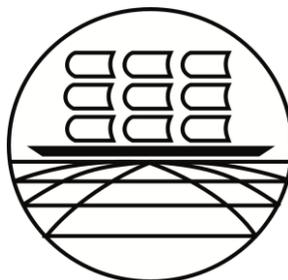


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»  
«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»  
И.В. Артеменко  
(подпись)  
«31» августа 2019 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

учебной дисциплины ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по 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. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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 работ.....	10
Порядок выполнения лабораторных работ .....	13

## 1. Введение

1.1 Методические указания по лабораторным работам обучающихся по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции 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 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и учебного плана очной формы обучения.

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

1.3. Требования к результатам освоения:

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

ПО1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**уметь:**

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

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

У3 проводить расчеты по формулам;

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

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

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

У7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**знать:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

313 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

314 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

315 правила соусной композиции горячих соусов;

316 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

317 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

318 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

319 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

320 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

321 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

322 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

323 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

324 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

325 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

326 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

327 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

328 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

329 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

330 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

331 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

332 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

333 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

334 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

335 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

336 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;

337 варианты сочетания круп, бобовых и макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

338 методы организации производства и технологический процесс приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;

339 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из круп, бобов и макаронных изделий;

340 особенности подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд;  
 341 организацию технологического процесса приготовления сложных блюд из творога и яиц;

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

343 ассортимент горячих напитков;

344 технологию приготовления горячих напитков.

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

Таблица 1

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Требования к знаниям, умениям, практическому опыту</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У7. 31-336. ПО1-ПО5.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1-У7. 31, 35, 37, 39, 310, 316, 317, 319-322, 324, 328, 333, 335, 336. ПО1-ПО5.

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

## 2. Перечень лабораторных работ

Таблица 2

№ раздела	Наименование лабораторной работы	Цель работы	Формы текущего контроля
Раздел 2 Организация и технология приготовления супов.			
Тема 2.1 Организация и технология приготовления заправочных супов.	<b>Лабораторная работа №1:</b> Технология приготовления щей, борщей, рассольников.	1.Овладеть навыками приготовления щей, борщей и рассольников. 2.Овладеть навыками оформления и подачи.	Защита лабораторной работы
	<b>Лабораторная работа №2:</b> Технология приготовления солянок, супов с макаронными изделиями, супов картофельных с овощами.	1.Овладеть навыками приготовления солянок, супов с макаронными изделиями, супов картофельных с овощами. 2.Овладеть навыками	Защита лабораторной работы

			оформления и подачи.	
Тема Организация и технология приготовления пюреобразных и прозрачных супов.	2.2	<b>Лабораторная работа №3:</b> Технология приготовления пюреобразных и прозрачных супов.	1.Овладеть навыками приготовления пюреобразных и прозрачных супов. 2.Овладеть навыками осветления бульонов.	Защита лабораторной работы
Тема Организация и технология приготовления молочных, холодных и сладких супов.	2.3	<b>Лабораторная работа №4:</b> Технология приготовления молочных, холодных и сладких супов.	Овладеть навыками приготовления молочных, холодных и сладких супов.	Защита лабораторной работы
Раздел Организация и технология приготовления соусов.	3			
Тема Требования безопасности при приготовлении соусов.	3.2	<b>Лабораторная работа №5:</b> Технология приготовления соусов. Основные и производные соусы.	1.Овладеть навыками приготовления основных и производных соусов. 2.Овладеть навыками подготовки продуктов для приготовления соусов.	Защита лабораторной работы
Раздел Организация и технология приготовления вторых горячих блюд и гарниров.	4			
Тема Организация и технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.	4.1	<b>Лабораторная работа №6:</b> Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей.	1.Овладеть навыками приготовления блюд из жареных овощей. 2.Овладеть навыками приготовления блюд из тушеных овощей.	Защита лабораторной работы
		<b>Лабораторная работа №7:</b> Технология приготовления блюд из жареных во фритюре и запеченных	1.Овладеть навыками приготовления блюд из жареных	Защита лабораторной работы

		овощей.	во фритюре овощей. 2.Овладеть навыками приготовления блюд из запеченных овощей.	
Тема 4.2 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		<b>Лабораторная работа №8:</b> Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1.Овладеть навыками приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 2.Овладеть навыками подготовки круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.	Защита лабораторной работы
Тема 4.3 Организация и технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		<b>Лабораторная работа №9:</b> Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы, нерыбного водного сырья.	Овладеть навыками приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы, нерыбного водного сырья.	Защита лабораторной работы
		<b>Лабораторная работа №10:</b> Технология приготовления блюд из рыбы жареной, запеченной и нерыбного водного сырья.	Овладеть навыками приготовления блюд из рыбы жареной и запеченной.	Защита лабораторной работы
Тема 4.4 Организация и технология приготовления блюд из мяса и птицы.		<b>Лабораторная работа №11:</b> Технология приготовления блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками.	Овладеть навыками приготовления блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками.	Защита лабораторной работы
		<b>Лабораторная работа №12:</b> Технология приготовления блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками, и субпродуктов.	Овладеть навыками приготовления блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками, и субпродуктов.	Защита лабораторной работы
		<b>Лабораторная работа №13:</b> Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов, тушеных	Овладеть навыками приготовления блюд из мяса и субпродуктов, тушеных	Защита лабораторной работы

		порционными и мелкими кусками.	порционными и мелкими кусками.	
		<b>Лабораторная работа №14:</b> Технология приготовления блюд из запеченного и рубленого мяса и субпродуктов.	Овладеть навыками приготовления блюд из запеченного и рубленого мяса и субпродуктов.	Защита лабораторной работы
		<b>Лабораторная работа №15:</b> Технология приготовления блюд из птицы.	Овладеть навыками приготовления блюд из птицы.	Защита лабораторной работы
Тема 4.5 Организация и технология приготовления блюд из яиц, творога и сыра.		<b>Лабораторная работа №16:</b> Технология приготовления блюд из яиц.	Овладеть навыками приготовления блюд из яиц.	Защита лабораторной работы
		<b>Лабораторная работа №17:</b> Технология приготовления блюд из творога и сыра.	Овладеть навыками приготовления блюд из творога и сыра.	Защита лабораторной работы
Раздел 5 Организация и технология приготовления горячих напитков.				
Тема 5.1 Технология приготовления горячих напитков.		<b>Лабораторная работа №18:</b> Технология приготовления безалкогольных напитков.	Овладеть навыками приготовления горячих безалкогольных напитков.	Защита лабораторной работы

### 3. Порядок выполнения лабораторных работ обучающимся

**Раздел 2** Организация и технология приготовления супов.

**Тема 2.1** Организация и технология приготовления заправочных супов.

#### **Лабораторная работа №1:**

**Тема работы:** Технология приготовления щей, борщей, рассольников.

#### **Цель работы:**

1. Овладеть навыками приготовления щей, борщей и рассольников.
2. Овладеть навыками оформления и подачи.

#### **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: № 262 выход 500 г, №282 (2) выход 500 г, № 297 (2) выход 500 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:

- «Борщ с капустой и картофелем» № 262 с выходом 500 г
- «Щи из свежей капусты с картофелем» № 282 (2) с выходом 500 г
- «Рассольник ленинградский» № 297 (2) с выходом 500 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 горячих супов.
2. Расскажите общие принципы приготовления заправочных супов.
3. Опишите технологию приготовления борщевой заправки.
4. Опишите способы сохранения цвета свёклы при приготовлении борщей.
5. Укажите причины припускания соленых огурцов при приготовлении супов.
6. Опишите классификацию первых блюд по различным признакам.

**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 №2:**

**Тема работы:** Технология приготовления солянок, супов с макаронными изделиями, супов картофельных с овощами.

#### **Цель работы:**

1. Овладеть навыками приготовления солянок, супов с макаронными изделиями, супов картофельных с овощами.
2. Овладеть навыками оформления и подачи.

#### **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: № 355 (2) выход 500 г, 347 (2) выход 500 г, № 302 выход 500 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:

- «Солянка домашняя» № 355 (2) с выходом 500 г

- «Суп-лапша домашняя» № 347 (2) с выходом 500 г
- «Суп картофельный с кабачками и помидорами» №302 с выходом 500 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 горячих супов.
2. Расскажите общие принципы приготовления супов.
3. Поясните цель пассерования моркови и лука репчатого.
4. Опишите технологию приготовления домашней лапши.
5. Укажите причину предварительной варки домашней лапши перед добавлением в бульон.
6. Опишите физико-химические изменения, происходящие при приготовлении домашней лапши.

#### 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 2.2** Организация и технология приготовления пюреобразных и прозрачных супов.

#### Лабораторная работа №3:

**Тема работы:** Технология приготовления пюреобразных и прозрачных супов.

#### Цель работы:

1. Овладеть навыками приготовления пюреобразных и прозрачных супов.
2. Овладеть навыками осветления бульонов.

#### 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 – пюре из картофеля с гренками № 374 (3) выход 250 г
2. Бульон мясной прозрачный № 378 (2) выход 500 г с омлетом паровым № 384 (2)
3. Борщок с гренками № 380 (2) выход 500 г; гренки № 1367 (2) 100 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. «Суп – пюре из картофеля» с гренками № 374 (3) выход 250 г
2. «Бульон мясной прозрачный» № 378 (2) выход 500 г с омлетом паровым № 384 (2)
3. «Борщок» с гренками № 380 (2) выход 500 г; гренки № 1367 (2) 100 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 горячих супов.
2. Расскажите общие принципы осветления супов.
3. Поясните цель настаивания оттяжки в холодильном шкафу.
4. Поясните физико-химические изменения, происходящие в оттяжке при добавлении в фарш соли и воды.
5. Поясните общие принципы приготовления пюреобразных супов.

6. Опишите классификацию пюреобразных супов.

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

**Лабораторная работа №4:**

**Тема работы:** Технология приготовления молочных, холодных и сладких супов.

**Цель работы:**

1. Овладеть навыками приготовления молочных, холодных и сладких 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 из яблок с клёцками № 422 выход 250 г
2. Борщ холодный № 395 (2) выход 500 г
3. Окрошка овощная № 406 (2) выход 500 г.

Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование продуктов	Норма закладки
------------------------	----------------

	На выход порции по сборнику, г		На 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>Выход</b>				

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 из яблок с клёцками» № 422 выход 250 г; клецки № 1363 выход 60 г
2. «Борщ холодный» № 395 (2) выход 500 г
3. «Окрошка овощная» № 406 (2) выход 500 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 супов.
2. Расскажите общие принципы приготовления сладких супов.
3. Поясните последовательность подготовки крахмала.
4. Поясните цель введения крахмала в сладкие супы.
5. Поясните общие принципы подготовки продуктов для холодных супов.

### 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 3.2 Требования безопасности при приготовлении соусов.

#### Лабораторная работа №5:

**Тема работы:** Технология приготовления соусов. Основные и производные соусы.

#### Цель работы:

1. Овладеть навыками приготовления основных и производных соусов.
2. Овладеть навыками подготовки продуктов для приготовления соусов.

#### 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. Соус польский № 1053 (2) выход 100 г
2. Соус белый с каперсами № 1028 (2) выход 200 г
3. Соус сметанный № 1044 (2) выход 100 г
4. Соус молочный № 1040 (2) выход 100 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. «Соус польский» № 1053 (2) выход 100 г
2. «Соус белый с каперсами» № 1028 (2) выход 200 г
3. «Соус сметанный» № 1044 (2) выход 100 г
4. «Соус молочный» № 1040 (2) выход 100 г.

##### 4. Бракераж.

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

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

продукции		удовлетв., неудовлетв.)				

**Форма контроля:** оценка за выполнение лабораторной работы.

**Вопросы для самоконтроля**

1. Укажите температуру подачи приготовленных соусов.
2. Опишите технологию приготовления основного белого соуса.
3. Опишите технологию приготовления основного красного соуса.
4. Поясните физико-химические изменения, происходящие в муке при её пассеровании.
5. Поясните общие принципы подготовки сырья для приготовления соусов.
6. Опишите классификацию соусов.

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

**Лабораторная работа №6:**

**Тема работы:** Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей.

**Цель работы:**

1. Овладеть навыками приготовления блюд из жареных овощей.
2. Овладеть навыками приготовления блюд из 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. Зразы картофельные (подача с маслом сливочным) №476 (2)
2. Шницель из капусты (подача с маслом сливочным) № 485 (2)
3. Картофель и овощи, тушеные в соусе № 448 (1); соус сметанный, выход 100 г № 1044 (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. Зразы картофельные (подача с маслом сливочным) №476 (2)
2. Шницель из капусты (подача с маслом сливочным) № 485 (2)
3. Картофель и овощи, тушеные в соусе № 448 (1); соус сметанный, выход 100 г № 1044 (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 овощей.
2. Опишите общие принципы приготовления блюд из жареных овощей.
3. Опишите общие принципы приготовления блюд из тушеных овощей.
4. Поясните физико-химические изменения, происходящие в овощах при жарке и тушении.
5. Поясните причину доведения до кулинарной готовности зраз картофеля в жарочном шкафу.
6. Укажите температуру жарки овощей основным способом.

#### 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.

### **Лабораторная работа №7:**

**Тема работы:** Технология приготовления блюд из жареных во фритюре и запеченных овощей.

**Цель работы:**

1. Овладеть навыками приготовления блюд из жареных во фритюре овощей.
2. Овладеть навыками приготовления блюд из запеченных 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. Крокеты картофельные № 477 (2); соус № 1050 (2) выход 100 г
2. Суфле из моркови № 516 (2) (подача со сметаной)
3. Драники по - домашнему № 465 (подача со сметаной).

Результаты оформите в виде таблицы:

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

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. Крокеты картофельные № 477 (2); соус № 1050 (2) выход 100 г
2. Суфле из моркови № 516 (2) (подача со сметаной)
3. Драники по - домашнему № 465 (подача со сметаной).

#### 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 овощей.
2. Опишите общие принципы приготовления блюд из жареных во фритюре овощей.
3. Опишите общие принципы приготовления блюд из запеченных овощей.
4. Поясните физико-химические изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке.
5. Поясните технологию приготовления суфле из моркови.

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

#### Лабораторная работа №8:

**Тема работы:** Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

#### Цель работы:

1. Овладеть навыками приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Овладеть навыками подготовки круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

#### 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. Котлеты, биточки рисовые с морковью № 555
2. Крупеник (с гречей) (подача со сметаной) № 549 (2)
3. Пюре из бобовых (с грудинкой копченой) № 564 (2)
4. Лапшевник с творогом (подача со сметаной) № 574 (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. Котлеты, биточки рисовые с морковью № 555
2. Крупеник (с гречей) (подача со сметаной) № 549 (2)
3. Пюре из бобовых (с грудинкой копченой) № 564 (2)
4. Лапшевник с творогом (подача со сметаной) № 574 (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, бобовых и макаронных изделий.
2. Опишите подготовку круп, бобовых и макаронных изделий для тепловой обработки.
3. Опишите общие принципы приготовления блюд из круп.

4. Опишите общие принципы приготовления блюд из бобовых.
5. Опишите общие принципы приготовления блюд из макаронных изделий.
6. Поясните физико-химические изменения, происходящие в крупах при тепловой обработке.
7. Поясните физико-химические изменения, происходящие в бобовых при тепловой обработке.
8. Укажите причину протирания творога для блюд, проходящих тепловую обработку.

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

#### **Лабораторная работа №9:**

**Тема работы:** Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы, нерыбного водного сырья.

#### **Цель работы:**

1. Овладеть навыками приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы, нерыбного водного сырья.

#### **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 отварная № 623 (2); гарнир – пюре картофельное № 946 (2) выход 100 г; соус польский № 1053 (2) выход 50 г
2. Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом № 633 (3); гарнир – пюре картофельное № 946 (2) выход 100 г; соус белый с рассолом выход № 1037 (3) 50 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.

### 3. Оценка качества поступившего сырья.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

### 4. Приготовление блюд.

Произведите приготовление и оформление следующих блюд:

1. Рыба отварная № 623 (2); гарнир – пюре картофельное № 946 (2) выход 100 г; соус польский № 1053 (2) выход 50 г
2. Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом № 633 (3); гарнир – пюре картофельное № 946 (2) выход 100 г; соус белый с рассолом выход № 1037 (3) 50 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 отварной и припущенной рыбы.
2. Опишите подготовку рыбы для приготовления блюд.
3. Укажите причину протирания картофеля для приготовления пюре только в горячем состоянии.
4. Опишите общие принципы варки рыбы.
5. Опишите общие принципы припускания рыбы.
6. Поясните физико-химические изменения, происходящие в рыбе при варке.
7. Поясните физико-химические изменения, происходящие в рыбе при припускании.

### 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.

### Лабораторная работа №10:

**Тема работы:** Технология приготовления блюд из рыбы жареной, запеченной и нерыбного водного сырья.

#### Цель работы:

1. Овладеть навыками приготовления блюд из рыбы жареной и запеченной.

#### 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, жаренная с луком по-ленинградски № 643 (2); гарнир – картофель жареный из сырого № 948 выход 100 г
2. Рыба, запеченная с картофелем по-русски № 664 (2)
3. Креветки, запеченные под сметанным соусом № 705

Результаты оформите в виде таблицы:

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

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, жаренная с луком по-ленинградски № 643 (2); гарнир – картофель жареный из сырого № 948 выход 100 г
2. Рыба, запеченная с картофелем по-русски № 664 (2)

### 3. Креветки, запеченные под сметанным соусом № 705

#### 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 жареной и запеченной рыбы.
2. Опишите подготовку рыбы для приготовления блюд.
3. Укажите температуру жарки рыбы основным способом.
4. Опишите общие принципы жарки рыбы.
5. Опишите общие принципы запекания рыбы.
6. Поясните физико-химические изменения, происходящие в рыбе при жарке.
7. Поясните физико-химические изменения, происходящие в рыбе при запекании.
8. Опишите механическую обработку креветок.

#### 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 4.4** Организация и технология приготовления блюд из мяса и птицы.

#### Лабораторная работа №11:

**Тема работы:** Технология приготовления блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками.

#### Цель работы:

1. Овладеть навыками приготовления блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками.

#### 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. Бефстроганов № 736 (2); гарнир – картофель жареный из сырого № 948 выход 100 г
2. Эскалоп № 740 (2); гарнир – картофель жареный из сырого № 948 выход 100 г
3. Поджарка № 737 (2); гарнир – пюре картофельное № 946 (2) выход 100 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. Бефстроганов № 736 (2); гарнир – картофель жареный из сырого № 948 выход 100 г
2. Эскалоп № 740 (2); гарнир – картофель жареный из сырого № 948 выход 100 г
3. Поджарка № 737 (2); гарнир – пюре картофельное № 946 (2) выход 100 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 жареного мяса.
2. Опишите подготовку мяса для приготовления блюд.
3. Укажите части туши, из которых производилась нарезка бефстроганова, эскалопа и поджарки.
4. Опишите общие принципы жарки мяса.
5. Поясните физико-химические изменения, происходящие в мясе при жарке.

**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.

**Лабораторная работа №12:**

**Тема работы:** Технология приготовления блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками, и субпродуктов.

**Цель работы:**

1. Овладеть навыками приготовления блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками, и субпродуктов.

**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 – картофель жареный с зеленым горошком выход 100 г № 976
2. Ромштекс № 744 (2); гарнир – картофель жареный из сырого № 948 выход 100 г
3. Печень по-домашнему № 770; гарнир – картофель жареный из сырого № 948 выход 100 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. Шницель № 743 (2); гарнир – картофель жареный с зеленым горошком выход 100 г № 976
2. Ромштекс № 744 (2); гарнир – картофель жареный из сырого № 948 выход 100 г
3. Печень по-домашнему № 770; гарнир – картофель жареный из сырого № 948 выход 100 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 жареного мяса.
2. Опишите подготовку мяса для приготовления блюд.
3. Укажите части туши, из которых производилась нарезка шницеля и ромштекса.
4. Опишите общие принципы обработки печени.
5. Поясните физико-химические изменения, происходящие в мясе при жарке.
6. Опишите виды панировок, применяемых для мяса.
7. Укажите цель панирования.

### 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.

### Лабораторная работа №13:

**Тема работы:** Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов, тушеных порционными и мелкими кусками.

#### Цель работы:

1. Овладеть навыками приготовления блюд из мяса и субпродуктов, тушеных порционными и мелкими кусками.

#### 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. Перерасчет закладки сырья на необходимый выход порции.

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

Рецептуры:

1. Мясо духовое № 786 (2)
2. Рагу из свинины № 830 (3)
3. Печень, тушенная в соусе № 833 (2); гарнир – каша гречневая рассыпчатая 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. Мясо духовое № 786 (2)
2. Рагу из свинины № 830 (3)
3. Печень, тушенная в соусе № 833 (2); гарнир – каша гречневая рассыпчатая 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 тушеного мяса.
2. Опишите подготовку мяса для приготовления блюд.
3. Укажите части туши, из которых производилась нарезка мяса для блюд «Мясо духовое» и «Рагу из свинины».
4. Опишите общие принципы обработки печени.
5. Поясните физико-химические изменения, происходящие в мясе при тушении.
6. Опишите общие принципы тушения мяса.

**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 №14:**

**Тема работы:** Технология приготовления блюд из запеченного и рубленого мяса и субпродуктов.

**Цель работы:**

1. Овладеть навыками приготовления блюд из запеченного и рубленого мяса и субпродуктов.

**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. Бифштекс рубленый с яйцом № 837 (2); гарнир – овощи в молочном соусе № 954 выход 150 г
2. Говядина в луковом соусе запеченная № 868 (2)
3. Биточки по-казацки № 858 (2); гарнир – рис, припущенный с томатом №936 (2)
4. Оладьи из печени № 850 (2); гарнир – пюре картофельное № 946 (2) выход 100 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. Бифштекс рубленый с яйцом № 837 (2); гарнир – овощи в молочном соусе № 954 выход 150 г
2. Говядина в луковом соусе запеченная № 868 (2)
3. Биточки по-казацки № 858 (2); гарнир – рис, припущенный с томатом №936 (2)
4. Оладьи из печени № 850 (2); гарнир – пюре картофельное № 946 (2) выход 100 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 запеченного мяса.
2. Опишите подготовку мяса для приготовления блюд.
3. Укажите части туши, из которых производилась нарезка мяса для блюда «Говядина в луковом соусе запеченная».
4. Опишите общие принципы обработки печени.
5. Поясните физико-химические изменения, происходящие в мясе при запекании.
6. Опишите общие принципы запекания мяса.
7. Опишите общие принципы приготовления рубленой массы из мяса.

## 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 №15:**

**Тема работы:** Технология приготовления блюд из птицы.

**Цель работы:**

1. Овладеть навыками приготовления блюд из птицы.

**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. Перерасчет закладки сырья на необходимый выход порции.**

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

Рецептуры:

1. Котлеты натуральные из филе птицы, дичи или кролика № 898 (1); гренки №1365; гарнир – картофель жареный с зеленым горошком № 976 выход 100 г
2. Плов из птицы, дичи или кролика № 893 (1)
3. Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика № 904 (2); гарнир – капуста цветная, картофель жареный № 984 выход 100 г
4. Чахохбили № 912 (2)

Результаты оформите в виде таблицы:

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

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. Котлеты натуральные из филе птицы, дичи или кролика № 898 (1); гренки №1365; гарнир – картофель жареный с зеленым горошком № 976 выход 100 г
2. Плов из птицы, дичи или кролика № 893 (1)
3. Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика № 904 (2); гарнир – капуста цветная, картофель жареный № 984 выход 100 г
4. Чахохбили № 912 (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 птицы.
2. Опишите подготовку птицы для приготовления блюд.
3. Поясните физико-химические изменения, происходящие в птице при тепловой обработке.
4. Опишите способы приготовления плова из птицы.
5. Опишите общие принципы приготовления котлетной массы из птицы.

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

#### Лабораторная работа №16:

**Тема работы:** Технология приготовления блюд из яиц.

#### Цель работы:

1. 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. Перерасчет закладки сырья на необходимый выход порции.**

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

Рецептуры:

1. Драчена № 592 (2)
2. Омлет фаршированный № 596 (2)
3. Рулет яичный с морковью № 593

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. Драчена № 592 (2)
2. Омлет фаршированный № 596 (2)
3. Рулет яичный с морковью № 593

**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 последовательность обработки яиц на предприятиях общественного питания.
2. Опишите возможные дефекты яиц и причины их возникновения.
3. Поясните режимы варки яиц

- Опишите органолептические требования, предъявляемые к блюдам из яиц.
- Поясните физико-химические изменения, происходящие в яйцах при тепловой обработке.

**Рекомендуемая литература и источники:**

- Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
- Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
- Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
- Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для преподавателей НПО.- М.: Академия 2016;
- Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
- Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
- Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2018;
- В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.
- Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий.
- 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 №17:**

**Тема работы:** Технология приготовления блюд из творога и сыра.

**Цель работы:**

- Овладеть навыками приготовления блюд из творога и сыра.

**Оборудование:**

- Столы производственные без борта
- Электроплиты
- Раковины
- Весы электронные
- Холодильный шкаф
- Жарочный шкаф

**Задание:**

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

**Содержание и порядок выполнения работы:**

**1. Перерасчёт закладки сырья на необходимый выход порции.**

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

Рецептуры:

- Вареники ленивые № 616 (2)
- Сырники со сметаной № 617 (1)
- Пудинг из творога со сметаной № 619 (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. Вареники ленивые № 616 (2)
2. Сырники со сметаной № 617 (1)
3. Пудинг из творога со сметаной № 619 (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. Опишите технологию приготовления вареников ленивых.
2. Опишите технологию приготовления сырников.
3. Опишите технологию приготовления пудинга из творога.
4. Поясните, в каких случаях и почему творог подвергается протиранию..
5. Поясните физико-химические изменения, происходящие в твороге при тепловой обработке.

### 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.

**Тема 5.1** Технология приготовления горячих напитков.

## Лабораторная работа №18:

**Тема работы:** Технология приготовления безалкогольных напитков.

### Цель работы:

1. Овладеть навыками приготовления горячих безалкогольных напитков.

### 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. Сбитень № 1209 выход 200 г
2. Кофе по-варшавски № 1214
3. Шоколад № 1225 (1)
4. Крюшон ананасовый № 1258

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. Сбитень № 1209 выход 200 г
2. Кофе по-варшавски № 1214
3. Шоколад № 1225 (1)
4. Крюшон ананасовый № 1258

#### 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. Опишите технологию приготовления различных видов кофе.
2. Опишите технологию приготовления различных видов чая.
3. Опишите технологию приготовления крушонов.

**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.