



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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**


Методическое пособие по выполнению лабораторных занятий
по специальности

43 02 15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ПМ.07.ЛЗ


РАЗРАБОТЧИК Е.С. Жукова
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ Н.А. Судьбина

ГОД РАЗРАБОТКИ 2021
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ 2023

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.2/38

Содержание

Введение	3
Лабораторное занятие № 1 Приготовление оладий, блинов, блинчиков, пельменей, вареников. Оформление, подача, оценка качества	9
Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оценка качества изделий из дрожжевого теста: пирожки с различными фаршами, кулебяки, расстегаи	11
Лабораторное занятие № 3. Приготовление, оценка качества изделий из дрожжевого теста: пироги, ватрушки, пиццы	13
Лабораторное занятие № 4. Приготовление отделочных п/ф и украшений из них	15
Лабораторное занятие № 5. Приготовление изделий из пресного сдобного, вафельного, пряничного теста, оценка качества.....	17
Лабораторное занятие № 6. Приготовление изделий из песочного теста, оформление, оценка качества	19
Лабораторное занятие № 7. Приготовление и оценка качества бисквитных изделий	21
Лабораторное занятие № 8. Приготовление и оценка качества изделий из заварного теста.....	23
Лабораторное занятие № 9. Приготовление изделий из слоеного теста в ассортименте	25
Лабораторное занятие № 10. Приготовление и оценка качества изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста	27
Лабораторное занятие № 11. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, оформление, оценка качества	29
Лабораторное занятие № 12. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, оценка качества.....	31
Список используемых источников:	34
Приложение 1.....	37
Приложение 2.....	38

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.3/38

Введение

Рабочей программой профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено 24 академических часа на проведение 12 лабораторных занятий из которых:

- для лабораторных занятий по МДК 07.01 выделено 6 академических часов или 3 занятия;
- для МДК 07.02 запланировано 18 академических часов на 9 лабораторных занятий.

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.

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.

Выполнение заданий на лабораторных работах способствует формированию у обучающихся:

умений:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.4/38

- подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;

- проводить расчеты по формулам;
- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;

знаний:

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;

- требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;

- технологию приготовления и варианты презентования полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов.

профессиональных компетенций

ПК 7.1. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий;

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд;


ПК.7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов;

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов;

ПК.7.5. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий;

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.5/38

ПК 7.8. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных;

ПК 7.9. Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты.

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 обучающиеся подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

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

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.6/38

Студенты 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 обучающихся к работе и правильность выписки ими сырья, после чего обучающиеся получают требующиеся продукты у лаборанта.

Приступая к работе, обучающийся 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.

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

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.

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.7/38

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 обучающихся 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 обучающихся 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.

Для решения задач и ситуаций при выполнении лабораторных занятий следует пользоваться Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. СПб.:ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004.-296 с. и Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Киев, 2006. – 656 с


При отсутствии данного НТД можно воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. и

Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. находящимся в реестре.

Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.

Нормы продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье и приведены в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 1996 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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.8/38

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») 1996 г.).

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») 1996 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.

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).

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.9/38

Лабораторное занятие № 1 Приготовление оладий, блинов, блинчиков, пельменей, вареников. Оформление, подача, оценка качества

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 7.1-ПК 7.4.

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: обучающиеся 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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.10/38

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. 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. Обратить 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. 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. 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?

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.11/38

Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оценка качества изделий из дрожжевого теста: пирожки с различными фаршами, кулебяки, расстегаи

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 7.1-ПК 7.4.

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: обучающиеся 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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.12/38

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. Пирожки с повидлом
2. Пирожки со свежей капустой
3. Пирожки с яблочным фаршем
4. Пирожки с картофелем и грибами
5. Пирожки с зеленым луком и яйцом
6. Кулебяки
7. Расстегаи

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 мучных изделий, виды формовки изделий.
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 «Технологическое приготовление дрожжевого теста».
2. Выписать отличительные особенности приготовления фаршей мясных
3. Выписать отличительные особенности приготовления фаршей кулебяк.

Контрольные вопросы:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.13/38

1. Какие особенности приготовления теста дрожжевого сдобного?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Видырыхлителей?
4. Что необходимо учитывать при замесе теста?
5. Какую муку необходимо использовать для дрожжевого теста?

Лабораторное занятие № 3. Приготовление, оценка качества изделий из дрожжевого теста: пироги, ватрушки, пиццы

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 7.1-ПК 7.4.

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: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.14/38

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 отработки (приложения и сборники рецептур):

1. Ватрушка с творогом
2. Пицца с мясной начинкой
3. Пирог открытый с повидлом
4. Пирог открытый с яблоками
5. Пирог закрытый с капустой
6. Пицца с овощной начинкой
7. Пицца с сырной начинкой

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 мучных изделий, виды формовки изделий.
4. Соблюдение температуры выпечки и 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 «Пицца, ватрушки».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.15/38

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Ватрушки».

Контрольные вопросы:

1. Какие особенности приготовления фаршей для ватрушек?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Методы формовки ватрушек, способы и температуру выпечки?
4. Перечислите вид жира для замеса теста?
5. Что делают для улучшения внешнего вида мучных изделий?

Лабораторное занятие № 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений из них

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: Формирование компетенций: ПК 7.5 - ПК 7.9.

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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.16/38

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся 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 отработки (приложения и сборники рецептур):

1. Крем сливочный
2. Крем "Шарлотт"
3. Крем "Гляссе"
4. Помада шоколадная

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильное и равномерное перемешивание.
2. Последовательность закладки продуктов при приготовлении.
3. На качество готового крема.
4. Соблюдение температурных условий приготовления.


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 крема по теме «Отделочные полуфабрикаты».

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.17/38

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Крем сырный».

Контрольные вопросы:

1. Какие особенности приготовления кремов?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Требования к температурным условиям приготовления и хранения?
4. Какие особенности приготовления помады?
5. Что делают для улучшения внешнего вида кремов?

Лабораторное занятие № 5. Приготовление изделий из пресного сдобного, вафельного, пряничного теста, оценка качества

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 7.5 - ПК 7.9.

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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.18/38

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся 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. Вафли сахарные
2. Вафли песочные
3. Вафли ванильные
4. Имбирные пряники
5. Сочник с творогом

Указания к проведению работы:


1. Обратит внимание на правильную и равномерную формовку изделий.
2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.
3. На качество готовых мучных изделий.
4. Соблюдение температуры выпечки.

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 «Вафли, сахарные изделия, пряники».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.19/38

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Пряники».

Вопросы для самопроверки:

1. Какие особенности приготовления теста для пряников?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Методы формовки вафель, способы подачи и температуру выпечки?
4. Перечислите вид жира для замеса теста?
5. Что делают для улучшения внешнего вида пряников?

Лабораторное занятие № 6. Приготовление изделий из песочного теста, оформление, оценка качества

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 7.5 - ПК 7.9.

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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.20/38

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся 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. Песочное печенье
2. Печенье золотистое
3. Песочное кольцо
4. Пирожное «Корзиночки»

Указания к проведению работы:


1. Обратит внимание на правильную и равномерную формовку изделий.
2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.
3. На качество готовых мучных изделий.
4. Соблюдение температуры выпечки.

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 «Изделия из песочного теста».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.21/38

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Печенье золотистое».

Контрольные вопросы:

1. Какие особенности приготовления песочного теста?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Правила формовки изделий из песочного теста, способы и температуру выпечки?
4. Что делают для фиксирования структуры теста песочного?

Лабораторное занятие № 7. Приготовление и оценка качества бисквитных 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 7.5 - ПК 7.9.

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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.22/38

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся 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. Бисквит основной
2. Бисквит для рулета
3. Бисквит с какао-порошком
4. Бисквит масляный
5. Бисквит буше

Указания к проведению работы:


1. Обратит внимание на правильную и равномерную формовку изделий.
2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.
3. На качество готовых мучных изделий.
4. Соблюдение температуры выпечки.

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 «Изделия из бисквитного теста».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.23/38

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Бисквит с корицей».

Контрольные вопросы:

1. Какие особенности приготовления теста для бисквитов?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Методы формовки изделий из бисквитного теста и температуру выпечки?
4. Перечислите вид жира для замеса теста?
5. Что делают для улучшения внешнего вида изделий из бисквитного теста?

Лабораторное занятие № 8. Приготовление и оценка качества изделий из заварного теста

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 7.5 - ПК 7.9.

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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.24/38

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся 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. Заварное кольцо
2. Трубочки с кремом
3. Круглое пирожное
4. Профитроли

Указания к проведению работы:


1. Обратит внимание на правильную и равномерную формовку изделий.
2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.
3. На качество готовых мучных изделий.
4. Соблюдение температуры выпечки.

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 «Изделия из заварного теста».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.25/38

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Эклер».

Контрольные вопросы:

1. Какие особенности приготовления заварного теста?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Технология приготовления пирожного «Тюльпан», температура выпечки?
4. Перечислите сырье необходимое для замеса теста?
5. Что делают для улучшения внешнего вида мучных изделий?

Лабораторное занятие № 9. Приготовление изделий из слоеного теста 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 7.5 - ПК 7.9.

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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.26/38

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся 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. Слоеные пирожные с обсыпкой
2. Слоеные пирожные с яблочной начинкой
3. Язычки слоеные
4. Слойка с тмином

Указания к проведению работы:


1. Обратит внимание на правильную и равномерную формовку изделий.
2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.
3. На качество готовых мучных изделий.
4. Соблюдение температуры выпечки.

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 «Изделия из слоеного теста».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.27/38

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Слойка с тмином», «Язычки слоеные».

Контрольные вопросы:

1. Какие особенности приготовления слоеного пресного теста?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Как охлаждают изделия из слоеного теста?
4. Перечислите вид жира для замеса теста?
5. Что делают для улучшения внешнего вида изделий из слоеного теста?
6. Правила формовки изделий из слоеного теста, способы и температуру выпечки?
7. Что делают для фиксирования структуры теста слоеного?
8. Какие особенности приготовления теста дрожжевого слоеного?
9. Роль лимонной кислоты?
10. Что необходимо учитывать при замесе теста?
11. Какую муку необходимо использовать для дрожжевого слоеного теста?


Лабораторное занятие № 10. Приготовление и оценка качества изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста

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 7.5 - ПК 7.9.

Оснащение рабочего места:

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.28/38

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: обучающиеся 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. Воздушный п/ф
2. Миндальный п/ф
3. Воздушно-кокосовый п/ф
4. Печенье меренги

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную формовку изделий.
2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.
3. На качество готовых мучных изделий.
4. Соблюдение температуры выпечки.

Дегустация блюда:

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.29/38

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 «Миндально-ореховое тесто и изделия из него».
2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Печенье воздушное».

Контрольные вопросы:

1. Какие особенности приготовления миндально-орехового теста?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Методы формовки воздушных пирожных?
4. Перечислите ассортимент красителей для замеса теста?
5. Что делают для улучшения внешнего вида изделий?


Лабораторное занятие № 11. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, оформление, оценка качества

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 7.5 - ПК 7.9.

Оснащение рабочего места:

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.30/38

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: обучающиеся 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. Пирожное заварное с кремом
2. Пирожное бисквитное, глазированное помадой
3. Пирожное песочное с кремом
4. Пирожное слоеное с кремом
5. Пирожное бисквитное
6. Пирожное воздушное
7. Пирожное крошковое

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную формовку изделий.
2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.
3. На качество готовых мучных изделий.
4. Соблюдение температуры выпечки.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.31/38

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 «Пирожные».
2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Пирожное "Картошка"».

Контрольные вопросы:


1. Какие особенности приготовления песочных пирожных?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Необходимо ли созревание бисквитного теста?
4. Перечислите вид жира для приготовления бисквитного теста?
5. Что делают для улучшения внешнего вида украшений из крема?

Лабораторное занятие № 12. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, оценка качества

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 7.5 - ПК 7.9.

Оснащение рабочего места:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.32/38

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: обучающиеся 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 отработки (приложения и сборники рецептов):

1. Торт "Наполеон"
2. Торт "Листопад"
3. Торт "Кофейный"
4. Торт "Сказка"

Указания к проведению работы:

1. Обратит внимание на правильную и равномерную формовку изделий.
2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.
3. На качество готовых мучных изделий.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.33/38

4. Соблюдение температуры выпечки.

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 «Торты».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Торт Сказка».

Контрольные вопросы:


1. Какие особенности приготовления песочных тортов?

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Необходимо ли созревание бисквитного теста?

4. Перечислите вид жира для приготовления бисквитного теста?

5. Что делают для улучшения внешнего вида украшений из крема?


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.34/38

Список используемых источников:

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Самородова И. П. Год выпуска: 2023. 192 с
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Год выпуска: 2020, 176 с
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Семичева Г. П. Год выпуска: 2022, 240 с
Дополнительные	Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2021.-374 с.
	Приготовление блюд из овощей и грибов Соколова Е. И. Год выпуска: 2020. 288 с
	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2021
	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2022. - 512 с.
	Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М., 2023.- 320 с.
	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч / Л.З. Шильман.- М., 2020.-176 с.
	Приготовление супов и соусов Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. Год выпуска: 2021. 176 с
	Приготовление блюд из рыбы Качурина Т.А. Год выпуска: 2023. 160 с
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Семичева Г. П. 2022. 208 с
	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Самородова И. П. 2017. 128 с
	Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 416 с
	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.
	Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2017. – 400 с.
	Кашченко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашченко, Р.Ф. Кашченко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. – 416 с.
	Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. –М.: Деловая литература, 2023
	Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник/ З. П.Матюхина, Э. П. Королькова. - М, 2023.- 272 с
	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы МО-19.02.10.ПМ.07.СР. Жукова Е.С.
	Производственное обучение профессии «Повар». Часть.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2007
	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
Нормативная литература	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. 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

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Законодательная литература	21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	30. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004
	31. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006
	32. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008
	33. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	34. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	35. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
Интернет-источники	http://tourlib.net/ http://www.twirpx.com/ http://st.vstu.by/ http://www.fb2club.ru/ http://www.internet-law.ru/ www.consultant.ru https://rg.ru http://docs.cntd.ru/ http://ohranatruda.ru/ http://base.garant.ru/ http://foodrussia.net/
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
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Стандарты и качество».


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.37/38

Приложение 1

БРАКЕРАЖ БЛЮД

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

Подписи членов
бракеражной комиссии

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	МО-43 02 15-ПМ.07.ЛЗ	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Приложение 2

1031 Предприятие КМРК Сборник (год) 2007 Г Рецептuru №

Технологическая карта № _____

Наименование блюда: Чебуреки

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на1 порцию (гр) литр	
		брутто	нетто
1	Мука пшеничная	45	45
2	Молоко	17,5	17,5
3	Соль	0,50	0,50
	Масса теста		60
4	Баранина	50,35	36,00
5	Лук репчатый	8,93	7,5
6	Вода	7,5	7,5
7	Соль	0,75	0,75
8	Перец черный молотый	0,1	0,1
	Масса фарша		50,0
	Масса полуфабриката		110
9	Масло растительное	8,5	8,5
10	Масло растительное для смазки	0,25	0,25
Выход		-	

Выход готового блюда - 110

ДИРЕКТОР _____

БУХГАЛТЕР _____

ТЕХНОЛОГ _____

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Замешивают тесто, раскатывают его в виде лепешек массой 60 г на смазанном растительным маслом столе, кладут на них по 50 г фарша, края соединяют, придавая изделиям форму полумесяца.

Для фарша баранину и лук пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем и разводят водой. Жарят чебуреки во фритюре.