



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Методическое пособие по выполнению лабораторных занятий
по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МО-43 02 15-ПМ.02.ЛР**

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ
ГОД РАЗРАБОТКИ

Червяковская А.В.
Судьбина Н.А.
2025

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.2/59

Содержание

Введение	4
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.....	12
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	12
Лабораторное занятие № 1. Супы заправочные: щи, борщи, рассольники, солянки в ассортименте	14
Лабораторное занятие № 2. Супы картофельные, рыбные, с фрикадельками, гороховый, расчет сырья.....	16
Лабораторное занятие № 3. Прозрачные супы и гарниры к ним, молочные супы.....	18
Лабораторное занятие № 4. Супы региональной кухни, авторские, брендовые.....	20
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	22
Лабораторное занятие № 5. Приготовление блюд из тушеных и отварных овощей и грибов, гарниров	22
Лабораторное занятие № 6. Приготовление жареных блюд и гарниров из овощей и грибов	24
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	27
Лабораторное занятие № 7. Приготовление гарниров и блюд из круп, бобовых	27
Лабораторное занятие № 8. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий	29
Тема 2.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.....	31
Лабораторное занятие № 9. Приготовление творческое оформление и подача блюд сложного ассортимента. Расчет норм.	31
Лабораторное занятие № 10. Приготовление творческое оформление и подача блюд сложного ассортимента. Расчет норм.	33
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	35
Лабораторное занятие № 11. Приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов. Расчет норм.....	35
Лабораторное занятие № 12. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов, гарниров и соусов. Расчет норм	37
Лабораторное занятие № 13. Приготовление блюд из тушеного мяса, субпродуктов, гарниров и соусов. Расчет норм	39
Лабораторное занятие № 14. Приготовление блюд из рубленой котлетной и натуральной массы. Оформление, подача. Расчет норм.....	41
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.....	43
Лабораторное занятие № 15. Приготовление блюд из птицы отварной, тушеной и жареной с гарнирами и соусами. Оформление. Расчет норм.....	43
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	45

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.3/59

Лабораторное занятие № 16. Приготовление блюд из яиц. Оформление. Расчет норм. Требования к качеству.....	45
Лабораторное занятие № 17. Приготовление блюд из творога. Оформление. Расчет норм. Требования к качеству	47
Лабораторное занятие № 18. Приготовление блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Оформление. Расчет норм. Требования к качеству	49
Источники литературы:.....	52
Приложение 1	56
Приложение 2.....	57

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.4/59

Введение

Методическое пособие по выполнению лабораторных работ составлено в соответствии с рабочей программой ПМ. 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Рабочей программой профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» для МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» предусмотрено проведение лабораторных работ в количестве 100 академических часов.

Целью проведения лабораторных занятий является:

- закрепление теоретических знаний;
- приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам дисциплины (производить расчеты норм сырья на заданное количество порций, замену сырья по кондиции и другим параметрам);
- ведение технологического процесса от приготовления полуфабрикатов до оформления и подачи готового кулинарного изделия (блюда), соблюдая все правила и нормы;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Выполнение заданий на лабораторных работах способствует формированию у обучающихся:

знаний:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.5/59

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

умений:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.6/59

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

Перечень личностных результатов, формированию которых способствует программа модуля:

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.7/59

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса и туризма с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ЛР 16	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ЛР 18	Осознанно планирующий и ответственно реализующий собственное профессиональное и личностное развитие
ЛР 19	Эффективно взаимодействующий с коллегами, руководством, клиентами, реализующий тактику сотрудничества в команде
ЛР 21	Добросовестный, соответствующий высоким стандартам бизнес-этики и способствующий разрешению явных и скрытых конфликтов интересов, возникающих в результате взаимного влияния личной и профессиональной деятельности. Осознающий ответственность за поддержание морально-психологического климата в коллективе
ЛР 23	Способный преобразовывать и оценивать информацию в соответствии с профессиональными нормами и ценностями
ЛР 24	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ЛР 25	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.8/59

Наряду с формированием умений и навыков в процессе лабораторных занятий обобщаются, систематизируются, конкретизируются и углубляются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность применять эти знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. Обучающиеся знакомятся с приемами тепловой обработки сырья и приготовления разнообразных полуфабрикатов и готовых изделий.

Перед проведением лабораторных занятий обучающиеся обязаны проработать соответствующий материал, уяснить цель занятия, ознакомиться с содержанием и последовательностью его проведения, а преподаватель проверить их знания готовность к выполнению задания.

Задания лабораторных занятий предусматривают приготовление трех-четырёх блюд, определение величины отходов при первичной обработке сырья, потерь при тепловой обработке, ее продолжительности, выхода готовой продукции. В работах приведено подробное описание технологии приготовления каждого полуфабриката и готового изделия.

Чтобы научить обучающихся правильной организации рабочего процесса предусматривается определенная последовательность выполнения операций при одновременном приготовлении нескольких блюд.

Работам по приготовлению блюд предшествует материал, в котором обучающиеся знакомятся с правилами пользования Сборниками рецептур, и работа по первичной обработке овощей и приемам тепловой обработки продуктов. Предварительное ознакомление с этими приемами облегчает выполнение последующих заданий по приготовлению супов, соусов, гарниров и вторых блюд.

Лабораторные занятия заканчиваются изложением органолептических требований к качеству готовой продукции, руководствуясь которыми обучающиеся учатся проводить бракераж приготовленных блюд.

Все задания рассчитаны на индивидуальную работу обучающихся.

Перед началом выполнения занятий излагается техника выполнения, основные приборы, оборудование, посуда, используемые в ходе работы.

Для выполнения каждой работы требуется 4-6 часов.

Перед началом занятий проводят инструктирование обучающихся по техники безопасности, знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования,

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.9/59

показывают правильные приемы включения электрических плит, машин и аппаратов, показывают основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др. В журнале инструктажа все курсанты подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

В учебном кулинарном цехе работа проводится индивидуально. Бригадное выполнение заданий предусмотрено лишь в тех случаях, когда переработка малого количества сырья невозможна или нецелесообразна.

Обучающиеся заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которые им предстоит проработать в лаборатории, и оформляют технологическую карту в тетради с описанием необходимых продуктов (массой брутто и нетто). Продукты выписываются для каждого блюда отдельно, что облегчает правильное распределение их в ходе работы.

В начале занятия преподаватель путем опроса выясняет подготовленность студентов к работе и правильность выписки ими сырья, после чего курсанты получают требующиеся продукты у лаборанта.

Приступая к работе, студент должен правильно организовать рабочее место, удобно расположив разделочную доску, весы, посуду, инструменты.

Технологический процесс начинается с приготовления полуфабрикатов. По окончании приготовления их разделочные доски, инструменты и столы моют. Скоропортящиеся полуфабрикаты (мясные, рыбные, из птицы) до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах.

Обучающиеся должны научиться правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы. Дежурным в процессе работы надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая.

Работая в технологической лаборатории, обучающиеся обязаны соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду (куртку, фартук), тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой и вымыв руки с мылом.

Саноддежду нельзя закалывать булавками или иголками, хранить в ее карманах посторонние предметы. Выходя из лаборатории, саноддежду снимают.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.10/59

Перед использованием проверяют чистоту посуды, инвентаря и инструментов, ополаскивают посуду горячей водой. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место, убирать освобождающуюся посуду и инвентарь, мыть инструменты и руки.

По окончании приготовления блюд проводится их бракераж. Обучающиеся выставляют на общий стол приготовленные и оформленные блюда и сдают преподавателю аккуратно заполненные тетради с учебным заданием.

Текст выполняемых работ на лабораторных занятиях обучающиеся должны писать ручкой, понятным почерком. Схемы, эскизы, таблицы необходимо выполнять только карандашом с помощью чертежных инструментов.

Требования, предъявляемые к качеству блюд, излагаются в конце каждой работы.

После каждого лабораторного занятия проводится зачет, как правило, на следующем лабораторном занятии перед выполнением последующей работы.

На зачете обучающийся должен: знать теорию по данной теме; пояснить, как проводится расчет; уметь проанализировать полученные результаты. Ответить на контрольные вопросы.

Принимая работу, преподаватель оценивает, с одной стороны, правильность приготовления и оформления блюда и с другой стороны, теоретические знания студентов по данному разделу.

По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы и аппараты, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные моют котлы, инструменты, инвентарь и др., которыми группа пользовалась на занятии, проверяют отключение нагревательных приборов, убирают места общего пользования.

Примечание:

В пособии не указаны номера рецептур, таблиц и страниц, т.к. сборники рецептур разных годов выпуска имеют различия, поэтому следует привить навыки работы с учебной и нормативной технологической документацией по определению местонахождения нужного материала (оглавлению, содержанию).

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.11/59

Критерий оценки лабораторных работ

№	Критерий	Количество баллов
1.	Внешний вид.	12 баллов
2.	Организация рабочего места.	6 баллов
3.	Активность в выполнении задания.	25 баллов
4.	Обработка сырья и его рациональное использование	3 балла
5.	Вкусовые качества блюд, оформление, правила подачи.	30 баллов
6.	Теоретическое обоснование выполненной работы.	20 баллов
7.	Оформление работы в тетради.	4 балла
	ИТОГО	100-80 баллов «5»
		79-65 баллов «4»
		64-50 баллов «3»
		ниже 50 баллов незачет

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.12/59

Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Для решения задач и ситуаций при выполнении лабораторных занятий по 2 разделу следует пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания /Под редакцией Н.М. Чебатуркина – Издательство «Хлебпродинформ», 2020. – 630 с.

При отсутствии данного НТД можно воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. и Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 2020. – 616 с. находящимся в реестре.

Нормы продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье и приведены в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть /Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 2020 г.

Рекомендательный подход допускается в применении указанных в Сборнике норм отпуска порций блюд (изделий), в том числе соусов и гарниров.

Для картофеля приняты нормы отходов, действующие по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января. Для другого времени года нужно производить перерасчет расхода овощей, взяв за основу массу нетто как постоянную величину для любого сырья.

При замене одних продуктов другими следует руководствоваться данными, приведенными в таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд». (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть /Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 2020 г.).

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.13/59

В некоторых рецептурах указывается два вида жира или один и тот же вид указан дважды. Это значит, что часть жира вводится в блюда в процессе приготовления, а часть - при отпуске.

Нормы расхода соли, специй для приготовления блюд в рецептурах не указаны. При калькуляции и оформлении технологической карты используют таблицу №28 «Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий» (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть /Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 2020 г.)

В Сборнике включены нормативные материалы, позволяющие определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий; приведены также таблицы продолжительности тепловой обработки некоторых продуктов.

В Сборнике приводятся рекомендации по отпуску и оформлению блюд, которые могут быть изменены с учетом сложившихся условий работы предприятия.

На изделия, отмеченные в Сборнике звездочкой, даны промышленные рецептуры, и какое-либо изменение не допустимо.

Помимо изложенных основных указаний, приведенных во введении, следует учитывать и дополнительные, помещенные в каждом разделе Сборника.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.14/59

Лабораторное занятие № 1. Супы заправочные: щи, борщи, рассольники, солянки в ассортименте

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.15/59

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Борщ.

2. Солянка сборная мясная.

3. Борщ московский.

4. Щи из свежей капусты.

5. Рассольник.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.

2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила подачи блюда.

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Заправочные супы: щи и борщи».

2. Выписать отличительные особенности этих блюд.

Контрольные вопросы:

1. Какие особенности приготовления первых блюд.

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. каков температурный режим варки первых блюд?

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.16/59

4. Какие виды жидкой основы используют для первых блюд?
5. Что используется в качестве гарниров к заправочным супам?

Лабораторное занятие № 2. Супы картофельные, рыбные, с фрикадельками, гороховый, расчет сырья.

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 2.1-ПК 2.8.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.17/59

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Суп картофельный с фрикадельками.
2. Суп с бобовыми.
3. Суп с крупой.
4. Суп картофельный с макаронными изделиями.
5. Суп картофельный с рыбой.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.
4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Супы».
2. Выписать отличительные особенности приготовления супов.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.18/59

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления супов?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Виды супов картофельных и их особенности приготовления?
4. Что добавляется в суп с фрикадельками для придания вкуса?
5. Как подготавливаются макаронные изделия?

**Лабораторное занятие № 3. Прозрачные супы и гарниры к ним,
молочные супы**

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 2.1- ПК 2.8

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.19/59

3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Суп молочный с макаронными изделиями.
2. Суп молочный с овощами.
3. Уха ростовская
4. Бульон из кур с профитролями.
5. Суп-пюре из цветной капусты.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.
4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.20/59

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по «Прозрачные, молочные супы».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления блюда «Уха рыбацкая».

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления гарнира «Гренки с сыром»?

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Можно ли припускать вместе щавель и шпинат?

4. Перечислите основу для гарнира «Омлет с морковью»?

5. Что добавляют для ароматизации супа?

Лабораторное занятие № 4. Супы региональной кухни, авторские, брендовые

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 2.1- ПК 2.8

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.21/59

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Борщ холодный мясной
2. Свекольник холодный
3. Суп-пюре из плодов свежих плодов и ли ягод.
4. Окрошка овощная на кефире
5. Окрошка мясная.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.22/59

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по «Холодные и сладкие супы».
2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления блюда «Окрошка».

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления хлебного кваса?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Можно ли варить все ягоды для супа-пюре?
4. Перечислите основу для сладких супов?
5. Что добавляют для ароматизации супа?

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

Лабораторное занятие № 5. Приготовление блюд из тушеных и отварных овощей и грибов, гарниров

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.23/59

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 2.1- ПК 2.8.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептов):

1. Капуста тушеная.
2. Рагу из овощей.
3. Свекла тушеная с яблоками.
4. Овощи, припущенные с молочным соусом.

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.24/59

5. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.
4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прогустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Блюда из отварных и тушеных овощей и грибов».
2. Выписать отличительные особенности приготовления блюда «рагу из овощей» и «Рагу овощное с кашей».

Контрольные вопросы

1. Какие особенности нарезки овощей для блюд, припущенных?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. как подготавливают грибы для блюд из грибов?
4. Что необходимо делать со свежей капустой если она горчит?
5. Какой % от массы овощей бульона или воды добавляется для тушения?

Лабораторное занятие № 6. Приготовление жареных блюд и гарниров из овощей и грибов

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.25/59

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 2.1- ПК 2.8

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Зразы картофельные.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.26/59

2. Шницель из капусты.
3. Рулет картофельный с овощами и грибами.
4. Морковная запеканка с творогом.
5. Перец, фаршированный овощами.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.
4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прогустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить схему технологии приготовления на 2 блюда по теме «Блюда из овощей и грибов жареные и запеченные».
2. Выписать отличительные особенности температурного режима приготовления блюд из овощей и грибов.

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления жареных блюд из овощей?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Как подготавливается картофель для блюда «Драники»?
4. Что необходимо сделать для удаления горечи из баклажан?
5. Как подготавливается перец для фарширования?

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.27/59

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Лабораторное занятие № 7. Приготовление гарниров и блюд из круп, бобовых

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 2.1- ПК 2.8

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.28/59

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Запеканка рисовая.

2. Пудинг манный.

3. Котлеты рисовые.

4. Каша боярская.

5. Каша рассыпчатая с грибами и луком.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.

2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Блюда из круп»

2. Выписать отличительные особенности приготовления блюд и гарниров из круп.

Контрольные вопросы

1. Какие особенности рассыпчатых каш?

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Что надо учитывать при варке каш из различных видов круп?

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.29/59

4. Какая каша идет для приготовления запеканок?

5. Чем отличается крупеник от запеканки?

Лабораторное занятие № 8. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 2.1- ПК 2.8

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.30/59

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Бобовые с копченой грудинкой.

2. Пюре из бобовых и картофеля.

3. Макароны отварные с грибами.

4. Макаронник.

5. Лапшевник.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.

2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по «Блюда из круп».

2. Выписать отличительные особенности подготовки круп.

Контрольные вопросы

1. Какие особенности хранения блюд и гарниров из макаронных изделий?

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.31/59

2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Какую кашу варят для приготовления биточков?
4. Перечислите отличительные особенности приготовления пудинга и запеканки?
5. Назовите температурный режим подачи котлет и биточков из круп?

Тема 2.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
Лабораторное занятие № 9. Приготовление творческое оформление и подача блюд сложного ассортимента. Расчет норм.

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 2.1- ПК 2.8

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.32/59

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептов):

1. Рыба отварная.
2. Рыба припущенная.
3. Рыба в тесте жареная.
4. Зразы донские.
5. Рыба жареная с луком по-ленинградски.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.
4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Блюда из отварной и припущенной рыбы».
2. Выписать виды полуфабрикатов из рыбы для жаренья.

Контрольные вопросы

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.33/59

1. Какие особенности подготовки рыбы для приготовления блюд?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Под каким углом нарезают полуфабрикаты из рыбы?
4. Какие соусы порекомендуете для блюд из рыбы отварной?

Лабораторное занятие № 10. Приготовление творческое оформление и подача блюд сложного ассортимента. Расчет норм.

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 2.1-ПК 2.8.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.34/59

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Рыба, запеченная с картофелем по-русски.

2. Котлеты рыбные.

3. Тельное из рыбы.

4. Тефтели рыбные.

5. Кальмары в сметанном соусе.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.

2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме: «Блюда из рыбы».

2. Выписать схему обработки кальмар.

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления блюд из отварной рыбы?

2. Требования к сырью и способам обработки.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.35/59

3. Какие виды рыб не рекомендуют использовать для рубленых изделий?

4. Какой вид тепловой обработки необходим для приготовления блюда «хлебцы рыбные»?

5. Что необходимо сделать после обжарки зраз рыбных рубленых?

Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Лабораторное занятие № 11. Приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов. Расчет норм

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 2.1- ПК 2.8.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.

2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.36/59

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Мясо отварное.

2. Язык отварной с соусом.

3. Котлеты натуральные паровые.

4. Сердце отварное.

5. Котлеты рубленые припущенные.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.

2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Мясо (субпродукты) отварное и припущенное».

2. Выписать ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов для блюд из мяса говядины

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.37/59

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления припущенных блюд из мяса?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Кулинарное использование крупнокускового полуфабриката лопатка (говядина).
4. Правила варки мясных полуфабрикатов.
5. Сроки хранения отварных мясопродуктов?

Лабораторное занятие № 12. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов, гарниров и соусов. Расчет норм

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 2.1-ПК 2.8.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.38/59

3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное.
2. Свинина, жареная в тесте.
3. Бефстроганов.
4. Поджарка.
5. Печень жареная с луком.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.
4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.39/59

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Мясо (субпродукты) жареные».

2. Выписать ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из свинины для жарки.

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления блюд из говяжьей вырезки?

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Подготовка почек для блюда «Почки жареные с помидорами»

4. Правила жарки грудинки, мозгов?

5. Общие правила жаренья изделий.

Лабораторное занятие № 13. Приготовление блюд из тушеного мяса, субпродуктов, гарниров и соусов. Расчет норм

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 2.1- ПК 2.8;

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.40/59

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Почки по-русски.
2. Сердце в соусе.
3. Говядина в кисло-сладком соусе.
4. Азу.
5. Печень, тушеная в соусе.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.
4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.41/59

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Блюда из тушеного мяса».

2. Выписать ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для тушения.

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления плова?

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Правила тушения мясопродуктов?

4. Какие гарниры готовят для блюд из тушеного мяса?

5. Что делают с бульоном, полученным при тушении мяса?

Лабораторное занятие № 14. Приготовление блюд из рубленой котлетной и натуральной массы. Оформление, подача. Расчет норм

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.42/59

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Оладьи из печени.
2. Шницель свиной.
3. Зразы рубленые.
4. Рулет с яйцом.
5. Тефтели.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.
4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.43/59

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Блюда из рубленого мяса».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления рубленых изделий с добавлением хлеба и без добавления хлеба.

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления блюда «Биточки паровые»?

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Отличительные особенности технологии приготовления блюда «Тефтели».

4. Какое сырье используется для приготовления блюда «Люля-кебаб»?

5. Перечислите сырье для блюда «Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски».

Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Лабораторное занятие № 15. Приготовление блюд из птицы отварной, тушеной и жареной с гарнирами и соусами. Оформление. Расчет норм

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 2.1- ПК 2.8.

Оснащение рабочего места:

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.44/59

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептов):

1. Котлета натуральная из филе птицы под соусом паровым с грибами.
2. Котлеты по-киевски.
3. Птица по - столичному.
4. Котлеты, рубленные из кур.
5. Сациви из курицы в ореховом соусе.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.45/59

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прогреть блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Блюда из птицы».

2. Выписать ассортимент полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления блюда «Ножка фаршированная»?

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Правила подачи блюда «Гусь фаршированный»?

4. Правила приготовления блюда «Цыпленок табака»?

5. Какой полуфабрикат используют для блюда «Кролик в маринаде»?

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Лабораторное занятие № 16. Приготовление блюд из яиц. Оформление. Расчет норм. Требования к качеству

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.46/59

6. Формирование компетенций: ПК 2.1- ПК 2.8.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.
2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.
3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.
4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.
6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.
7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Омлет, смешанный с мясными продуктами.
2. Драчена.
3. Яичница с гарниром.
4. Омлет паровой.
5. Омлет фаршированный.

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.47/59

2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прогреть блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Блюда из творога и яиц».

2. Выписать правила обработки яиц.

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления яичницы?

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Чем отличается пудинг творожный от запеканки?

4. Какие соусы порекомендуете для подачи блюд из творога? Их технология приготовления.

5. Как можно разнообразить ассортимент блюд?

Лабораторное занятие № 17. Приготовление блюд из творога.

Оформление. Расчет норм. Требования к качеству

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.48/59

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 2.1-ПК 2.8.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

4. Подготовка помещения, задания.

5. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

6. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Запеканка творожная.

2. Пудинг.

3. Вареники ленивые.

4. Сырники из творога.

5. Орешки творожные по-российски.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.49/59

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.
2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.
4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прodeгустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Блюда из творога и яиц».
2. Выписать правила обработки яиц.

Контрольные вопросы:

1. Какие особенности приготовления вареников ленивых?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Чем отличается пудинг творожный от запеканки?
4. Какие соусы порекомендуете для подачи блюд из творога? Их технология приготовления.
5. Как можно разнообразить ассортимент блюд?

Лабораторное занятие № 18. Приготовление блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Оформление. Расчет норм. Требования к качеству

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.50/59

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

7. Подготовка помещения, задания.

8. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

9. Соблюдение санитарных правил: курсанты надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептов):

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.51/59

1. Пельмени отварные
2. Вареники с творожным фаршем
3. Блины со сметаной
4. Блинчики с яблочным фаршем
5. Оладьи с изюмом

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную подготовку нарезку сырья и приготовление фарша.
2. Последовательность закладки продуктов в тесто.
3. На качество готовых кулинарных изделий, правила подачи блюда.
4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Прогреть блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.
2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.
3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Т.П. блюд и кулинарных изделий из муки».
2. Выписать отличительные особенности этих изделий.

Контрольные вопросы:

1. Какие особенности приготовления вареников.
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Каков температурный режим варки пельменей?
4. Какие виды фаршей используют для приготовления блюд и кулинарных изделий из муки?
5. Какие виды муки Вам известны?

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.52/59

Источники литературы:

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-BOOK.ru.
	2. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. - Минск : РИПО, 2020. - 264 on-line : ил
	3 Костюкова, Е. И. Основы калькуляции и учета для профессии "Повар-кондитер : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. - Москва : КноРус, 2020. - 176 on-line. - (Среднее профессиональное образование).
	4.Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2020.
	5. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебное пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : Русайнс, 2021. - 121 on-line.
	6.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Семичева Г. П. Год выпуска: 2022, 240 с
	7. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: Тесты : учебное пособие / А. Х. Ашряпова, С. С. Корнеева. - Москва : КноРус, 2021- 246 on-line. - (Среднее профессиональное образование).
	8.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2023.-374 с.
	9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебное пособие / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 172 on-line
	10.Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва : Альфа - М; Инфра-М, 20232. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN
	11.Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: Русайнс, 2020. - 121 on-line. -
	12.Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2021

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.53/59

	13. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2023
	14. Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КноРус, 2021.
Дополнительные	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)
	6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.54/59

17.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 - 1098/32-2
21. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
22. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
23. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
24. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
26. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Зайцева. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 176 on-line
27. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021.
28. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост.: О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов на Дону : Феникс, 2018
29. Приготовление супов и соусов [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост.: О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова, А. А. Богачева. - Ростов на Дону : Феникс, 2018
30. Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост.: О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова, А. А. Богачева. - Ростов на Дону : Феникс, 2018
31. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник / А. А. Богачева [и др.]. - Ростов на Дону : Феникс, 2018.
32. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
33. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.55/59

	34. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	35. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс]: междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2016): материалы / ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская, О. П. Чернега. - Калининград : КГТУ, 2016
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Стандарты и качество».

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.56/59

Приложение 1

БРАКЕРАЖ БЛЮД

Наименование блюда	Требования к качеству (факт.)	Замечание	Оценка (1 - 5 баллов)

Подписи членов
бракеражной комиссии

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.57/59

Приложение 2

Предприятие КМРК Сборник (год) 1996 Г Рецепт № 268

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Орешки творожные по-русски

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)	
		брутто	нетто
1	творог	91	90
2	сахар	10	10
3	мука пшеничная	16	16
4	яйца, шт./гр.	1/4	10
5	Для фарша		
6	варенье	25	25
7	изюм	13,3	13
8	Масса фарша	-	30
9	мука пшеничная	5	5
10	Масса п/ф	-	155
11	масло растительное	15	15
12	Масса жареных орешков	-	140
13	Соус №550	-	50
	Выход	-	190

Выход полуфабриката - 155
Выход готового блюда - 190

ДИРЕКТОР _____
БУХГАЛТЕР _____
ТЕХНОЛОГ _____

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Творог протирают, добавляют сахар, просеянную муку, желтки яиц, соль и перемешивают, затем осторожно вводят взбитые белки. Массу разделяют на кружочки, на середину которых кладут фарш, края защипывают, панируют в муке.

Сформованные изделия в виде шариков обжаривают в масле в течение 2-3 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для фарша подготовленный изюм проваривают с вареньем до загустения и охлаждают.

Отпускают с соусом молочным сладким.

МО-43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.58/59

Предприятие КМРК Сборник (год) 1996 Г Рецепт № 549
Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Соус молочный (для подачи к блюду)

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)	
		брутто	нетто
1	молоко	500	500
2	масло сливочное	55	55
3	мука пшеничная	55	55
4	бульон или вода	500	500
5	сахар	10	10
	Выход	-	1000

Выход готового блюда - 1000

ДИРЕКТОР _____

БУХГАЛТЕР _____

ТЕХНОЛОГ _____

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Предприятие КМРК Сборник (год) 1996 Г Рецепт № 550

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Соус молочный (сладкий)

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.) литр	
		брутто	нетто
1	молоко	500	500
2	масло сливочное	45	45
3	мука пшеничная	45	45
4	вода	500	500
5	сахар	80	80
6	ванилин	0,05	0,05
	Выход	-	1000

Выход готового блюда - 1000

ДИРЕКТОР _____

МО–43 02 15-ПМ.02.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.59/59

БУХГАЛТЕР _____
 ТЕХНОЛОГ _____

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

В готовый молочный соус жидкий, приготовленный, как указано в рец. №549, добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Предприятие КМРК Сборник (год) 2006 Г Рецептура № 139

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Каша боярская (из пшена с изюмом)

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)	
		брутто	нетто
1	Крупа пшено	70	70
2	Виноград сушеный	5,1	5
3	Молоко	225	225
4	Сахар	15	15
5	Масло сливочное или маргарин	50	50
6	Яйца, шт./гр.	1/2	20
	выход	-	370

Выход готового блюда - 370

ДИРЕКТОР _____
 БУХГАЛТЕР _____
 ТЕХНОЛОГ _____

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Подготовленную крупу и изюм кладут в горшочек, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, перемешивают и ставят в жарочный шкаф, закрыв горшочек крышкой. За 10-145 мин до готовности добавляют растопленное масло сливочное или маргарин, взбитые яйца. Отпускают кашу в горшочке.