: Технология приготовления сладких блюд.

Цель работы:

Овладеть навыками приготовления сладких блюд.

Оборудование:

1. Столы производственные без борта
2. Электроплиты
3. Раковины
4. Весы электронные
5. Холодильный шкаф
6. Жарочный шкаф

Задание:

1. Сделать перерасчет раскладки сырья на необходимый выход порции.
2. Получить продукты, необходимые для приготовления блюд.
3. Произвести первичную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов.
4. Произвести приготовление и оформление блюд.
5. Произвести бракераж приготовленных блюд и заполнить бракеражный журнал.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Перерасчёт закладки сырья на необходимый выход порции.

Выпишите раскладки рецептур и сделайте при необходимости перерасчёт закладки сырья на требуемый выход порции блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева.

Рецептуры:

1. Яблоки печеные (№ 1169 (3))
2. Компот из яблок (выход 200 г № 1110 (3))
3. Салат фруктовый со сметанным соусом (№ 1109)

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Напишите технологию приготовления указанных блюд.

2. Оценка качества поступившего сырья.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

3. Приготовление блюд.

Произведите приготовление и оформление следующих блюд:

1. Яблоки печеные (№ 1169 (3))
2. Компот из яблок (выход 200 г № 1110 (3))
3. Салат фруктовый со сметанным соусом (№ 1109)

4. Бракераж.

Произведите бракераж приготовленных блюд. Результаты бракеража оформите в виде бракеражного журнала.

Дата, время изготовления продукции	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетв., неудовлетв.)	Разрешение к реализации	Ответственный исполнитель	ФИО лиц, проводящих бракераж	Примечание

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите температуру подачи приготовленных сладких блюд.
2. Опишите подготовку фруктов и ягод для приготовления блюд.
3. Укажите температуру жарки рыбы основным способом.
4. Опишите общие принципы варки компотов.
5. Опишите общие принципы приготовления фруктовых салатов.
6. Опишите классификацию сладких блюд.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
7. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
8. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
9. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
10. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
11. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Лабораторная работа №11:

Тема работы: Технология приготовления напитков.

Цель работы:

Овладеть навыками приготовления напитков.

Оборудование:

1. Столы производственные без борта
2. Электроплиты
3. Раковины

4. Весы электронные
5. Холодильный шкаф

Задание:

1. Сделать перерасчет раскладки сырья на необходимый выход порции.
2. Получить продукты, необходимые для приготовления блюд.
3. Произвести первичную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов.
4. Произвести приготовление и оформление блюд.
5. Произвести бракераж приготовленных блюд и заполнить бракеражный журнал.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Перерасчёт закладки сырья на необходимый выход порции.

Выпишите раскладки рецептур и сделайте при необходимости перерасчёт закладки сырья на требуемый выход порции блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева.

Рецептуры:

1. Напиток клюквенный (выход 200 г № 1233)
2. Напиток из яблок (выход 200 г № 1236)
3. Чай с лимоном (№ 1204 (3))
4. Кофе с молоком (выход 150 г № 1212 (2))

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Напишите технологию приготовления указанных блюд.

2. Оценка качества поступившего сырья.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

3. Приготовление блюд.

Произведите приготовление и оформление следующих блюд:

1. Напиток клюквенный (выход 200 г № 1233)
2. Напиток из яблок (выход 200 г № 1236)
3. Чай с лимоном (№ 1204 (3))
4. Кофе с молоком (выход 150 г № 1212 (2))

4. Бракераж.

Произведите бракераж приготовленных блюд. Результаты бракеража оформите в виде бракеражного журнала.

Дата, время изготовления продукции	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетв., неудовлетв.)	Разрешение к реализации	Ответственный исполнитель	ФИО лиц, проводящих бракераж	Примечание

Форма контроля: оценка за выполнение лабораторной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите температуру подачи холодных и горячих напитков.
2. Опишите технологию приготовления напитка клюквенного.
3. Опишите технологию приготовления напитка из яблок.
4. Опишите способы приготовления чая.
5. Опишите способы приготовления кофе.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие ддля препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
8. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
9. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
10. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
11. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

4. Порядок выполнения практических работ обучающимся

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

Тема 1.1 Механическая обработка овощей и грибов.

Практическая работа №1:

Тема работы: Формы нарезки овощей.

Цель работы:

Закрепление теоретических знаний по формам нарезки различных овощей для приготовления кулинарной продукции.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая

Задание:

1. Изучить формы нарезки различных овощей.
2. Указать формы нарезки овощей для различных блюд.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучение форм нарезки овощей.

Изучите формы нарезки овощей и использование различных форм нарезки овощей для приготовления кулинарной продукции. Формы нарезки представлены в приложении А.

2. Формы нарезки овощей для блюд.

Укажите формы нарезки овощей для следующих блюд из сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева:

- Салат из капусты с грибами № 76.
- Суп картофельный № 299
- Суп из овощей № 300
- Борщ холодный № 395
- Рагу из овощей № 445.

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование блюда	№ рецептуры	Название овощей	Форма нарезки	Размеры нарезанных овощей	Способ тепловой обработки овощей
1	2	3	4	5	6

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите способы нарезки картофеля для супов.
2. Укажите способы нарезки овощей для пассерования (моркови и лука).
3. Укажите способы нарезки моркови с размерами.
4. Укажите способы нарезки лука репчатого.
5. Укажите способы нарезки капусты белокочанной для супов, для вторых блюд и гарниров.
6. Опишите, что влияет на тот или иной способ нарезки овощей.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
4. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.

7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
9. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 1.2 Блюда из овощей.

Практическая работа №2:

Тема работы: Подбор оборудования для приготовления блюд из овощей.

Цель работы:

Закрепление теоретических знаний по видам оборудования, используемого для приготовления блюд из овощей.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая
3. Компьютеры с выходом в сеть Интернет

Задание:

1. Расписать технологию блюд по стадиям приготовления.
2. Указать оборудование, используемое для выполнения технологической операции.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучение технологии приготовления различных овощных блюд.

Изучите технологию приготовления следующих блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева:

- Цепелины из отварного картофеля № 430
- Каша из тыквы № 437
- Котлеты капустные № 460
- Зразы картофельные № 476.

2. Изучение оборудования.

Укажите технологические операции приготовления указанных выше блюд и используемое оборудование с указанием марок при выполнении данных операций.

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование блюда, № рецептуры	Наименование технологической операции	Наименование оборудования	Марка оборудования
1	2	3	4

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите основное оборудование, используемое при приготовлении цепелин.
2. Опишите основное оборудование, используемое при приготовлении каши из тыквы.
3. Опишите основное оборудование, используемое при приготовлении котлет овощных.
4. Опишите основное оборудование, используемое при приготовлении зраз.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф.

Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.

5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
9. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 1.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Практическая работа №3:

Тема работы: Виды круп.

Цель работы:

Закрепление теоретических знаний по видам круп.

Оборудование, материалы:

1. Столы
2. Доска ученическая
3. Компьютеры с выходом в сеть Интернет
4. Образцы круп

Задание:

1. Изучить крупы и органолептические требования, предъявляемые к крупам.
2. Указать вид зерна, из которого производится крупа.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучение круп.

Изучите предложенные крупы по органолептическим показателям.

2. Изучение сырья для производства круп.

Пользуясь компьютерами с выходом в Интернет, изучите зерно, используемое для приготовления предложенных круп.

Результаты оформите в виде таблицы:

№ п/п	Наименование крупы	Вид культуры	Органолептические требования к качеству
1	2	3	4
1	Гречневая крупа (ядрица)		
2	Рисовая крупа (бурый рис)		
3	Кукурузная крупа		
4	Овсяная крупа		
5	Чечевица зеленая		
6	Крупа манная		
7	Овсяные хлопья		
8	Перловая крупа		
9	Пшенная крупа		
10	Нут		

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите основные органолептические требования, предъявляемые к крупам.
2. Опишите предварительную обработку манной крупы.
3. Опишите предварительную обработку риса.
4. Опишите предварительную обработку гречневой крупы.
5. Опишите предварительную обработку бобовых.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;

2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
4. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
9. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Практическая работа №4:

Тема работы: Расчет сырья для приготовления каш.

Цель работы:

Овладеть навыками расчета сырья для приготовления каш различной консистенции.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая
3. Калькуляторы

Задание:

1. Решить задачи

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с примерами решения задач.

Пример 1. Сколько порций рассыпчатой каши можно приготовить из 50 кг неподжаренной гречневой крупы, если выход порции каши составляет 250 г?

Решение.

1. По табл. 4 Сборника рецептур «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш» (графа 2) определяем, что на килограмм выхода каши рассыпчатой требуется 476 г гречневой крупы.

2. Определяем количество крупы, необходимой для приготовления порции каши:

$$\frac{250 \cdot 476}{1000} = 119 \text{ г.}$$

3. Определяем количество порций каши, которое можно приготовить из 50 кг ядрицы неподжаренной:

$$50\ 000 : 119 = 420 \text{ порций.}$$

Определение количества воды и соли для приготовления каш производится с помощью табл. 4 Сборника рецептур. Указанное в таблице количество воды и соли для приготовления каш различной консистенции из килограмма крупы следует умножить на заданное количество крупы.

Если крупу перед варкой промывают, необходимо учитывать количество воды, которое поглощается крупой и составляет от 10 до 30 % от массы сухой крупы. Поглощенную крупой влагу необходимо учитывать, в противном случае каша окажется более жидкой, чем требуется. Если крупу перед варкой поджаривают, ее влажность уменьшается примерно на 10 %, соответственно количество воды необходимо увеличить.

При приготовлении каш на воде берут 10 г соли, а молочных и сладких – 4-5 г на килограмм выхода каши.

Пример 2. Определить необходимое количество воды и соли и выход рассыпчатой каши из 30 кг пшена.

Решение.

1. Согласно табл. 4 Сборника рецептов для приготовления рассыпчатой каши из килограмма пшена требуется 1,8 л воды, 25 г соли. Выход рассыпчатой каши составляет 2,5 кг.

2. Определяем количество воды, необходимой для приготовления каши из 30 кг крупы:

$$1,8 \cdot 30 = 54 \text{ л.}$$

3. Определяем количество соли, необходимой для приготовления каши из 30 кг крупы:

$$25 \cdot 30 = 750 \text{ г.}$$

4. Определяем выход рассыпчатой каши из 30 кг крупы:

$$2,5 \cdot 30 = 75 \text{ кг.}$$

2. Решение задач

Решите задачи, пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева (таблица № 4):

1. Определите, сколько порций рассыпчатой каши можно приготовить из 45 кг рисовой крупы, если выход порции каши составляет 150 г.

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

3. Определите закладку сырья массой брутто для приготовления 90 порций каши ячневой с жиром по рецептуре № 539 (2).

4. 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?

5. Определите, сколько порций крупеника по рецептуре № 549 (2) можно приготовить из 13 кг гречневой крупы. Какое количество жидкости, соли необходимо для его приготовления?

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

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите классификацию каш по консистенции
2. Опишите предварительную обработку круп.
3. Опишите принцип варки рассыпчатых каш.
4. Опишите принцип варки вязких каш.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
9. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Раздел 2 Технология приготовления блюд из яиц и творога.

Тема 2.2 Блюда из творога.

Практическая работа №5:

Тема работы: Работа со сборником рецептов. Расчет используемого сырья и составление технологических карт.

Цель работы:

1. Овладеть навыками перерасчета сырья для приготовления блюд на требуемый выход.
2. Овладеть навыками составления технологических карт.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая
3. Калькуляторы

Задание:

1. Сделать перерасчет сырья на требуемый выход порции и количество порций.
2. Составить технологические карты.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Перерасчёт сырья на требуемый выход.

Сделайте перерасчёт сырья следующих рецептов из сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева на требуемый выход.

- Яичная кашка № 577 (1), выход 200 г.
- Рулет яичный с морковью № 593, выход 250 г.
- Пудинг из творога № 619 (1), выход 550 г.

2. Составление технологических карт на блюда.

Составьте технологические карты на блюда, указав раскладку рецептуры на одну порцию и на предложенное количество порций. Технологические карты составляются в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Пример технологической карты представлен в приложении Б.

- Яичная кашка № 577 (1), выход 200 г, количество порций – 33 шт.
- Рулет яичный с морковью № 593, выход 250 г, количество порций – 41 шт.
- Пудинг из творога № 619 (1), выход 550 г, количество порций – 67 шт.

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите виды блюд из яиц.
2. Опишите технологию приготовления яичной кашки.
3. Опишите технологию приготовления рулета яичного.
4. Опишите технологию приготовления пудинга из творога.
5. Укажите, по какому документу составляются технологические карты.
6. Укажите составные части технологических карт.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для преподавателей НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
4. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.

9. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Раздел 3 Технология приготовления супов и соусов.

Тема 3.1 Приготовление супов.

Практическая работа №6:

Тема работы: Определение норм закладки сырья на различное количество порций.

Цель работы:

Овладеть навыками перерасчета сырья для приготовления различного количества порций.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая
3. Калькуляторы

Задание:

1. Сделать перерасчет сырья на требуемый выход и количество порций.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Перерасчёт сырья на требуемый выход и количество порций.

Сделайте перерасчёт сырья следующих рецептур на требуемый выход и количество порций из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева.

- Борщ № 261, выход 250 г, количество порций 153 шт.
- Рассольник домашний №296 (1), выход 290 г, количество порций 55 шт.
- Соус красный с кореньями № 1017 (2), выход 40 г, количество порций 23 шт.
- Соус белый с овощами №1027 (3), выход 55 г, количество порций 79 шт.

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки					
	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г		На n кол-во порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход						

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите общие принципы приготовления заправочных супов.
2. Опишите технологию приготовления борща.
3. Опишите технологию приготовления рассольника.
4. Опишите технологию приготовления соуса красного основного.
5. Опишите технологию приготовления соуса белого основного.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.

9. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Практическая работа №7:

Тема работы: Решение задач на тему: взаимозаменяемость продуктов.

Цель работы:

Овладеть навыками расчета задач на взаимозаменяемость продуктов.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая
3. Калькуляторы

Задание:

1. Решить задачи

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с примерами решения задач.

В Сборнике рецептур указаны продукты определенной кондиции, соответствующая масса брутто, нетто и выход готовой продукции. В тех случаях, когда вид и состояние продуктов не соответствуют указанным в рецептурах, необходимо выполнить расчеты по их замене с использованием табл. 27 Сборника рецептур «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд». Данная таблица составлена исходя из требований, предъявляемых к качеству продуктов действующей нормативно-технологической документацией, на основе норм взаимозаменяемости продуктов, действующих в системе общественного питания и пищевой промышленности, с учетом отходов и потерь при кулинарной обработке заменяемых продуктов.

Пример. Сколько сушеной столовой моркови необходимо взять, чтобы заменить свежую морковь, для приготовления 6 кг соуса красного с кореньями по рецептуре № 1018 (3)?

Решение.

По рецептуре № 1018 (3) определяем массу нетто свежей моркови, необходимой для приготовления килограмма соуса, – 80 г.

Определяем массу нетто моркови свежей, необходимой для приготовления 6 кг соуса:

$$80 \cdot 6 = 480 \text{ г.}$$

По табл. 27 Сборника рецептур (*N* п/п – 63) определяем эквивалентную массу моркови сушеной столовой – 0,11 г.

Определяем количество сушеной столовой моркови, необходимой для замены 480 г моркови столовой свежей:

$$480 \cdot 0,11 = 53 \text{ г.}$$

2. Решение задач

Решите задачи, пользуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева (таблица № 27):

1. В столовую поступило молоко коровье цельное сухое, масло коровье топленое. Определите, сколько потребуется указанных продуктов, чтобы заменить масло сливочное, молоко коровье пастеризованное цельное, для приготовления 30 порций супа молочного с клецками по рецептуре № 367 (1).

2. В кафе поступило пюре картофельное сухое, капуста белокочанная сушеная. Определите, сколько потребуется указанных продуктов, чтобы заменить капусту белокочанную свежую, картофель свежий продовольственный, для приготовления 20 порций запеканки овощной по рецептуре № 518 (1).

3. Необходимо приготовить 35 кг соуса томатного по рецептуре № 1038 (1). Определите, сколько потребуется томатной пасты с содержанием сухих веществ 40 % вместо томата-пюре.

4. Для приготовления ботвиньи по рецептуре № 401 (2) на производство поступили консервированные щавель и шпинат. Определите норму их закладки на 60 порций вместо щавеля и шпината свежих.

5. Замените молоко коровье пастеризованное цельное на молоко сухое, сгущенное без сахара при приготовлении 6 кг молочного соуса (сладкого) по рецептуре № 1041 (1).

6. Необходимо приготовить 60 порций борща сибирского по рецептуре № 275. Определите, сколько потребуется уксуса спиртового натурального пищевого 12 %-го, приправы чесночной вместо чеснока свежего, уксуса спиртового натурального пищевого 3 %-го.

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите классификацию супов
2. Опишите технологию приготовления ботвиньи.
3. Опишите принцип перерасчета продуктов.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
9. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

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

Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы.

Практическая работа №8:

Тема работы: Органолептические требования к качеству рыбных блюд.

Цель работы:

Овладеть навыками определения органолептических требований к качеству рыбных блюд.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая

Задание:

Определить органолептические требования к качеству рыбных блюд.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с технологией приготовления блюд из рыбы.

Ознакомьтесь с технологией приготовления следующих блюд из рыбы из сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева:

- Рыба отварная № 626.
- Рыба припущенная № 629.
- Рыба, тушенная в томате № 640.
- Рыба, жаренная с луком по-ленинградски № 643.
- Рыба, запеченная под молочным соусом № 665.
- Котлеты рыбные № 669.

2. Определение органолептических показателей блюд.

Определите требования к качеству указанных выше блюд.

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование блюда	№ рецептуры	Внешний вид	Вкус	Запах	Консистенция
1	2	3	4	5	6

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите общие принципы приготовления отварной рыбы.
2. Опишите общие принципы приготовления припущенной рыбы.
3. Опишите общие принципы приготовления жареной рыбы.
4. Опишите общие принципы приготовления запеченной рыбы.
5. Опишите общие принципы приготовления тушеной рыбы.
6. Опишите общие принципы приготовления блюд из рыбной котлетной массы.
7. Опишите требования к качеству рыбных блюд.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
9. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 4.2 Приготовление блюд из мяса и птицы.

Практическая работа №9:

Тема работы: Кулинарное использование различных частей туши говядины, свинины и баранины для приготовления блюд.

Цель работы:

Научиться определять кулинарное использование различных частей туши говядины, свинины и баранины для приготовления блюд.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая

Задание:

Определить кулинарное использование различных частей туши говядины, свинины и баранины для приготовления блюд.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с различными частями туш.

Ознакомьтесь с различными частями туш говядины, свинины, баранины из сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева (страница 503-505).

Выпишите основные крупнокусковые полуфабрикаты, получаемые при разделку туши говядины, свинины и баранины.

2. Определение кулинарного использования различных частей туши.

Определите, какие части туши пригодны для приготовления следующих блюд из сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева:

- Баранина отварная с овощами № 711
- Мясо отварное № 712
- Мясо, жаренное крупным куском № 722
- Бифштекс № 728
- Филе №731
- Антрекот №735
- Бефстроганов № 736
- Поджарка №737
- Шашлык № 738
- Котлеты натуральные № 739
- Эскалоп № 740
- Шницель №743

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование блюда	№ рецептуры	Часть туши
1	2	3

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите части туши говядины.
2. Опишите части туши баранины.
3. Опишите части туши свинины.
4. Опишите, от каких факторов зависит кулинарное назначение частей.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для преподавателей НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
9. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Практическая работа №10:

Тема работы: Подбор оборудования и инвентаря для приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы, яиц и творога.

Цель работы:

Закрепление теоретических знаний по видам оборудования, используемого для приготовления вторых горячих блюд.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая
3. Компьютеры с выходом в сеть Интернет

Задание:

1. Расписать технологию блюд по стадиям приготовления.
2. Указать оборудование, используемое для выполнения технологической операции.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучение технологии приготовления различных овощных блюд.

Изучите технологию приготовления следующих блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева:

- Зразы отбивные № 819 (1)
- Котлеты № 841 (2)
- Рыба аппетитная №666
- Солянка из рыбы на сковороде № 668
- Плов из птицы №893
- Драчена № 592
- Крем творожный № 612

2. Изучение оборудования.

Укажите технологические операции приготовления указанных выше блюд и используемое оборудование с указанием марок при выполнении данных операций.

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование блюда, № рецептуры	Наименование технологической операции	Наименование оборудования	Марка оборудования
1	2	3	4

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите основное оборудование, используемое при приготовлении зраз отбивных.
2. Опишите основное оборудование, используемое при приготовлении котлет.
3. Опишите основное оборудование, используемое при приготовлении рыбы аппетитной.
4. Опишите основное оборудование, используемое при приготовлении солянки рыбной.
5. Опишите основное оборудование, используемое при приготовлении плова из птицы.
6. Опишите основное оборудование, используемое при приготовлении драчены.
7. Опишите основное оборудование, используемое при приготовлении крема творожного.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для преподавателей НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
9. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Раздел 5 Технология приготовления холодных блюд и закусок.

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

Практическая работа №11:

Тема работы: Работа со сборником рецептов. Расчет используемого сырья и составление калькуляционных карт.

Цель работы:

Овладеть навыками расчёта используемого сырья для приготовления блюд и составления калькуляционных карт.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая
3. Калькуляторы

Задание:

1. Решить задачи
2. Составить калькуляционные карты

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с примерами решения задач.

Пример. Сколько потребуется окорока копчено-вареного тамбовского (со шкурой и костями) для приготовления 70 порций ассорти мясного по рецептуре № 250 (2)?

Решение.

1. Определяем массу нетто порции – 25 г.
2. Определяем массу нетто 70 порций:
 $25 * 70 = 1\ 750$ г.
3. Согласно табл. 26 Сборника рецептов отходы при разборке копчено-вареного окорока составляют 24 %.
4. Определяем массу брутто копчено-вареного окорока:

$$M_6 = \frac{1\ 750 \cdot 100}{(100 - 24)} = 2\ 302 \text{ г.}$$

2. Решение задач

Решите задачи, пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева:

1. Определите набор сырья для приготовления в феврале 90 порций салата с птицей по рецептуре № 87 (1), если на производство поступила индейка потрошенная I категории.
2. Определите набор сырья для приготовления в марте салата столичного по рецептуре № 86 (1), если на производство поступила кура I категории потрошенная.
3. Определите набор сырья для приготовления в январе 45 порций салата "Степного" по рецептуре № 111, если на производство поступили огурцы консервированные, горошек зеленый свежий замороженный.
4. На производство поступило 30 кг телячьей печени. Сколько порций паштета можно приготовить в апреле по рецептуре № 243 (1), если масса порции 150 г? Какое количество сырья потребуется для его приготовления?
5. Определите закладку продуктов массой брутто для приготовления 50 порций ассорти рыбного по рецептуре № 230 (1) в апреле, если на производстве имеется семга соленая потрошенная мелкая, зеленый горошек свежий быстрозамороженный.
6. Сколько порций канапе с килькой и яйцом по рецептуре № 45 можно приготовить, если на предприятие поступила килька – 14 кг, яйцо куриное II категории массой 47 кг?

3. Составление калькуляционных карт.

Составьте калькуляционные карты на следующие блюда из Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий по редакцией Румянцева А.В.:

- Салат витаминный №59 (1)
- Салат рыбный №79 (1).

Унифицированная форма калькуляционной карты приведена в приложении В.

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите состав калькуляционной карты.

2. Опишите понятия «наценка» и «надбавка».
3. Опишите принцип перерасчета продуктов.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
9. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Практическая работа №12:

Тема работы: Решение задач на определение расчёта норм закладки сырья.

Цель работы:

Овладеть навыками расчёта задач на определение расчёта норм закладки сырья.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая
3. Калькуляторы

Задание:

1. Решить задачи

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с примерами решения задач.

Пример 1. Сколько потребуется окорока копчено-вареного тамбовского (со шкурой и костями) для приготовления 146 порций ассорти мясного по рецептуре № 250 (2)?

Решение.

1. Определяем массу нетто порции – 25 г.
2. Определяем массу нетто 146 порций:
 $25 * 146 = 3650$ г.
3. Согласно табл. 26 Сборника рецептур отходы при разборке копчено-вареного окорока составляют 24 %.
4. Определяем массу брутто копчено-вареного окорока: $M_b = (3650 * 100) / (100 - 24) = 4803$ г

Пример 2. Определить, сколько порций винегрета с сельдью по рецептуре № 93 (1) можно приготовить, если имеется 7 кг мелкой сельди баночного посола.

Решение.

1. Определяем массу сельди без тузлука (в кг):

$$M_{\text{б. сельди}} = \frac{7,0(100 - 15)}{100} = 5,95 \text{ кг.}$$

2. Согласно табл. 26 Сборника рецептур отходы при разделке сельди мелкой на филе составляют 54 %.

3. Рассчитываем массу нетто сельди (в кг):

$$M_{\text{н. сельди}} = \frac{5,95(100 - 54)}{100} = 2,74 \text{ кг.}$$

4. Согласно рецептуре № 93 (1) на порцию винегрета предусматривается 50 г сельди массой нетто.

5. Рассчитываем количество порций:

$$2,74 : 0,05 = 54 \text{ порции.}$$

2. Решение задач

Решите задачи, пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева:

1. Определите набор и количество сырья, необходимого для приготовления в феврале 95 порций рыбы отварной по рецептуре № 624 (1) с гарниром по рецептуре № 997 (1) и соусом хрен по рецептуре № 1069 (1), если на предприятие поступила севрюга среднего размера с головой.

2. Определите закладку продуктов для приготовления в феврале 40 порций сельди с картофелем и маслом по рецептуре № 213 (1), если на предприятие поступила сельдь соленая тушка крупная.

3. Определите набор сырья для приготовления в марте 110 порций жареной рыбы под маринадом по рецептуре № 206 (1), если на предприятие поступил окунь морской потрошенный с головой крупный.

4. Холодному цеху ресторана необходимо приготовить в марте 60 порций салата мясного по рецептуре № 83 (1), 40 порций мяса заливного по рецептуре № 251 (2), 70 порций мяса жареного с гарниром по рецептуре № 249 (2). Сколько отварной и жареной говядины потребуется для обеспечения производственной программы?

5. Определите набор сырья для приготовления в январе 45 порций паштета из печени по рецептуре № 259 (1), если на производство поступила печень говяжья мороженая.

6. Определите набор сырья для приготовления в ноябре 70 порций салата картофельного с яблоками по рецептуре № 71 (2) и заправки для салатов по рецептуре № 1073 (1), если на производство поступил уксус спиртовой натуральный пищевой 9 %-й.

7. Какое количество сырья потребуется для приготовления 35 порций бутербродов с колбасой варено-копченой киевской по рецептуре № 13 (1), 55 порций ассорти мясного по рецептуре № 250 (1) с гарниром сложным по рецептуре № 995 (1), если на производство поступила телятина молочная, язык говяжий мороженный, кура I категории?

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите принцип расчета сырья для приготовления холодных блюд.

3. Опишите принцип перерасчета продуктов.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;

2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для преподавателей НПО.- М.: Академия 2016;

3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;

4. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.

5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;

6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.

7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.

8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.

9. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Раздел 6 Технология приготовления сладких, мучных блюд и напитков.

Тема 6.1 Приготовление сладких блюд и напитков.

Практическая работа №13:

Тема работы: Требования к качеству и правила подачи сладких блюд.

Цель работы:

1. Овладеть навыками определения органолептических требований к качеству сладких блюд.
2. Закрепить теоретические сведения по правилам подачи сладких блюд.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая

Задание:

Определить органолептические требования к качеству сладких блюд, условия и способы подачи.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с технологией приготовления сладких блюд.

Ознакомьтесь с технологией приготовления следующих сладких блюд из сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева:

- Бананы со сливками № 1100.
- Малина с молоком № 1105.
- Салат фруктовый со сметанным соусом № 1109.
- Компот из свежих плодов № 1110.
- Кисель из яблок № 1122.
- Желе из лимонов № 1139.
- Суфле ванильное № 1167

2. Определение органолептических показателей блюд.

Определите требования к качеству указанных выше блюд.

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование блюда	№ рецептуры	Внешний вид	Вкус	Запах	Консистенция
1	2	3	4	5	6

3. Определение температуры и способа подачи блюд.

Укажите температуру подачи указанных выше блюд и посуду, используемую для подачи.

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование блюда	№ рецептуры	Температура подачи	Посуда для подачи
1	2	3	4

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите общие принципы приготовления и способы подачи плодов со сливками.
2. Опишите общие принципы приготовления и способы подачи ягод с молоком.
3. Опишите общие принципы приготовления и способы подачи фруктовых салатов.
4. Опишите общие принципы приготовления и способы подачи компотов.
5. Опишите общие принципы приготовления и способы подачи киселей.
6. Опишите общие принципы приготовления и способы подачи фруктовых и ягодных желе.
7. Опишите общие принципы приготовления и способы подачи суфле.
8. Опишите требования к качеству сладких блюд.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;

4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
9. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Тема 6.2 Приготовление мучных изделий.

Практическая работа №14:

Тема работы: Составление технологических схем приготовления блюд.

Цель работы:

Закрепление теоретических знаний по технологии приготовления мучных блюд.

Оборудование:

1. Столы
2. Доска ученическая

Задание:

1. Составить технологические схемы на блюда.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучение технологии приготовления блюд.

Изучите технологию приготовления следующих блюд из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.В. Румянцева:

- Вареники с отварным картофелем № 1267
- Блины гурьевские № 1271
- Чебуреки № 1318

2. Технологические схемы

Начертите технологические схемы приготовления указанных выше блюд.

Форма контроля: оценка за выполнение практической работы.

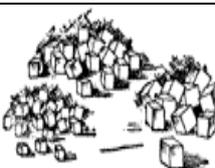
Вопросы для самоконтроля

1. Опишите стадии приготовления теста для вареников.
2. Опишите стадии приготовления теста для блинов гурьевских.
3. Опишите стадии приготовления чебуреков.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для преподавателей НПО.- М.: Академия 2016;
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
6. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова: учебник для СПО.-М.: Деловая литература, Омега-Л Москва, 2014, 454 с.
8. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
9. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативные документы для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Дело и Сервис, 2003. - 1016 с.

Приложение А

Форма нарезки		Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Рекомендации кулинарного использования
Соломка (пай)		Длина 3,0—4,0 поперечное сечение 0,2x0,2	Жарка во фритюре	В качестве гарнира к блюдам из жареной птицы, филе, бифштексу
Брусочки (прентаньер)		Длина 3,5—4,0. поперечное сечение от 0,7x0,7 до 1,0x1,0	Тоже Варка	В качестве гарнира к филе, бифштексу, антрекоту, рыбе фри Для рассольника домашнего, супа
Кубики (бренуаз): крупные средние мелкие		С ребром: 0,5x2,5 2,0—2,5 1,0—1,5 0,5-0,5	Тоже	Для супов картофельных с крупами, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки, картофеля в молоке; в качестве гарнира к горячим
Кружочки (пейзан)		Диаметр по размеру средних клубней, толщина 0,2—0,3	Запекание, жарка	Для запеченной рыбы под соусом; в качестве гарнира к жареным блюдам
Ломтики		Толщина 0,2—0,5	Жарка с небольшим количеством жира	Для запеченных блюд из мяса и рыбы; в качестве гарнира к жареным блюдам
Дольки		Длина по размеру клубней, но не более 4,0	Варка, тушение	Для рассольника, ухи рыбацкой, супов картофельных; в качестве гарнира к рагу мясному, рагу из овощей,
Бочонки, груши (дюшес)		Высота 4,0—5,0 диаметр 3,5—4,0	Варка	В качестве гарнира к сельди с картофелем и маслом, блюдам из
Шарики: крупные (шато) средние (нуазет)		Диаметр 3,0—4,0 Диаметр 1,5—2,5	Варка и жарка	В качестве гарнира к отварной и припущенной рыбе, жареным мясным
Стружка		Ширина 2,0—3,0 толщина 0,2—0,3	Жарка во фритюре	В качестве гарнира к жареным блюдам

Форма нарезки	Наименование корнеплодов	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Рекомендации кулинарного использования
Соломка (пай)	Морковь, петрушка, сельдерей, пастернак Свекла Редька	Длина 3,5— 5,0 поперечное сечение 0,2x0,2 Тоже	Пассерование Тушение	Для заправочных супов (кроме борща флотского) и супов с крупами и бобовыми, супов с макаронами, маринадов Для борщей (кроме флотского), свекольника Для салатов
Брусочки (прентанье р)	Морковь, петрушка, сельдерей	Длина 3,0—4,0 поперечное сечение 0,4x0,4	Варка	Для бульонов с овощами
Кубики (бренауз)	Морковь, петрушка, сельдерей Брюква	С ребром 0,3—0,7 С ребром 1,2—1,5	Пассерование Припускание Варка, припускание, жарка	Для шей супочных, супов из круп и бобовых; фаршей Для вторых овощных блюд
Кружочки (пейзан)	Морковь, петрушка, сельдерей	Диаметр 2,0—2,5 Толщина 0,1—0,3	Пассерование Припускание	Для супа крестьянского Для вторых овощных блюд для холодных закусок
Ломтики	Морковь, свекла Свекла Брюква Репа Редис	Толщина 0,2—0,3 Тоже Толщина 0,8—1,0 Толщина 0,2—0,3 Толщина 0,1—0,3	Пассерование Тушение Жарка Припускание	Для борща флотского Для вторых овощных блюд Для вторых овощных блюд Для салатов
Дольки	Морковь, петрушка, сельдерей Морковь Брюква, репа	Длина не более 3,5 Длина не более 3,5 Длина не более 4,0	Пассерование Припускание Пассерование, тушение	Для шей из свежей капусты, рагу, почек порусски и других тушеных блюд Для вторых овощных блюд
Гребешки, звездочки, шестеренки	Морковь, петрушка, сельдерей	Толщина 0,2—0,3	Пассерование	Для маринадов, для холодных закусок
Шарики, орешки	Морковь, репа, свекла	Специальные выемки различных размеров	Варка	Для холодных закусок

ООО «Мираж»

Источник рецептуры Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В., рецептура №670

Технологическая карта N 1

Наименование блюд: «Котлеты рыбные любительские»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф г	Масса готового изделия, г	Масса на <u>10</u> порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подача блюд, условия и сроки реализации.
Треска (филе промышленное, обесшкуренное)	71	67		710	<p>Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью, луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты по 2шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маргарином, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15- 20 минут. Отпускают с соусом паровым и гарниром. Гарнир- картофельное пюре. Температура подачи блюда должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов.</p>
Морковь	25	20		250	
Хлеб пшеничный	8	8		80	
Лук репчатый	18	8/4		180	
Яйца	¼ шт	10		2,5 шт	
Молоко	10	10		100	
Масса п/ф			120	1200	
Маргарин	3	3		30	
Масса готовых котлет			100	1000	
Соус № 1025			75	750	
Гарнир № 964			100	1000	
Выход			275	2750	
Примечание: белки -12,9 , жиры -5,9 , углеводы -15,0 , энергетическая ценность, ккал – 164,7					

Подписи:

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Приложение В

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код
0330501

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП

Вид операции

Номер документа	Дата составления

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, утверждения			№ 1			№ 2			№ 3			№ 4			№ 5			№ 6			
			от « <u> </u> » г.			от « <u> </u> » г.			от « <u> </u> » г.			от « <u> </u> » г.			от « <u> </u> » г.						
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.													
	наименование	код																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		
Наценка _____ %, руб.коп.																					
Цена продажи блюда, руб.коп.																					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм																					
Заведующий производством		П О Д П И С Ь																			
Калькуляцию составил																					
Руководитель организации																					

организация
структурное подразделение
наименование блюда