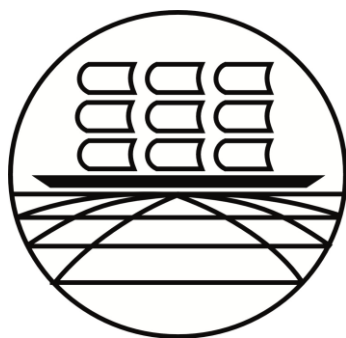


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
структурное подразделение  
Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И.Месяцева

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



**Методические указания по лабораторным работам обучающихся  
по ПМ.02 МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программам базовой подготовки  
форма обучения: очная**

*Мурманск  
2018*

**Рассмотрено и одобрено на заседании**

Методической комиссии преподавателей профессионального цикла специальностей отделения промышленного рыболовства

Председатель МК \_\_\_\_\_ В.А. Обносков

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 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. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.....	9
Порядок выполнения лабораторных работ .....	10

## 1. Введение

1.1 Методические указания по лабораторным работам обучающихся по МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной 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. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 холодной кулинарной продукции.

1.3. Требования к результатам освоения:

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен **уметь**:

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

У2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У3 проводить расчеты по формулам;

У4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

У7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

**знать:**

З1 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

З2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

З3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

З4 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

З5 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

З6 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

З7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

З8 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

З9 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

З10 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

З11 правила соусной композиции сложных холодных соусов;

З12 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

З13 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

З14 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

315 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

316 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

317 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

318 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

319 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

320 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

321 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

322 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

323 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

**иметь практический опыт:**

ПО1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

ПО2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

ПО5 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО6 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

ПО7 декорирования блюд сложными холодными соусами;

ПО8 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

1.4. Компетенции, формируемые МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции 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-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК.3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.



	развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	У1-У7. 31, 32, 35, 36, 38, 313, 315, 316, 322, 323. ПО1-ПО6, ПО8.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1-У7. 31, 33-38, 312-316, 318, 319 -323. ПО1- ПО8.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1-У7. 31, 35-315, 317, 320-323. ПО1-ПО5, ПО7, ПО8.

## 2. Перечень лабораторных работ

Таблица 2

№ раздела	Наименование лабораторной работы	Цель работы	Формы текущего контроля
Раздел 1 Организация и технология приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд.			
Тема 1.1 Организация и технология приготовления бутербродов, легких и сложных холодных закусок, салатов.	<b>Лабораторная работа №1:</b> Холодные закуски из разного вида сырья, бутерброды.	1. Овладеть навыками приготовления холодных закусок из разного вида сырья. 2. Овладеть навыками	Защита лабораторной работы

			приготовления бутербродов.	
Тема Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей и яиц.	1.2	<b>Лабораторная работа №2:</b> Холодные блюда из овощей, рыбы, мяса и птицы.	1. Овладеть навыками приготовления холодных блюд из разного вида сырья.	Защита лабораторной работы
Раздел Организация и технология приготовления холодных соусов.	2			
Тема Технология приготовления сложных холодных соусов.	2.1	<b>Лабораторная работа №3:</b> Холодные соусы. Банкетные закуски.	1. Овладеть навыками приготовления холодных соусов. 2. Овладеть навыками приготовления и оформления банкетных закусок.	Защита лабораторной работы

### 3. Порядок выполнения лабораторных работ обучающимся

**Раздел 1** Организация и технология приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд.  
**Тема 1.1** Организация и технология приготовления бутербродов, легких и сложных холодных закусок, салатов.

#### Лабораторная работа № 1.

**Тема работы:** Холодные закуски из разного вида сырья, бутерброды.

##### Цель работы:

1. Овладеть навыками приготовления холодных закусок из разного вида сырья.
2. Овладеть навыками приготовления бутербродов.

##### 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: № 59 (3) выход 200 г, № 90, № 2, № 189 (3), № 243 (1) выход 200 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:

- «Салат витаминный» по рецептуре № 59 (3) с выходом 200 г
- «Салат-коктейль с ветчиной и сыром» № 90
- бутерброд « Пикантный» № 2
- «Помидоры, фаршированные яйцом и луком» № 189 (3)
- «Паштет из печени» № 243 (1) выход 200 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 холодных закусок.
2. Расскажите общие принципы приготовления салатов.
3. Опишите классификацию бутербродов.
4. Опишите способы оформления холодных закусок.
5. Опишите классификацию 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 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 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 1** Организация и технология приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд.  
**Тема 1.2** Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей и яиц.

**Лабораторная работа № 2.**

**Тема работы:** Холодные блюда из овощей, рыбы, мяса и птицы.

**Цель работы:**

1. Овладеть навыками приготовления холодных блюд из разного вида 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. Перерасчет закладки сырья на необходимый выход порции.**

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

Рецептуры: № 206 (2), маринад овощной № 1070 (2) выход 100 г; № 215 (2) выход 200 г; № 251 (2), желе мясное № 1075 (1) выход 200 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:

- «Рыба, жаренная под маринадом» № 206 (2)  
маринад овощной № 1070 (2) выход 100 г
- «Форшмак из сельди с яблоками» № 215 (2) выход 200 г
- «Мясо заливное» № 251 (2)  
желе мясное № 1075 (1) выход 200 г

**4. Бракераж.**

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

Дата,	Наимено-	Органолепти-	Разреше-	Ответствен-	ФИО лиц,	Примечание
-------	----------	--------------	----------	-------------	----------	------------

время изготовления продукции	вание продукции	ческая оценка (отлично, хорошо, удовлетв., неудовлетв.)	ние к реализации	ный исполнитель	проводящих бракераж	

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

**Вопросы для самоконтроля**

1. Укажите температуру подачи холодных блюд.
2. Расскажите общие принципы подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных холодных блюд.
3. Опишите классификацию холодных блюд.
4. Опишите способы оформления холодных блюд.
5. Опишите виды столовой посуды, используемой для подачи холодных блюд.
6. Опишите технологию приготовления желе мясного.
7. Опишите правила подготовки желатина.

**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 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 Организация и технология приготовления холодных соусов.**

**Тема 2.1 Технология приготовления сложных холодных соусов.**

**Лабораторная работа №3:**

**Тема работы:** Холодные соусы. Банкетные закуски.

**Цель работы:**

1. Овладеть навыками приготовления холодных соусов.
2. Овладеть навыками приготовления и оформления банкетных закусок.

**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: № 46, № 95; № 45; № 524, соус № 1044(1); № 167 (2); № 1065 выход 100 г; №1069 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:

- «Корзиночки с салатом» № 46, № 95
- «Канане с килькой и яйцом» № 45
- «Грибы в сметанном соусе» № 524
- «Яйца, фаршированные луком» № 167 (2)
- «Соус майонез с желе (банкетный)» №1065 выход 100 г
- «Соус хрен» №1069 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 холодных соусов.
2. Расскажите общие принципы приготовления холодных соусов.
3. Опишите способы оформления холодных блюд соусами.
4. Опишите технологию приготовления майонеза.
5. Опишите принципы подбора соусов к холодным блюдам.
6. Опишите виды банкетных закусок.

**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.