



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

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

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Методическое пособие для выполнения лабораторных занятий  
по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО-43 02 15-ПМ.03.ЛЗ**

РАЗРАБОТЧИК  
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ  
ГОД РАЗРАБОТКИ  
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ

Жукова Е.С.  
Судьбина Н.А.  
2024  
2025

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.2/27

## Содержание

Введение .....	3
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации реализации бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента .....	9
Лабораторное занятие № 1. Приготовления бутербродов, салатов и винегретов .....	10
Лабораторное занятие № 2. Приготовления бутербродов, салатов и винегретов .....	12
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента .....	14
Лабораторное занятие № 3. Приготовление блюд из рыбы и н/рыбного водного сырья. Оформление, подача .....	14
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента .....	17
Лабораторное занятие № 4. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов. ....	17
Источники литературы .....	22
Приложение 1 .....	26
Приложение 2 .....	27

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.3/27

## Введение

Методическое пособие по выполнению лабораторных работ составлено в соответствии с рабочей программой ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Рабочей программой профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предусмотрено для МДК.02.01 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» проведение лабораторных занятий в количестве 26 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.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.4/27

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

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

-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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.

**умений:**

-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной 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;

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.5/27

-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**профессиональных компетенций:**

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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.

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.6/27

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 технике безопасности, знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования, 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.

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.7/27

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

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.

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.8/27

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 вопросы для самопроверки.

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.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.9/27

## **МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации реализации бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента**

Для решения задач и ситуаций при выполнении лабораторных занятий по 3 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», 2017. – 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.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.10/27

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.

## **Лабораторное занятие № 1. Приготовления бутербродов, салатов и винегретов**

### *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 3.2- ПК 3.6

### *Оснащение рабочего места:*

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.11/27

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. Канапе с сыром
2. Салат картофельный
3. Салат витаминный
4. Салат столичный

*Указания к проведению работы:*

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.12/27

1. Обратить внимание на правильную и равномерную нарезку сырья и приготовление 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. 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. бутербродов и закусок из хлеба. Закуски из овощей, подача».
2. Выписать отличительные особенности этих изделий.

*Контрольные вопросы:*

1. Какие особенности приготовления бутербродов.
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Каков температурный режим варки растительного сырья для холодных блюд и закусок?

**Лабораторное занятие № 2. Приготовления бутербродов, салатов и винегретов**

*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.

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.13/27

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 3.2- ПК 3.6

*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. Салат цезарь

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.14/27

2. Винегрет Петровский
3. Салат коктейль с ветчиной и сыром
4. Винегрет с сельдью

*Указания к проведению работы:*

1. Обратить внимание на правильную и равномерную нарезку сырья и приготовление 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 «Т.П. салатов и винегретов».
2. Выписать отличительные особенности этих изделий.

*Контрольные вопросы:*

1. Классификация соусов?
5. Какие виды заправки Вам известны?

**Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента**

**Лабораторное занятие № 3. Приготовление блюд из рыбы и н/рыбного водного сырья. Оформление, подача**

*Цель работы:*

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

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.15/27

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 3.2- ПК 3.6

*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.

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.16/27

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

1. Сельдь с гарниром
2. Сельдь рубленая
3. Фаршмак картофельный с сельдью
4. Морепродукты под майонезом (кальмары с репчатым луком под майонезом)
5. Жареная рыба под маринадом

*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 оформления и подачи холодных соусов.
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 «Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья».
2. Выписать отличительные особенности приготовления салатов-коктейлей рыбных.

*Контрольные вопросы:*

1. Какие особенности приготовления заливного?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Виды холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья?
4. Что добавляется в фаршированную рыбу для придания однородной массы и



МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.17/27

нежного вкуса?

5. Как готовится кнельная масса для холодных блюд из рыбного сырья?

## **Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента**

### **Лабораторное занятие № 4. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов.**

*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 3.2- ПК 3.6

*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.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.18/27

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. Закуска "Уральский рулет"

2. Рулет мясной с черносливом

3. Корнетики с муссом ветчинным

4. Ассорти мясное

5. Паштет из печени

*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 «Холодные закуски и блюда из мяса».

2. Выписать отличительные особенности блюда «Салат столичный».

*Контрольные вопросы:*

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.19/27

1. Какие особенности приготовления салат-коктейлей?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Назовите сроки хранения блюда «Галантин»?
4. Как готовят соус майонез?

### **Лабораторное занятие № 5. Приготовление блюд из птицы.**

#### *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 3.2- ПК 3.6

#### *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.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.20/27

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. Рулет из курицы со свининой и черносливом

2. Паштет из печени

3. Филе из кур фаршированное

*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 «Холодные блюда и закуски из субпродуктов».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления блюда «Паштет из печени».

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.21/27

*Контрольные вопросы:*

1. Какие особенности приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Можно ли припускать рулеты из птицы в пищевой пленке?
4. Перечислите основу для соуса хрен?
5. Что добавляют при приготовлении для ароматизации и улучшения вкуса паштетов?

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.22/27

### 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. 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
	3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2020.
	4. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва: Альфа - М; Инфра-М, 2021. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN
	5. 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. -
	6. 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, 2020
	7. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2021
	8. 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.
	9. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс]: IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017): V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград); ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская. - Калининград: КГТУ, 2020. - 196 с
	10. 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.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.23/27

	11.Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2021
<b>Дополнительные</b>	Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010.-176 с.
	.Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учебное пособие для сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 5-е изд. - Москва : Академия, 2014
	.Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учебное пособие для сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2014
	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с..
	.ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)
	ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.24/27

	ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	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".
	Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.



МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.25/27

	43.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями т 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
<b>Интернет-источники</b>	Интернет сайты: <a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a> , <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> <a href="https://rg.ru">https://rg.ru</a> , <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a> , <a href="http://ohranatruda.ru/">http://ohranatruda.ru/</a> <a href="http://st.vstu.by/">http://st.vstu.by/</a> <a href="http://www.internet-law.ru/">http://www.internet-law.ru/</a>
	Электронная библиотечная система BOOK. ru <a href="http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&amp;nd=102063865&amp;rdk=&amp;backlink=1">http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&amp;nd=102063865&amp;rdk=&amp;backlink=1</a> <a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a> <a href="http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/">http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/</a> <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a> ; <a href="http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html">http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html</a> ; <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a> ; <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a> <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a>
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a> ЭБС « ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a> Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Рыбное хозяйство»; Журнал «Стандарты и качество».

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.26/27

Приложение 1

### БРАКЕРАЖ БЛЮД

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

Подписи членов  
бракеражной комиссии

МО–43 02 15-ПМ.03.ЛЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.27/27

Приложение 2

Предприятие      КМРК                              Сборник (год) 2007 г    Рецепт № 98

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование блюда: Салат столичный

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр)	
		брутто	нетто
1	Курица	115	79
	Масса вареной мякоти	-	30
2	Картофель	48	35
3	Огурцы соленые	38	30
4	Салат	14	10
5	Яйца	1/4 шт	10
6	Майонез	40	40
	Выход	-	150

Выход готового блюда      -                              150

ДИРЕКТОР  
БУХГАЛТЕР  
ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Половину отварной мякоти птицы мелко режут, остальную часть используют для украшения. Вареный картофель и соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза, выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареной птицы, салатом и оставшимся майонезом.