



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

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

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Методическое пособие по выполнению лабораторных занятий  
по специальности

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ**

РАЗРАБОТЧИК  
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ  
ГОД РАЗРАБОТКИ

Макарова С.С.  
Судьбина Н.А.  
2025

|                      |                                                                                                                                           |        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |        |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.2/54 |

## Содержание

|                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Введение .....                                                                                                                                | 3  |
| Критерий оценки лабораторных работ .....                                                                                                      | 9  |
| Тема 2.1. Обработка, подготовка овощей, экзотических и редких видов овощей, грибов. Ассортимент полуфабрикатов .....                          | 9  |
| Лабораторное занятие №1. Тема: «Нарезка овощей. Полуфабрикаты из сырья растительного происхождения» .....                                     | 10 |
| Руководство к проведению лабораторной работы №1. Тема: «Нарезка овощей. Полуфабрикаты из сырья растительного происхождения» .....             | 13 |
| Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .....             | 15 |
| Лабораторное занятие №2. Тема: «Полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из рыбы с костным скелетом» .....                                    | 15 |
| Руководство к проведению лабораторной работы №2. Тема: «Полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из рыбы с костным скелетом» .....            | 17 |
| Лабораторное занятие №3. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из рыбы с костным скелетом» .....                                                      | 22 |
| Руководство к проведению лабораторной работы №3. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из рыбы с костным скелетом» .....                              | 24 |
| Лабораторное занятие №4. Тема: «Полуфабрикаты крупнокусковые, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из мяса» .....                         | 28 |
| Руководство к проведению лабораторной работы №4. Тема: «Полуфабрикаты крупнокусковые, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из мяса» ..... | 30 |
| Лабораторное занятие №5. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из мяса» .....                                                                         | 35 |
| Руководство к проведению лабораторной работы №5. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из мяса» .....                                                 | 37 |
| Лабораторное занятие №6. Тема: «Способы заправки сельскохозяйственной птицы» .....                                                            | 42 |
| Руководство к проведению лабораторного занятия №5. Тема: «Способы заправки сельскохозяйственной птицы» .....                                  | 44 |
| Рекомендованные источники литературы: .....                                                                                                   | 48 |
| Приложение 1 .....                                                                                                                            | 54 |

|                      |                                                                                                                                           |        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |        |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.3/54 |

## Введение

Методическое пособие составлено в соответствии с рабочей программой ПМ.01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Рабочей программой профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» лабораторные занятия предусмотрены только для МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» для проведения лабораторных занятий выделено 36 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 реализации полуфабриката, 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 начинок (фаршей).

Выполнение заданий на лабораторных занятиях способствует формированию у обучающихся:

### **умений:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

|                      |                                                                                                                                           |        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |        |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.4/54 |

- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

**знаний:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов **профессиональных компетенций**:

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

|                      |                                                                                                                                           |        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |        |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.5/54 |

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В рамках профессионального модуля у обучающихся формируются следующие личностные результаты:

Перечень личностных результатов, формированию которых способствует программа

| Код          | Наименование личностных результатов                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ЛР 2</b>  | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |
| <b>ЛР 4</b>  | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»                                                                                                                                      |
| <b>ЛР 9</b>  | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, с порта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях                                 |
| <b>ЛР 10</b> | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ЛР 11</b> | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>ЛР 13</b> | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ЛР 14</b> | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса и туризма с учетом специфики субъекта Российской Федерации                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>ЛР 15</b> | Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ЛР 16</b> | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ЛР 18</b> | Осознанно планирующий и ответственно реализующий собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                                                                                                                                                       |

|                      |                                                                                                                                           |        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |        |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.6/54 |

| Код          | Наименование личностных результатов                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ЛР 19</b> | Эффективно взаимодействующий с коллегами, руководством, клиентами, реализующий тактику сотрудничества в команде                                                                                                                                                                                               |
| <b>ЛР 21</b> | Добросовестный, соответствующий высоким стандартам бизнес-этики и способствующий разрешению явных и скрытых конфликтов интересов, возникающих в результате взаимного влияния личной и профессиональной деятельности. Осознающий ответственность за поддержание морально-психологического климата в коллективе |
| <b>ЛР 23</b> | Способный преобразовывать и оценивать информацию в соответствии с профессиональными нормами и ценностями                                                                                                                                                                                                      |
| <b>ЛР 24</b> | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество                                                                                                                                                           |
| <b>ЛР 25</b> | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.                                                                                                                                                      |

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 холодной и тепловой обработках, ее продолжительности, выхода полуфабриката и готовой продукции. В работах приведено подробное описание технологии приготовления каждого полуфабриката и начинки (фарша).

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

Работам по приготовлению полуфабрикатов блюд предшествует материал, в котором обучающиеся знакомятся с правилами пользования Сборниками рецептов, и работа по первичной обработке овощей и приемам тепловой обработки продуктов. Предварительное ознакомление с этими приемами облегчает выполнение последующих заданий по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Лабораторные занятия заканчиваются изложением органолептических требований к качеству полуфабрикатов, руководствуясь которыми обучающиеся учатся проводить бракераж приготовленных изделий.

Все задания рассчитаны на индивидуальную работу обучающихся.

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

|                      |                                                                                                                                           |        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |        |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.7/54 |

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

Для выполнения каждой работы требуется 6 часов.

Перед началом занятий проводят инструктирование обучающихся по техники безопасности, знакомят с правилами эксплуатации механического и 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.

Обучающиеся заранее знакомятся с технологией приготовления полуфабрикатов и 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.

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

|                      |                                                                                                                                           |        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |        |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.8/54 |

руки с мылом. Санodeжду нельзя закалывать булавками или иголками, хранить в ее карманах посторонние предметы. Выходя из лаборатории, санodeжду 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 полуфабрикатов и блюд проводится их бракераж. Обучающиеся выставляют на общий стол приготовленные и оформленные полуфабрикаты (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 полуфабрикатов (блюд), излагаются в конце каждой работы.

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

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

Принимая работу, преподаватель оценивает, с одной стороны, правильность приготовления, подачи и оформления полуфабриката (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.

#### *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.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |        |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.9/54 |

### Критерий оценки лабораторных работ

|    |                                                     |                          |
|----|-----------------------------------------------------|--------------------------|
| 1. | Внешний вид.                                        | 12 баллов                |
| 2. | Организация рабочего места.                         | 6 баллов                 |
| 3. | Активность в выполнении задания.                    | 25 баллов                |
| 4. | Обработка сырья и его рациональное использование    | 3 балла                  |
| 5. | Вкусовые качества блюд, оформление, правила подачи. | 30 баллов                |
| 6. | Теоретическое обоснование выполненной работы.       | 20 баллов                |
| 7. | Оформление работы в тетради.                        | 4 балла                  |
|    | <b>ИТОГО</b>                                        | <b>100-80 баллов «5»</b> |
|    |                                                     | 79-65 баллов «4»         |
|    |                                                     | 64-50 баллов «3»         |
|    |                                                     | ниже 50 баллов незначит  |

### ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

#### Тема 2.1. Обработка, подготовка овощей, экзотических и редких видов овощей, грибов. Ассортимент полуфабрикатов

Для решения задач и ситуаций при выполнении лабораторных занятий по разделу ПМ. 01 следует пользоваться учебными пособиями, приведенными в разделе рекомендованная литература.

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».

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»

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.10/<br>54 |

В Сборниках 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. Тема: «Нарезка овощей. Полуфабрикаты из сырья растительного происхождения»**

#### *Цель работы:*

1. Приобретение профессиональных навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из сырья растительного происхождения, нарезки овощей: свеклы, моркови, капусты, картофеля, перца, томатов, лука репчатого.

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 полуфабрикатов.

Формирование компетенций: ПК 1.2, 1.3

*Тип урока: формирование и совершенствование профессиональных умений и навыков.*

*Метод: лабораторное занятие - бригадный метод.*

*Оснащение урока:*

-наглядные пособия: плакат, иллюстрации;

-справочная литература: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, технологические карты блюд;

- необходимая посуда, инвентарь, сырье, инструменты.

*Ход урока:*

1.Организация группы.

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.11/<br>54 |

2.Выдача задания: каждой бригаде с №1 по №5 – нарезка картофеля, корнеплодов (свекла, морковь), капустных и луковых овощей, перца.

3.Работа студентов со справочной литературой.

4.Актуализация знаний:

\* технологический процесс подготовки сырья растительного происхождения для приготовления п/ф;

\* формы нарезки картофеля соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками, дольками, фигурной нарезкой;

\* каковы примерные размеры, см.;

\* каков способ тепловой обработки при кулинарном использовании п/ф из картофеля;

\* каковы рекомендации кулинарного использования п/ф из картофеля;

\* формы нарезки корнеплодов соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками, дольками, фигурной нарезкой;

\* наименование корнеплодов;

\* каковы примерные размеры, см.;

\* каков способ тепловой обработки при кулинарном использовании п/ф из корнеплодов;

\* каковы рекомендации кулинарного использования п/ф из корнеплодов;

\* приготовление п/ф из капустных овощей;

\* нарезка капустных овощей шашками, соломкой и др.;

\* каковы примерные размеры, см.;

\* каков способ тепловой обработки при кулинарном использовании п/ф из капустных овощей;

\* каковы рекомендации кулинарного использования п/ф из капустных овощей;

\* приготовление п/ф из капустных овощей;

\* нарезка капустных овощей шашками, соломкой и др.;

\* каковы примерные размеры, см.;

\* каков способ тепловой обработки при кулинарном использовании п/ф из луковых овощей;

\* каковы рекомендации кулинарного использования п/ф из луковых овощей;

\* приготовление п/ф из луковых овощей;

\* нарезка луковых овощей;

\* каковы примерные размеры, см.;

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.12/<br>54 |

- \*приготовление п/ф из перца свежего;
- \* формы нарезки перца;
- \* каковы примерные размеры, см.;
- \* каков способ тепловой обработки при кулинарном использовании п/ф из перца;
- \* каковы рекомендации кулинарного использования п/ф из перца;
- \* какие виды современного инвентаря и приспособлений дополнительно используются для приготовления п/ф фигурной формы нарезки;
- \* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф из сырья растительного происхождения;
- \* изменения, происходящие в химическом составе при приготовлении п/ф из сырья растительного происхождения;
- \* требования к качеству п/ф из картофеля;
- \* требования к качеству п/ф из корнеплодов (свеклы, моркови);
- \* требования к качеству п/ф из капустных овощей;
- \* требования к качеству п/ф из луковых овощей;
- \* требования к качеству п/ф из перца;
- \* условия и сроки хранения п/ф;
- \* санитарно-гигиенические требования к приготовлению указанных п/ф.

5. Составление плана работы бригады.

6. Самостоятельная работа студентов согласно руководства.

7. Деятельность преподавателя во время самостоятельной работы студентов:

- \* демонстрация нарезки п/ф из картофеля;
- \* демонстрация нарезки п/ф из корнеплодов;
- \* демонстрация нарезки п/ф из капустных;
- \* демонстрация нарезки п/ф из луковых;
- \* демонстрация нарезки п/ф из перца;
- \* демонстрация фигурной нарезки овощей;
- \* помощь при приготовлении п/ф из овощей и нарезке;
- \* контроль занятостью студентов;
- \* контроль за соблюдением санитарных и гигиенических правил, за организованностью и дисциплинированностью

8. Заключение:

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.13/<br>54 |

\* органолептическая оценка (бракераж) п/ф блюд, разбор ошибок, варианты исправления ошибок;

\* подведение итогов работы.

9. Домашнее задание: повторить технологию приготовления п/ф из сырья растительного происхождения в ПОП и крупных цехах пищевых производств.

### **Руководство к проведению лабораторной работы №1. Тема: «Нарезка овощей. Полуфабрикаты из сырья растительного происхождения»**

Приготовить: *полуфабрикаты из сырья растительного происхождения, нарезка овощей: свеклы, моркови, капусты, картофеля, перца, томатов, лука репчатого.*

*-Цель занятия:*

-изучить технологический процесс приготовления указанных п/ф,

-освоить технологические приемы приготовления и отпуска п/ф,

-уяснить органолептические показатели качества.

1. Проверить рабочее место и подобрать необходимую посуду и инвентарь:

-различные доски «ОС», «ОВ», «Зелень».

-поварские иглы, тяпки

-поварские ножи

-мясорубка

-кастрюля емкостью 1,5 л, 1 л, 0,5 л.

-сковорода

-терка

-лопатка деревянная или металлическая

-сковороды порционные

-тарелки для 2 блюд -3 шт

-ложки, вилки, стаканы.

2. Выписать продукты, используя технологические карты и сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, выполнить сырьевую ведомость по форме:

| №      | Название блюд | № рецептуры | Выход порций | Кол-во порций | Наименование продуктов |
|--------|---------------|-------------|--------------|---------------|------------------------|
|        |               |             |              |               |                        |
| Итого: |               |             |              |               |                        |

|                      |                                                                                                                                           |  |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |  |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА |  |
| С.14/<br>54          |                                                                                                                                           |  |

В числителе указывается масса брутто продукта, в знаменателе - масса нетто. Используя таблицу сделайте перерасчет мясных блюд в зависимости от кондиции и вида; овощей в зависимости от времени года; замените томатное пюре томатной пастой и сделайте другие необходимые перерасчеты в зависимости от наличия сырья.

#### 4. Порядок выполнения работы

- \* Получение у дежурного необходимых продуктов.
- \* Распределение продуктов согласно сырьевой ведомости.
- \* Выполните механическую обработку сырья.
- \* Удалите пленку с мяса и свинины или говядины если это предусмотрено рецептурой.

- \* Выполните механическую обработку сырья.

- \* Выполните тепловую обработку сырья при необходимости.

- \* Нарезьте сырье растительного происхождения разной формой.

- \* Бланшируйте п/ф если это предусмотрено рецептурой.

- \* Подготовьте сухари.

- \* Подготовьте лезон.

- \* Нарезьте овощные полуфабрикаты нужной формы.

- \* Отбейте подготовленные п/ф если это предусмотрено рецептурой.

- \* посолите и поперчите.

- \* Смачивайте в лезоне и панируйте в сухарях, если предусмотрено рецептурой

- \* Сформируйте п/ф .

- \* Подготовьте к органолептической оценке полуфабрикаты.

#### 5. Органолептическая оценка п/ф.

#### 6. Уборка рабочих мест.

#### 7. Оформление записей в тетради.

#### 8. Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 полуфабриката овощных

2. Выписать отличительные особенности полуфабрикатов биточков и котлет в таблицу (кратко).

#### Контрольные вопросы

1. В чем отличие полуфабрикатов от полуфабрикатов высокой степени готовности?

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.15/<br>54 |

2. Назовите формы нарезки тыквенных?
3. Назовите ассортимент полуфабрикатов из картофеля?
4. Для каких блюд применяется полуфабрикат «Морковь сушеная»?

#### **Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Расход сырья и выход полуфабрикатов зависят от вида рыбы, ее размера и способа разделки. Эти данные приводятся в таблицах Сборника рецептур. Для определения количества общих и пищевых отходов следует пользоваться таблицами.

#### **Лабораторное занятие №2. Тема: «Полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из рыбы с костным скелетом»**

##### *Цель работы:*

1. Приобретение профессиональных навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов порционных и мелкокусковых из рыбы для сложной кулинарной продукции: порционные куски филе с кожей и реберными костями для варки, припускания и жаренья (полуфабрикат «Рыба (филе) отварная», полуфабрикат «Рыба по-русски», полуфабрикат «Рыба, фаршированная целиком», полуфабрикат «Филе из рыбы фаршированное», полуфабрикат «Рыба жареная», полуфабрикат «Поджарка из рыбы», полуфабрикат «Зразы донские») порционные куски без кожи и хрящей.

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 полуфабрикатов.

6. Формирование компетенций: 1.2, 1.3

*Тип урока:* формирование и совершенствование профессиональных умений и навыков.

*Метод:* лабораторное занятие - бригадный метод.

*Оснащение урока:*

-наглядные пособия: плакат, иллюстрации;

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.16/<br>54 |

-справочная литература: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, технологические карты блюд;

-необходимая посуда, инвентарь, сырье, инструменты.

*Ход урока:*

1.Организация группы.

2.Выдача задания: каждой бригаде с №1 по №5 – полуфабрикат «Поджарка с из рыбы», полуфабрикат «Зразы донские», полуфабрикат «Рыба по-русски», полуфабрикат «Филе из рыбы фаршированное», полуфабрикат «Рыба в тесте жареная».

3.Работа студентов со справочной литературой.

4.Актуализация знаний:

- \* каким образом разделяется рыба для полуфабриката «Поджарки из рыбы»;
- \* как нарезается мясо рыбы для полуфабриката поджарки;
- \* какова примерная масса одного кусочка в г.;
- \* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления полуфабриката;
- \* каков вид последующей тепловой обработки полуфабриката поджарки;
- \* как разделяется рыба для полуфабриката «Зразы донские»;
- \* как нарезается рыба для полуфабриката «Зразы донские»;
- \* какое количество кусков на порцию полуфабриката необходимо;
- \* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления полуфабриката;
- \* каков вид последующей тепловой обработки блюда из полуфабриката «Зразы донские»;
- \* каким образом разделяется рыба для полуфабриката блюда «Рыба в тесте жареная»;
- \* как нарезается мясо для полуфабриката «Рыба в тесте жареная»;
- \* какова примерная масса одного кусочка в г.;
- \* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления полуфабриката;
- \* каков вид последующей тепловой обработки полуфабриката «Рыба в тесте жареная»;
- \* требования к качеству п/ф «Поджарка из рыбы»;
- \* требования к качеству п/ф «Зразы донские»;

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.17/<br>54 |

- \* требования к качеству п/ф «Рыба в тесте жареная»;
- \* требования к качеству п/ф «Рыба по-русски»;
- \* требования к качеству п/ф «Филе из рыбы фаршированное»;
- \* условия и сроки хранения п/ф;
- \* санитарно-гигиенические требования к приготовлению указанных п/ф.

5. Составление плана работы бригады.

6. Самостоятельная работа студентов согласно руководства.

7. Деятельность преподавателя во время самостоятельной работы студентов:

- \* демонстрация нарезки п/ф «Поджарки из рыбы»;
- \* демонстрация нарезки п/ф «Зразы донские»;
- \* демонстрация нарезки п/ф «Рыба в тесте жареная»;
- \* демонстрация нарезки п/ф «Рыба по-русски»;
- \* демонстрация нарезки п/ф «Филе из рыбы фаршированное»;
- \* помощь в доведении до вкуса п/ф;
- \* контроль занятостью студентов;

\* контроль за соблюдением санитарных и гигиенических правил, за организованностью и дисциплинированностью

8. Заключение:

- \* органолептическая оценка (бракераж) п/ф блюд, разбор ошибок, варианты исправления ошибок;
- \* подведение итогов работы.

9. Домашнее задание: повторить технологию приготовления п/ф для блюд: рыба отварная (целиком с головой); рыба соленая отварная, рыба припущенная с соусом белое вино, рыба запеченная с яйцом.

## **Руководство к проведению лабораторной работы №2. Тема: «Полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из рыбы с костным скелетом»**

Приготовить: полуфабрикат «Поджарка с из рыбы», полуфабрикат «Зразы донские», полуфабрикат «Рыба по-русски», полуфабрикат «Филе из рыбы фаршированное», полуфабрикат «Рыба в тесте жареная».

*Цель занятия:*

- изучить технологический процесс приготовления указанных блюд,
- освоить технологические приемы приготовления и отпуска блюд,

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

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.18/<br>54 |

-уяснить органолептические показатели качества.

1. Проверить рабочее место и подобрать необходимую посуду и инвентарь:

-различные доски «ОС», «РС», «ОВ», «Хлеб».

-сито.

-поварские иглы, тяпки

-мясорубка

-кастрюля емкостью 1,5 л, 1 л, 0,5 л.

-миксер

-сковорода

-терка

-лопатка деревянная или металлическая

-сковороды порционные

-тарелки для 2 блюд -3 шт

-ложки, вилки, стаканы.

2.Выписать продукты, используя технологические карты и сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, выполнить сырьевую ведомость по форме:

| № п/п         | Название блюд | № рецептуры | Выход порций | Кол-во порций | Наименование продуктов |
|---------------|---------------|-------------|--------------|---------------|------------------------|
|               |               |             |              |               |                        |
| <b>Итого:</b> |               |             |              |               |                        |

В числителе указывается масса брутто продукта, в знаменателе - масса нетто.

Используя таблицу, сделайте перерасчет рыбных блюд в зависимости от кондиции и вида; овощей в зависимости от времени года; замените томатное пюре томатной пастой и сделайте другие необходимые перерасчеты в зависимости от наличия сырья.

4.Порядок выполнения работы

\* Получение у дежурного необходимых продуктов.

\* Распределение продуктов согласно сырьевой ведомости.

\*Выполните механическую обработку сырья.

\*Произведите очистку рыбы, разделку и приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, тушения, запекания и жаренья.

\* Нарезьте на порционные куски подготовленный рыбный полуфабрикат.

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.19/<br>54 |

- \* Нарезьте мелкокусковой полуфабрикат для блюда «Поджарка из рыбы».
  - \* Нарезьте жир-сырец если предусмотрен рецептурой.
  - \*Нарезьте лук репчатый мелко.
  - \* Произведите пассеровку лука репчатого.
  - \* Нарезьте мелко зелень петрушки.
  - \* Сварите яйца и измельчите их.
  - \*Подготовьте сухари.
  - \*Подготовьте лезон.
  - \* Подготовьте фарш для зраз.
  - \* Добавляют соль, перец.
  - \* Перемешивают массу.
  - \* Разделявают полуфабрикаты.
  - \* Формуют полуфабрикаты.
  - \*Смачивайте в лезоне и панируйте в сухарях если предусмотрено рецептурой
  - \*Подготовьте к органолептической оценке полуфабрикаты.
- 5.Органолептическая оценка п/ф.
- 6.Уборка рабочих мест.
- 7.Оформление записей в тетради.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Поджарка из рыбы», рецептура № 500/3-2006 г

| №  | Наименование продуктов | Ед. измер. | брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак                  | гр         | 179    | 86    |
|    | Или ледяная рыба       | гр         | 191    | 86    |
|    | Или мерланг            | гр         | 124    | 89    |
| 2  | Мука пшеничная         | гр         | 6      | 6     |
|    | Масса полуфабриката    | гр         | -      | 92    |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Порционные куски без кожи и хрящей или филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом) нарезают по 3-5 кусочков на порцию, посыпают солью и перцем, панируют в муке.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Зразы донские», рецептура № 501/3-2006 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|---|------------------------|------------|--------|-------|
|---|------------------------|------------|--------|-------|

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.20/<br>54 |

|    |                                |       |     |         |
|----|--------------------------------|-------|-----|---------|
| 1. | Судак                          | гр    | 179 | 86      |
|    | Фарш:                          | гр    | -   |         |
| 2  | Лук репчатый                   | гр    | 36  | 30/15** |
| 3  | Маргарин столовый              | гр    | 5   | 5       |
| 4  | Сухари                         | гр    | 1.5 | 1,5     |
| 5  | Петрушка (зелень)              | гр    | 3   | 2       |
| 6  | Мука пшеничная                 | гр    | 5   | 5       |
| 7  | Яйца (для льезона)             | Шт/гр | 1/5 | 8       |
| 8  | Хлеб пшеничный (для панировки) | гр    | 12  | 12      |
|    | Масса полуфабриката:           | гр    | -   | 125     |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Из подготовленного филе рыбы без кожи и костей или без кожи и хрящей нарезают тонкие широкие куски. Слегка их отбивают в пласт, толщиной 0,5-0,6 см, солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделию продолговатую форму. Сформованные зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке (натертом пшеничном хлебе).

Для фарша: лук шинкуют, слегка пассеруют, охлаждают, добавляют сухари пшеничные, измельченную зелень петрушки или укропа, соль, перец и все перемешивают. Зразы отпускают по 1-2 шт на порцию.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: П/ф «Рыба в тесте жареная», рецептура № 499/2-2006 г

| №  | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак                  | гр         | 140    | 67    |
| 2. | Кислота лимонная       | гр         | 0,2    | 0,2   |
| 3. | Масло растительное     | гр         | 2      | 2     |
| 4. | Петрушка (зелень)      | гр         | 3      | 2     |
| 5. | Мука пшеничная         | гр         | 30     | 30    |
| 6. | Молоко или вода        | Гр.        | 30     | 30    |
| 7. | Масло растительное     | Гр         | 2      | 2     |
| 8  | Яйца                   | Шт/гр      | 3/4    | 30    |
| 9  | Кулинарный жир         | гр         | 15     | 15    |
|    | Масса теста            | гр         | -      | 90    |
|    | Масса полуфабриката    | гр         | -      | 75    |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом) или порционные куски без кожи и хрящей (рыба семейства осетровых) нарезают на порционные кусочки толщиной 1-1,5 см и длиной 5-6 см. Затем рыбу маринуют 20-30 мин в растительном

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.21/<br>54 |

масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Филе из рыбы фаршированное», рецептура № 483/3-2006 г

| №  | Наименование продуктов  | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|-------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак                   | гр         | 147    | 75    |
| 2. | Из полуфабрикатов судак | гр         | 97     | 75    |
|    | Фарш:                   | гр         |        |       |
| 3  | Яйца                    | Шт/гр      | 1/5    | 8     |
| 4  | Шампиньоны свежие       | гр         | 18     | 14/10 |
| 5  | Лук репчатый            | гр         | 19     | 16/8  |
| 6  | Маргарин столовый       | гр         | 4      | 4     |
|    | Соус:                   |            |        |       |
| 7  | Мука                    | гр         | 2      | 2     |
| 8  | Молоко                  | гр         | 14     | 14    |
|    | Масса полуфабриката:    | гр         | -      | 115   |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Порционные куски из филе рыбы с кожей без костей подготавливают так. Чтобы в них можно было завернуть фарш и придать изделию форму голубца. Для приготовления фарша с порционных кусков срезают  $\frac{1}{4}$  часть мякоти рыбы и пропускают через мясорубку, затем добавляют лук пассерованный, мелко нарезанные вареные грибы и яйца, соль, перец. Все соединяют с подготовленным соусом

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Рыба по-русски», рецептура № 481/3-1996 г

| №  | Наименование продуктов                       | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|----------------------------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак                                        | гр         | 178    | 91    |
|    | Или филе судака, выпускаемое промышленностью | гр         | 99     | 91    |
|    | Масса полуфабриката:                         | гр         | -      | 91    |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Нарезают порционные куски рыбы кожей без хрящей или с кожей без костей под углом 90°.

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.22/<br>54 |

### **Лабораторное занятие №3. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из рыбы с костным скелетом»**

*Цель работы:*

1. Приобретение профессиональных навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов рубленых (натуральные рубленые изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба) из рыбы с костным скелетом для сложной кулинарной продукции: полуфабрикат «Котлеты или биточки рыбные», п/ф «Шницель рыбный натуральный», п/ф «Зразы рыбные рубленые», п/ф «Тефтели рыбные», п/ф «Тельное из рыбы».

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 1.2, 1.3

*Тип урока:* формирование и совершенствование профессиональных умений и навыков.

*Метод:* лабораторное занятие - бригадный метод.

*Оснащение урока:*

-наглядные пособия: плакат, иллюстрации;

-справочная литература: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, технологические карты блюд;

- необходимая посуда, инвентарь, сырье, инструменты.

*Ход урока:*

1. Организация группы.

2. Выдача задания: каждой бригаде с №1 по №5 – полуфабрикат «Котлеты или биточки рыбные», п/ф «Шницель рыбный натуральный», п/ф «Зразы рыбные рубленые», п/ф «Тефтели рыбные», п/ф «Тельное из рыбы».

3. Работа студентов со справочной литературой «Шницель натуральный рыбный».

4. Актуализация знаний:

\* из какой части рыбы готовится котлетная масса для полуфабрикатов;

\* что можно добавлять в котлетную массу из рыбы для увеличения рыхлости;

\* какова примерная масса нетто рыбы на п/ф «Котлеты» в г.;

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.23/<br>54 |

\* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф «Котлеты»;

\* каков вид последующей тепловой обработки п/ф «Шницель рыбный натуральный»;

\* какова форма п/ф «Шницель рыбный натуральный»;

\* как панируется п/ф;

\* сколько на порцию делается п/ф «Шницель натуральный рыбный»;

\* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф «Шницель натуральный рыбный»;

\* каков вид последующей тепловой обработки блюда из п/ф «Шницель натуральный рыбный»;

\* как формуют п/ф «Зразы рыбные рубленые»;

\* как подготавливается фарш для п/ф «Зразы рыбные рубленые»;

\* сколько шт на порцию идет п/ф «Зразы»;

\* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф «Тельное из рыбы»;

\* каков вид последующей тепловой обработки п/ф «Тельное из рыбы»;

\* требования к качеству п/ф «Шницель натуральный рыбный»;

\* требования к качеству п/ф «Тельное из рыбы»;

\* требования к качеству п/ф «Зразы рыбные рубленые»;

\* требования к качеству п/ф «Котлеты или биточки рыбные»;

\* условия и сроки хранения п/ф;

\* санитарно-гигиенические требования к приготовлению указанных п/ф.

5. Составление плана работы бригады.

6. Самостоятельная работа студентов согласно руководства.

7. Деятельность преподавателя во время самостоятельной работы студентов:

\* демонстрация нарезки п/ф «Котлеты или биточки рыбные»;

\* демонстрация нарезки п/ф «Шницель рыбный натуральный»;

\* демонстрация нарезки п/ф «Зразы рыбные рубленые»;

\* демонстрация нарезки п/ф «Тефтели рыбные»;

\* демонстрация нарезки п/ф «Тельное из рыбы»;

\* помощь в доведении до вкуса п/ф;

\* контроль занятости студентов;

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.24/<br>54 |

\* контроль за соблюдением санитарных и гигиенических правил, за организованностью и дисциплинированностью

#### 8. Заключение:

\* органолептическая оценка (бракераж) п/ф блюд, разбор ошибок, варианты исправления ошибок;

\* подведение итогов работы.

9. Домашнее задание: повторить технологию приготовления п/ф для блюд: рулет из рыбы, хлебцы рыбные, фрикадельки рыбные.

### **Руководство к проведению лабораторной работы №3. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из рыбы с костным скелетом»**

Приготовить: полуфабрикат «Котлеты или биточки рыбные», п/ф «Шницель рыбный натуральный», п/ф «Зразы рыбные рубленые», п/ф «Тефтели рыбные», п/ф «Тельное из рыбы».

#### *Цель занятия:*

- изучить технологический процесс приготовления указанных блюд,
- освоить технологические приемы приготовления и отпуска блюд,
- уяснить органолептические показатели качества.

1. Проверить рабочее место и подобрать необходимую посуду и инвентарь:

-различные доски «ОС», «РС», «ОВ», «Хлеб».

-сито.

-поварские иглы, таяпки

-мясорубка

-кастрюля емкостью 1,5 л, 1 л, 0,5 л.

-миксер

-сковорода

-терка

-лопатка деревянная или металлическая

-сковороды порционные

-тарелки для 2 блюд -3 шт.

-ложки, вилки, стаканы.

2. Включить жарочный шкаф, разогреть до  $t=220^{\circ}\text{C}$

3.Выписать продукты, используя технологические карты и сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, выполнить сырьевую ведомость по форме:

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.25/<br>54 |

| № | Название блюд | № рецептуры | Выход порций | Кол-во порций | Наименование продуктов |
|---|---------------|-------------|--------------|---------------|------------------------|
|   |               |             |              |               |                        |
|   | Итого:        |             |              |               |                        |

В числителе указывается масса брутто продукта, в знаменателе- масса нетто. Используя таблицу сделайте перерасчет мясных блюд в зависимости от кондиции и вида; овощей в зависимости от времени года; замените томатное пюре томатной пастой и сделайте другие необходимые перерасчеты в зависимости от наличия сырья.

#### 4. Порядок выполнения работы

- \* Получение у дежурного необходимых продуктов.
- \* Распределение продуктов согласно сырьевой ведомости.
- \* Выполните механическую обработку сырья.
- \* Выполните механическую обработку сырья
- \* Произведите разделку рыбы на филе без кожи и костей или на филе с кожей

и костями

- \* Порежьте филе для приготовления фарша.
- \* Нарезьте жир-сырец если предусмотрен рецептурой.
- \* Измельчить котлетное мясо и жир-сырец если предусмотрен рецептурой) на

мясорубке

- \*Нарежьте лук репчатый мелко.
- \* Произведите пассеровку лука репчатого.
- \* Нарезьте мелко зелень петрушки.
- \* Сварите яйца и измельчите их.
- \*Подготовьте сухари.
- \*Подготовьте лезон.
- \* Подготовьте фарш для зраз.
- \* Черствый пшеничный хлеб замачивают в воде или молоке.
- \* Добавляют соль, перец.
- \* Перемешивают массу.
- \* Разделяют полуфабрикаты.
- \* Формуют полуфабрикаты.

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.26/<br>54 |

\*Смачивайте в лезоне и панируйте в сухарях, если предусмотрено рецептурой

\*Подготовьте к органолептической оценке полуфабрикаты.

5. Органолептическая оценка п/ф.

6. Уборка рабочих мест.

6. Оформление записей в тетради.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Котлеты или биточки рыбные», рецептура № 510/3-2006 г

| №  | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак                  | гр         | 100    | 48    |
| 2. | Хлеб пшеничный         | гр         | 14     | 14    |
| 3. | Молоко или вода        | гр         | 19     | 19    |
| 4. | Сухари                 | гр         | 7      | 7     |
|    | Масса полуфабриката    | гр         | -      | 86    |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде молоке черствым пшеничным хлебом. Кладут соль, перец черный молотый. Тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Шницель рыбный натуральный», рецептура № 511/3-2006 г

| №  | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак                  | гр         | 133    | 64    |
| 2. | Лук репчатый           | гр         | 15     | 13    |
| 3. | Петрушка (зелень)      | гр         | 13     | 2     |
| 4. | Молоко или вода        | гр         | 6      | 6     |
| 5. | яйца                   | Шт/гр      | 1/13   | 3     |
| 6. | сухари                 | гр         | 9      | 9     |
|    | Масса полуфабриката:   | гр         | -      | 94    |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой.

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.27/<br>54 |

Подготовленную массу солят. Добавляют перец черный молотый, формуют изделия овальной формы. Смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Зразы рыбные рубленые», рецептура № 513/3-2006

г

| №  | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто   |
|----|------------------------|------------|--------|---------|
| 1. | Судак                  | гр         | 100    | 48      |
| 2. | Хлеб пшеничный         | гр         | 14     | 14      |
| 3. | Молоко или вода        | гр         | 19     | 19      |
|    | Масса рыбная котлетная | гр         | -      | 80      |
|    | Фарш:                  |            |        |         |
| 5. | Лук репчатый           | гр         | 19     | 16/8**  |
| 6. | Кулинарный жир         | гр         | 3      | 3       |
| 7. | Шампиньоны свежие      | Гр.        | 14     | 11/8*** |
| 8. | Сухари                 | гр         | 1      | 1       |
|    | Масса полуфабриката    | гр         | -      | 99      |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбную котлетную массу формуют в виде лепешек толщиной 1 см. На середину кладут фарш. Края лепешек соединяют, панируют в сухарях. Придавая им овальную форму.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Тельное из рыбы», рецептура № 514/3-2006 г

| №   | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто   |
|-----|------------------------|------------|--------|---------|
| 1.  | Судак                  | гр         | 100    | 48      |
| 2.  | Хлеб пшеничный         | гр         | 14     | 14      |
| 3.  | Молоко или вода        | гр         | 19     | 19      |
|     | Масса рыбная котлетная | гр         | -      | 80      |
|     | Фарш:                  |            |        |         |
| 5.  | Лук репчатый           | гр         | 17     | 14/7**  |
| 6.  | Кулинарный жир         | гр         | 3      | 3       |
| 7.  | Шампиньоны свежие      | Гр.        | 14     | 11/8*** |
| 8.  | яйца                   | Шт/гр      | 1/8    | 5       |
| 9.  | Сухари                 | гр         | 1      | 1       |
|     | Масса фарша            | гр         | -      | 21      |
| 10. | яйца                   | Шт/гр      | 1/8    | 5       |
| 11. | Сухари                 | гр         | 5      | 5       |
|     | Масса полуфабриката:   | гр         | -      | 109     |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разделявают тельное при помощи смоченной льняной салфетки. Рыбной

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.28/<br>54 |

котлетной массе придают форму лепешек, толщиной 1 см. На середину лепешек укладывают фарш. Складывают лепешки вдвое, придают им форму полумесяца. Сформованные изделия смачивают во взбитых яйцах. Панируют в сухарях.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Тефтели рыбные», рецептура № 516/3-2006 г

| №  | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак                  | гр         | 100    | 48    |
| 2. | Хлеб пшеничный         | гр         | 10     | 10    |
| 3. | Молоко или вода        | гр         | 15     | 15    |
| 5. | Лук репчатый           | гр         | 12     | 10    |
| 6. | Мука пшеничная         | гр         | 6      | 6     |
|    | Масса полуфабриката    | гр         | -      | 88    |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль. Перец черный молотый хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт на порцию. Панируют в муке.

#### Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Нормы отходов при обработке мяса зависят от вида и категории упитанности мяса, у субпродуктов - от их вида и термического состояния, у птицы - от вида птицы, способа обработки и категории упитанности. Для определения выхода полуфабрикатов и расхода сырья при обработке мяса, птицы и субпродуктов следует пользоваться таблицами Сборника рецептур. Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций: говядина - 1 категории; баранина, козлятина (без ножек) - 1 категории; свинина - мясная; субпродукты (кроме вымени) - мороженые; вымя - охлажденное; сельскохозяйственная птица - полупотрошенная, 2 категории; кролик - потрошенный, 1 категории (Сборник рецептур).

#### Лабораторное занятие №4. Тема: «Полуфабрикаты крупнокусковые, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из мяса»

*Цель работы:*

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.29/<br>54 |

1. Приобретение профессиональных навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных и мелкокусковых для сложной кулинарной продукции: поджарки св., свинины тушеной, гуляша из свинины.

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 1.2, 1.3

*Тип урока:* формирование и совершенствование профессиональных умений и навыков.

*Метод:* лабораторное занятие - бригадный метод.

*Оснащение урока:*

-наглядные пособия: плакат, иллюстрации;

-справочная литература: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, технологические карты блюд;

- необходимая посуда, инвентарь, сырье, инструменты.

*Ход урока:*

1. Организация группы.

2. Выдача задания: каждой бригаде с №1 по №5 – поджарка св, свинина тушеная, гуляш из свинины.

3. Работа студентов со справочной литературой.

4. Актуализация знаний:

\* из какой части мяса нарезается п/ф поджарки из свинины;

\* как нарезается мясо для п/ф поджарки из свинины;

\* какова примерная масса одного кусочка в г.;

\* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;

\* каков вид последующей тепловой обработки п/ф поджарки;

\* из какой части мяса свинины нарезается п/ф блюда «Мясо тушеное»;

\* как нарезается мясо для п/ф «Мясо тушеное» из свинины;

\* какое количество кусков на порцию п/ф необходимо;

\* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.30/<br>54 |

- \* каков вид последующей тепловой обработки блюда из п/ф мясо тушеное;
- \* из какой части мяса свинины нарезается п/ф блюда «Гуляш»;
- \* как нарезается мясо для п/ф гуляша из свинины;
- \* какова примерная масса одного кусочка в г.;
- \* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;
- \* каков вид последующей тепловой обработки п/ф гуляша;
- \* требования к качеству п/ф поджарка из свинины;
- \* требования к качеству п/ф мясо тушеное из свинины;
- \* требования к качеству п/ф гуляш из свинины;
- \* условия и сроки хранения п/ф;
- \* санитарно-гигиенические требования к приготовлению указанных п/ф.

5. Составление плана работы бригады.

6. Самостоятельная работа студентов согласно руководства.

7. Деятельность преподавателя во время самостоятельной работы студентов:

- \* демонстрация нарезки п/ф поджарки;
- \* демонстрация нарезки п/ф мяса тушеного;
- \* демонстрация нарезки п/ф гуляша;
- \* помощь в доведении до вкуса п/ф;
- \* контроль занятостью студентов;
- \* контроль за соблюдением санитарных и гигиенических правил, за

организованностью и дисциплинированностью

8. Заключение:

- \* органолептическая оценка (бракераж) п/ф блюд, разбор ошибок, варианты исправления ошибок;
- \* подведение итогов работы.

9 Домашнее задание: повторить технологию приготовления п/ф для блюд: мясо отварное; мясо жаренное крупным куском; бифштекс; филе; лангет; эскалоп; котлеты отбивные; печень жареная; зразы отбивные.

**Руководство к проведению лабораторной работы №4. Тема: «Полуфабрикаты крупнокусковые, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из мяса»**

**Приготовить: поджарку св., свинину тушеную, гуляш из свинины**

**Цель занятия:**

-изучить технологический процесс приготовления указанных блюд,

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

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.31/<br>54 |

- освоить технологические приемы приготовления и отпуска блюд,
- уяснить органолептические показатели качества.

1. Проверить рабочее место и подобрать необходимую посуду и инвентарь:

- различные доски «ОС», «МС», «ОВ», «Хлеб».

- сито.

-поварские иглы, таяпки

-мясорубка

- кастрюля емкостью 1,5 л, 1 л, 0,5 л.

-миксер

-сковорода

-терка

-лопатка деревянная или металлическая

-сковороды порционные

-тарелки для 2 блюд -3 шт

-ложки, вилки, стаканы.

2. Включить жарочный шкаф, разогреть до  $t=220^{\circ}\text{C}$

3.Выписать продукты, используя технологические карты и сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, выполнить сырьевую ведомость по форме:

| № | Название блюд | № рецептуры | Выход порций | Кол-во порций | Наименование продуктов |
|---|---------------|-------------|--------------|---------------|------------------------|
|   |               |             |              |               |                        |
|   | Итого:        |             |              |               |                        |

В числителе указывается масса брутто продукта, в знаменателе- масса нетто. Используя таблицу сделайте перерасчет мясных блюд в зависимости от кондиции и вида; овощей в зависимости от времени года; замените томатное пюре томатной пастой и сделайте другие необходимые перерасчеты в зависимости от наличия сырья.

4. Порядок выполнения работы

\* Получение у дежурного необходимых продуктов.

\* Распределение продуктов согласно сырьевой ведомости.

\*Выполните механическую обработку сырья.

\*Удалите пленку с мяса и свинины или говядины если это предусмотрено рецептурой.

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.32/<br>54 |

\*Выполните механическую обработку сырья.

\*Нарежьте морковь брусочками.

\*Подготовьте сухари.

\*Подготовьте лезон.

\* Нарежьте мясные полуфабрикаты нужной формы.

\*Отбейте подготовленные п/ф если это предусмотрено рецептурой.

\*посолите и поперчите.

\*Смачивайте в лезоне и панируйте в сухарях если предусмотрено рецептурой

\*Сформируйте п/ф.

\*Подготовьте к органолептической оценке полуфабрикаты.

5.Органолептическая оценка п/ф.

6.Уборка рабочих мест.

7.Оформление записей в тетради.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: Мясо шпигованное п/ф, рецептура № 392/3-1996 г

| №  | Наименование продуктов                                            | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|-------------------------------------------------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Говядина(верхний, внутренний, боковой и наружный куски т/б части) | гр         | 113    | 83    |
|    | Или свинина (лопаточная и шейная части)                           | гр         | 87     | 74    |
| 2. | Морковь                                                           | гр         | 19     | 15    |
|    | Масса полуфабриката                                               | гр         | -      | 172   |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Крупные куски мяса шпигуют с помощью шпиговальной иглы или ножа вдоль волокон морковью, нарезанной брусочками.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: куски мяса весом до 2 кг, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая, овощи шпигованные утоплены в мясе

#### Технологическая карта

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.33/<br>54 |

Кулинарное изделие: Гуляш п/ф, рецептура № 401/3-1996 г

| №  | Наименование продуктов                                        | Ед. измер. | Брутто | Нетто                       |
|----|---------------------------------------------------------------|------------|--------|-----------------------------|
| 1. | Говядина(лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка) | гр         | 107    | 79                          |
|    | Или свинина (лопаточная и шейная части)                       | гр         | 87     | 74                          |
|    | Масса полуфабриката:                                          | гр         | -      | Из говяд.-79<br>Из свин -74 |

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезают из мякоти свинины или говядины кусочками весом 20-30 г, с содержанием жировой ткани не более 20% массы порции полуфабриката, нарезанной брусочками.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: куски мяса квадратной формы весом 20-30 г, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая.

### Технологическая карта

Кулинарное изделие: Ромштекс п/ф, рецептура № 383/3-1996 г

| №  | Наименование продуктов                                                | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|-----------------------------------------------------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Говядина(толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски т/б части) | гр         | 95     | 70    |
| 2. | Яйца                                                                  | шт         | 1/13   | 3     |
| 3. | Сухари                                                                | гр         | 9      | 9     |
|    | Масса полуфабриката:                                                  | гр         | -      | 80    |

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порционные куски (по одному на порцию), толщиной 0,8-1 см отбивают, рыхлят, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: кусок мяса овальной формы, поверхность ровная, равномерно покрыта сухарями.

Цвет: типичный для вида сухарей.

Запах: характерный для вида мяса.

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

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.34/<br>54 |

Консистенция: плотная, упругая.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: Антрекот п/ф, рецептура № 374/3-1996 г

| №  | Наименование продуктов          | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|---------------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Говядина(толстый и тонкий края) | гр         | 100    | 80    |
|    | Масса полуфабриката:            | гр         | -      | 80    |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Антрекот нарезают из толстого и тонкого края под прямым углом, толщиной 1,5-2 см по одному куску на порцию, отбивают, посыпают солью и перцем.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: кусок мяса овально-продолговатой формы, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: Эскалоп п/ф, рецептура № 379/3-1996 г

| №  | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Свинина(корейка)       | гр         | 94     | 80    |
|    | Масса полуфабриката:   | гр         | -      | 80    |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из корейки нарезают порционные куски толщиной 10-15 мм (по 1-2 шт на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: кусок мяса овально-плоской формы, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: Котлеты отбивные п/ф, рецептура № 381/2-1996 г

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.35/<br>54 |

| №  | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто  |
|----|------------------------|------------|--------|--------|
| 1. | Свинина(корейка)       | гр         | 106    | 90+20  |
| 2. | Яйца                   | шт/гр      | 1/8    | 5      |
| 3. | Сухари                 | гр         | 15     | 15     |
|    | Масса полуфабриката:   | гр         | -      | 105+20 |

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порционные куски, нарезанные с косточкой из корейки (по одному куску на порцию), слегка отбивают, смачивают в лезоне, панируют в сухарях.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: кусок мяса овально-плоской формы, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая.

### Технологическая карта

Кулинарное изделие: Поджарка п/ф, рецептура № 376/3-1996 г

| №  | Наименование продуктов                                                    | Ед. измер. | Брутто | Нетто    |
|----|---------------------------------------------------------------------------|------------|--------|----------|
| 1. | Свинина(корейка, тазобедренная часть)                                     | гр         | 87     | 74       |
|    | или говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски т/б части) | гр         | 107    | 79       |
|    | Масса полуфабриката:<br>из говядины<br>из свинины                         | гр         | -      | 79<br>74 |

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо, нарезанное брусочками, массой 10-15 гр, посыпают солью и перцем.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: кусочки мяса брусочками, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая.

### Лабораторное занятие №5. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из мяса»

*Цель работы:*

1. Приобретение профессиональных навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов рубленых (натуральные рубленые

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

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.36/<br>54 |

изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба) для сложной кулинарной продукции: бифштексы, шницели, котлеты, зразы, тефтели.

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: 1.2, 1.3

*Тип урока:* формирование и совершенствование профессиональных умений и навыков.

*Метод:* лабораторное занятие - бригадный метод.

*Оснащение урока:*

-наглядные пособия: плакат, иллюстрации;

-справочная литература сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, технологические карты блюд;

- необходимая посуда, инвентарь, сырье, инструменты.

*Ход урока:*

1.Организация группы.

2.Выдача задания: каждой бригаде с №1 по №5 – поджарка св, свинина тушеная, гуляш из свинины.

3.Работа студентов со справочной литературой.

4.Актуализация знаний:

\* из какой части мяса нарезается п/ф поджарки из свинины;

\* как нарезается мясо для п/ф поджарки из свинины;

\* какова примерная масса одного кусочка в г.;

\* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;

\* каков вид последующей тепловой обработки п/ф поджарки;

\* из какой части мяса свинины нарезается п/ф блюда «Мясо тушеное»;

\* как нарезается мясо для п/ф «Мясо тушеное» из свинины;

\* какое количество кусков на порцию п/ф необходимо;

\* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;

\* каков вид последующей тепловой обработки блюда из п/ф мясо тушеное;

\* из какой части мяса свинины нарезается п/ф блюда «Гуляш»;

\* как нарезается мясо для п/ф гуляша из свинины;

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

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.37/<br>54 |

- \* какова примерная масса одного кусочка в г.;
- \* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;
- \* каков вид последующей тепловой обработки п/ф гуляша;
- \* требования к качеству п/ф поджарка из свинины;
- \* требования к качеству п/ф мясо тушеное из свинины;
- \* требования к качеству п/ф гуляш из свинины;
- \* условия и сроки хранения п/ф;
- \* санитарно-гигиенические требования к приготовлению указанных п/ф.

5. Составление плана работы бригады.

6. Самостоятельная работа студентов согласно руководства.

7. Деятельность преподавателя во время самостоятельной работы студентов:

- \* демонстрация нарезки п/ф поджарки;
- \* демонстрация нарезки п/ф мяса тушеного;
- \* демонстрация нарезки п/ф гуляша;
- \* помощь в доведении до вкуса п/ф;
- \* контроль занятости студентов;
- \* контроль за соблюдением санитарных и гигиенических правил, за

организованностью и дисциплинированностью

8. Заключение:

- \* органолептическая оценка (бракераж) п/ф блюд, разбор ошибок, варианты исправления ошибок;
- \* подведение итогов работы.

9. Домашнее задание: повторить технологию приготовления п/ф для блюд: мясо отварное; мясо жаренное крупным куском; бифштекс; филе; лангет; эскалоп; котлеты отбивные; печень жареная; зразы отбивные.

## **Руководство к проведению лабораторной работы №5. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из мяса»**

-Приготовить: *бифштексы, шницели, котлеты, зразы, тефтели*

*Цель занятия:*

- изучить технологический процесс приготовления указанных блюд,
- освоить технологические приемы приготовления и отпуска блюд,
- уяснить органолептические показатели качества.

1. Проверить рабочее место и подобрать необходимую посуду и инвентарь:

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

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.38/<br>54 |

-различные доски «ОС», «МС», «ОВ», «Хлеб».

-сито.

-поварские иглы, тяпки

-мясорубка

-кастрюля емкостью 1,5 л, 1 л, 0,5 л.

-миксер

-сковорода

-терка

-лопатка деревянная или металлическая

-сковороды порционные

-тарелки для 2 блюд -3 шт

-ложки, вилки, стаканы.

2.Включить жарочный шкаф, разогреть до  $t=220^{\circ}\text{C}$

3.Выписать продукты, используя технологические карты и сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, выполнить сырьевую ведомость по форме:

| № | Название блюд | № рецептуры | Выход порций | Кол-во порций | Наименование продуктов |
|---|---------------|-------------|--------------|---------------|------------------------|
|   |               |             |              |               |                        |
|   | Итого:        |             |              |               |                        |

В числителе указывается масса брутто продукта, в знаменателе- масса нетто. Используя таблицу сделайте перерасчет мясных блюд в зависимости от кондиции и вида; овощей в зависимости от времени года; замените томатное пюре томатной пастой и сделайте другие необходимые перерасчеты в зависимости от наличия сырья.

4. Порядок выполнения работы

\* Получение у дежурного необходимых продуктов.

\* Распределение продуктов согласно сырьевой ведомости.

\* Выполните механическую обработку сырья.

\*Удалите пленку с мяса и свинины или говядины если это предусмотрено рецептурой.

\* Выполните механическую обработку сырья.

\* Нарезьте на куски котлетное мясо.

\* Нарезьте жир-сырец если предусмотрен рецептурой.

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.39/<br>54 |

\* Измельчить котлетное мясо (и жир-сырец если предусмотрен рецептурой) на мясорубке

\*Нарежьте лук репчатый мелко.

\* Произведите пассеровку лука репчатого.

\* Нарежьте мелко зелень петрушки.

\* Сварите яйца и измельчите их.

\*Подготовьте сухари.

\*Подготовьте лезон.

\* Подготовьте фарш для зраз.

\* Черствый пшеничный хлеб замачивают в воде или молоке.

\* Добавляют соль, перец.

\* Перемешивают массу.

\* Разделяют полуфабрикаты.

\* Формуют полуфабрикаты.

\*Смачивайте в лезоне и панируйте в сухарях если предусмотрено рецептурой

\*Подготовьте к органолептической оценке полуфабрикаты.

5.Органолептическая оценка п/ф.

6.Уборка рабочих мест.

7.Оформление записей в тетради.

Технологическая карта-Кулинарное изделие: Бифштекс рубленый п/ф, рецептура № 411/3-1996 г

| №  | Наименование продуктов    | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|---------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Говядина (котлетное мясо) | гр         | 82     | 60    |
| 2. | Шпик                      | гр         | 9,5    | 9     |
| 3. | Молоко или вода           | гр         | 5,07   | 5,07  |
| 4. | Перец черный молотый      | гр         | 0,03   | 0,03  |
| 5. | Соль                      | гр         | 0,9    | 0,9   |
|    | Масса полуфабриката       | гр         | -      | 75    |

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5\*5 мм), соль, специи, воду (молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт на порцию.

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

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

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.40/<br>54 |

Внешний вид: форма приплюснuto- округлая, толщина изделий 2 см, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: Шницель натуральный рубленый п/ф, рецептура № 413/3-1996 г

| №  | Наименование продуктов       | Ед. измер. | брутто | Нетто |
|----|------------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Свинина (котлетное мясо)     | гр         | 95     | 81    |
| 2. | Жир-сырец говяжий или свиной | гр         | 7      | 7     |
| 3. | Вода                         | гр         | 7      | 7     |
| 4. | Яйца                         | Шт/гр      | 1/10   | 4     |
| 5. | Сухари                       | гр         | 12     | 12    |
|    | Масса полуфабриката:         | гр         | -      | 103   |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром-сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: изделие имеет плоско-овальную форму, толщиной 1 см., поверхность ровная, сухари равномерно распределены по поверхности.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

Технологическая карта -Кулинарное изделие: Бифштекс рубленый п/ф, рецептура № 411/3-1996 г

| №  | Наименование продуктов     | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|----------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Говядина ( котлетное мясо) | гр         | 82     | 60    |
| 2. | Шпик                       | гр         | 9,5    | 9     |
| 3. | Молоко или вода            | гр         | 5,07   | 5,07  |
| 4. | Перец черный молотый       | гр         | 0,03   | 0,03  |
| 5. | Соль                       | гр         | 0,9    | 0,9   |
|    | Масса полуфабриката        | гр         | -      | 75    |

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.41/<br>54 |

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5\*5 мм), соль, специи, воду (молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт на порцию.

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: форма приплюснуто- округлая, толщина изделий 2 см, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

Технологическая карта-Кулинарное изделие: Шницель натуральный рубленый п/ф, рецептура № 413/3-1996 г

| №  | Наименование продуктов       | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Свинина (котлетное мясо)     | гр         | 95     | 81    |
| 2. | Жир-сырец говяжий или свиной | гр         | 7      | 7     |
| 3. | Вода                         | гр         | 7      | 7     |
| 4. | Яйца                         | Шт/гр      | 1/10   | 4     |
| 5. | Сухари                       | гр         | 12     | 12    |
|    | Масса полуфабриката:         | гр         | -      | 103   |

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром-сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льеzone, панируют в сухарях.

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: изделие имеет плоско-овальную форму, толщиной 1 см., поверхность ровная, сухари равномерно распределены по поверхности.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

## Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Формирование компетенций: ПК 1.2, 1.3

|                      |                                                                                                                                           |         |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |         |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.42/54 |

**Лабораторное занятие №6. Тема: «Способы заправки сельскохозяйственной птицы»**

*Цель:*

1. Приобретение профессиональных навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы (для варки, для жарки, припускания, тушения вторых блюд, для приготовления салатов и рубленых изделий без добавления хлеба и с добавлением хлеба и т. д.) для сложной кулинарной продукции: целые ушки подготовленные к тепловой обработке; порционные, мелкокусковые и рубленые.

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 п/ф блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций ПК 1.1-1.4

*Тип урока: формирование и совершенствование профессиональных умений и навыков.*

*Метод:* лабораторное занятие - бригадный метод.

*Оснащение урока:*

- наглядные пособия: плакат, иллюстрации;
- справочная литература: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, технологические карты блюд;
- необходимая посуда, инвентарь, сырье, инструменты.

*Ход урока:*

1. Организация группы.

2. Выдача задания: каждой бригаде с №1 по №5 – тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в кармашек», «в одну нитку», «в две нитки» с иглой и без иглы; п/ф «Котлеты натуральные», п/ф «Котлеты по-киевски», п/ф «Птица по-столичному», п/ф «Биточки фаршированные».

3. Работа студентов со справочной литературой.

4. Актуализация знаний:

\* из какого сырья готовят п/ф «Тушка, подготовленная к тепловой обработке»;

\* как производится заправка тушек птицы «в кармашек»;

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

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.43/<br>54 |

- \* как производится заправка тушек птицы «в одну нитку»;
- \* как производится заправка тушек птицы «в две нитки» с иглой и без иглы;
- \* какова форма п/ф «Котлеты натуральные»;
- \* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;
- \* каков вид последующей тепловой обработки п/ф «Котлеты натуральные»;
- \* из какой части птицы нарезается п/ф блюда «Котлеты по-киевски»;
- \* как нарезается филе для п/ф «Котлеты по-киевски» из птицы;
- \* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;
- \* каков вид последующей тепловой обработки блюда из п/ф «Котлеты по-киевски»;
- \* из какой части птицы нарезается п/ф блюда «Птица по-столичному»;
- \* как нарезается мясо для п/ф «Биточки фаршированные»;
- \* какова масса п/ф «Биточки фаршированные» в г.;
- \* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф «Биточки фаршированные»;
- \* каков вид последующей тепловой обработки п/ф «Биточки фаршированные»;
- \* требования к качеству п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в кармашек»;
- \* требования к качеству п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в одну нитку»;
- \* требования к качеству п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в две нитки»;
- \* требования к качеству п/ф «Котлеты натуральные»;
- \* требования к качеству п/ф «Котлеты по-киевски»;
- \* требования к качеству п/ф «Птица по - столичному»;
- \* требования к качеству п/ф «Биточки фаршированные»;
- \* условия и сроки хранения п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в кармашек»;
- \* условия и сроки хранения п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в одну нитку»;
- \* условия и сроки хранения п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в две нитки» с иглой и без иглы;
- \* условия и сроки хранения п/ф «Котлеты натуральные»;
- \* условия и сроки хранения п/ф «Котлеты по-киевски»;

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.44/<br>54 |

- \* условия и сроки хранения п/ф «Птица по - столичному»;
- \* условия и сроки хранения п/ф «Биточки фаршированные»;
- \* санитарно-гигиенические требования к приготовлению указанных п/ф.

5. Составление плана работы бригады.

6. Самостоятельная работа студентов согласно руководства.

7. Деятельность преподавателя во время самостоятельной работы студентов:

- \* демонстрация формовки (заправки) п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в кармашек»;
- \* демонстрация формовки (заправки) п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в одну нитку»;
- \* демонстрация формовки (заправки) п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в две нитки» с иглой и без иглы;
- \* демонстрация нарезки п/ф «Котлеты натуральные»;
- \* демонстрация нарезки п/ф «Котлеты по-киевски»;
- \* демонстрация нарезки п/ф «Птица по - столичному»;
- \* демонстрация нарезки п/ф «Биточки фаршированные»;
- \* помощь в доведении до вкуса п/ф;
- \* контроль занятости студентов;
- \* контроль за соблюдением санитарных и гигиенических правил, за организованностью и дисциплинированностью

8. Заключение:

- \* органолептическая оценка (бракераж) полуфабрикатов блюд, разбор ошибок, варианты исправления ошибок;
- \* подведение итогов работы.

9. Домашнее задание: повторить технологию приготовления полуфабриката для блюд: рагу из птицы; филе индейки, фаршированное яблоком; цыплята - табака.

## **Руководство к проведению лабораторного занятия №5. Тема: «Способы заправки сельскохозяйственной птицы»**

Приготовить:

1. Полуфабрикат тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в кармашек», «в одну нитку», «в две нитки» с иглой и без иглы; п/ф «Котлеты натуральные», п/ф «Котлеты по-киевски», п/ф «Птица по - столичному», п/ф «Биточки фаршированные».

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.45/<br>54 |

*Цель занятия:*

-изучить технологический процесс приготовления указанных полуфабрикатов блюд,

-освоить технологические приемы приготовления и отпуска полуфабрикатов блюд,

-уяснить органолептические показатели качества.

1. Проверить рабочее место и подобрать необходимую посуду и инвентарь:

-различные доски «ОС», «ПС», «ОВ», «Хлеб».

-сито.

-поварские иглы, таяпки

-мясорубка

-кастрюля емкостью 1,5 л, 1 л, 0,5 л.

-миксер

-сковорода

-терка

-лопатка деревянная или металлическая

-сковороды порционные

-тарелки для 2 блюд -3 шт

-ложки, вилки, стаканы.

2. Включить жарочный шкаф, разогреть до  $t=220^{\circ}\text{C}$

3. Выписать продукты, используя технологические карты и сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, выполнить сырьевую ведомость по форме:

| № | Название блюд | № рецептуры | Выход порций | Кол-во порций | Наименование продуктов |
|---|---------------|-------------|--------------|---------------|------------------------|
|   |               |             |              |               |                        |
|   | Итого:        |             |              |               |                        |

В числителе указывается масса брутто продукта, в знаменателе - масса нетто. Используя таблицу, сделайте перерасчет мясных блюд в зависимости от кондиции и вида; овощей в зависимости от времени года; замените томатное пюре томатной пастой и сделайте другие необходимые перерасчеты в зависимости от наличия сырья.

4. Порядок выполнения работы

\* Получение у дежурного необходимых продуктов.

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.46/<br>54 |

- \* Распределение продуктов согласно сырьевой ведомости.
- \* Выполните механическую обработку сырья.
- \*Проведите подготовку птицу (размораживание, опаливание, удаление головы, потрошение, мытье и обсушивание) в зависимости от вида сырья.
- \* Выполните механическую обработку сырья.
- \* Заправьте тушку птицы согласно задания.
- \* Нарезьте жир-сырец если предусмотрен рецептурой.
- \* Измельчить котлетное мясо (и жир-сырец если предусмотрен рецептурой) на мясорубке
- \*Нарезьте лук репчатый мелко.
- \* Произведите пассеровку лука репчатого.
- \* Нарезьте мелко зелень петрушки.
- \* Сварите яйца и измельчите их.
- \*Подготовьте сухари.
- \*Подготовьте лезон.
- \* Подготовьте фарш для зраз.
- \* Черствый пшеничный хлеб замачивают в воде или молоке.
- \* Добавляют соль, перец.
- \* Перемешивают массу.
- \* Разделяют полуфабрикаты.
- \* Формуют полуфабрикаты.
- \*Смачивайте в лезоне и панируйте в сухарях если предусмотрено рецептурой
- \*Подготовьте к органолептической оценке полуфабрикаты.
- 5.Органолептическая оценка п/ф.
- 6.Уборка рабочих мест.
- 7.Оформление записей в тетради.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Котлеты натуральные из филе птицы» под соусом паровым с грибами, рецептура № 441/2-1996 г

| №  | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Курица                 | гр         | 286    | 103   |
|    | или бройлер-цыпленок   | гр         | 332    | 103   |
|    | Масса полуфабриката    | гр         | -      | 103   |

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.47/<br>54 |

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе птицы или дичи зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого – остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом срезают с него поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка разворачивают, перерезают в двух-трех местах сухожилия и вкладывают в надрез малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе.

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: форма приплюснута- округлая, толщина изделий 2 см, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

## Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Котлеты по-киевски», рецептура № 453/1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|---|------------------------|------------|--------|-------|
| 1 | курица                 | гр         | 231    | 83+7  |
|   | или филе куриное (п/ф) | гр         | -      | 83+7  |
| 2 | Масло сливочное        | гр         | 30     | 30    |
| 3 | Яйца                   | Шт/гр      | 1/4    | 10    |
| 4 | Хлеб                   | гр         | 28     | 25    |
|   | Масса полуфабриката:   | гр         | -      | 145+7 |

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленное филе кур фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке.

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: изделие имеет овальную форму, поверхность ровная, сухари равномерно распределены по поверхности.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

## Технологическая карта

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

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.48/<br>54 |

Кулинарное изделие: п/ф «Птица по-столичному», рецептура № 456/1996 г

| №  | Наименование продуктов | Ед. измер. | брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Курица                 | гр         | 272    | 98    |
| 2. | Хлеб пшеничный         | гр         | 37     | 33    |
| 3. | Яйца                   | гр         | 1/2    | 20    |
|    | Масса полуфабриката    | гр         | -      | 148   |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Зачищенное филе птицы (без косточки) слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: форма приплюснута- округлая, толщина изделий 2 см, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

#### Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным», рецептура № 462/3-1996 г

| №  | Наименование продуктов | Ед. измер. | брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | курица                 | гр         | 77     | 37    |
| 2. | Хлеб пшеничный         | гр         | 9      | 9     |
| 3. | Молоко или вода        | гр         | 13     | 13    |
| 4. | Внутренний жир         | гр         | 2      | 2     |
|    | Масса котлетной массы  | гр         | -      | 57    |
|    | Фарш:                  |            |        |       |
| 5  | Соус №552              | гр         | -      | 25    |
| 6  | масло сливочное        | гр         | 5      | 5     |
| 7  | Сыр                    | гр         | 3,3    | 3     |
|    | Масса полуфабриката:   | гр         | -      | 90    |

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Котлеты кладут на смазанный жиром противень или сковороду, в середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым молочным соусом, посыпают тертым сыром.

#### Рекомендованные источники литературы:

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.49/<br>54 |

| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Основные</b> | 1.Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО. - М. : Юрайт, 2019. -215 с                                                                                                                                                               |
|                 | 2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: уч/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М., 2019.-192 с.                                                                                                                                                      |
|                 | 3.Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. - Минск : РИПО, 2020. - 264 on-line : ил                                                                                                            |
|                 | 4.Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : КноРус, 2020. - 222 on-line. - (Среднее профессиональное образование).                    |
|                 | 5.Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учебник / В. И. Мошков. - Москва : КноРус, 2020. - 176 on-line. - (Среднее профессиональное образование).                                                        |
|                 | 6.Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова. - Москва : КноРус, 2020. - 205 on-line. - (Среднее профессиональное образование          |
|                 | 7.Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. - Москва : КноРус, 2021. - 133 on-line. - (Среднее профессиональное образование). |
|                 | 8.Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции : учебное пособие / ред. В. И. Мошков. - Москва : Русайнс, 2021. - 80 on-line.                                                 |
|                 | 9.Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебное пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : Русайнс, 2021. - 121 on-line. - (Среднее профессиональное образование).                                |
|                 | 10.Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +еПриложение: Тесты : учебное пособие / А. Х. Ашряпова, С. С. Корнеева. - Москва : КноРус, 2020. - 246 on-line. - (Среднее профессиональное образование).               |
|                 | 11.Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 148 on-line. -                                                                              |

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.50/<br>54 |

| Виды источников       | Наименование рекомендуемых учебных изданий                                                                                                                                     |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | 12.Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В. И. Мошков. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 60 on-line |
|                       | 13. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021. -196 с.                                     |
| <b>Дополнительные</b> | 1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.                                 |
|                       | 2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с.                      |
|                       | 3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 416 с.                           |
|                       | 4. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с                 |
|                       | 5. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М., 2016.- 320 с.                         |
|                       | 6. Методическое пособие для практических занятий. МО-19.02.10.ОП.03.ПЗ. Жукова Е.С.                                                                                            |
|                       | 8. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2016. – 398 с.                   |
|                       | 9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.                                                               |
|                       | 10. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.                        |
|                       | 11. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во «Феникс». – 2004. – 384 с.                                       |
|                       | <b>Нормативная и законодательная литература</b>                                                                                                                                |
|                       | 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)                                                                                         |

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.51/<br>54 |

| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий                                                                                                                                                  |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | 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                                                                                  |

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.52/<br>54 |

| Виды источников    | Наименование рекомендуемых учебных изданий                                                                                                                                                               |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".                                                                                                             |
|                    | 20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2                                                           |
|                    | 21. СанПиН 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. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.                                                                                                                 |
|                    | 28. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.                                                                                                  |
|                    | 29. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)                                                                       |
|                    | 30. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.                                                                                                   |
|                    | 31. 1С: Предприятие 8. Конфигурация «Общепит», редакция 2.0 Руководство пользователя. – М., 2011                                                                                                         |
| Интернет-источники | <a href="http://tourlib.net/">http:// tourlib.net/</a>                                                                                                                                                   |
|                    | <a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a>                                                                                                                                              |
|                    | <a href="http://st.vstu.by/">http://st.vstu.by/</a>                                                                                                                                                      |
|                    | <a href="http://www.fb2club.ru/">http://www.fb2club.ru/</a>                                                                                                                                              |
|                    | <a href="http://www.internet-law.ru/">http://www.internet-law.ru/</a>                                                                                                                                    |
|                    | <a href="http://www.consultant.ru">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://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a>                                                                                                                                              |

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.53/<br>54 |

| Виды источников                            | Наименование рекомендуемых учебных изданий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | <a href="http://foodrussia.net/">http://foodrussia.net/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Электронные образовательные ресурсы</b> | 1. ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a><br>2. ЭБС «ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a><br>3. ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a><br>4. Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a><br>5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a> |
| <b>Периодические издания</b>               | Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;<br>Журнал «Стандарты и качество».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                      |                                                                                                                                           |             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                                                                                                |             |
|                      | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.54/<br>54 |

## Приложение 1

### БРАКЕРАЖ БЛЮД

| Наименование<br>блюد | Требования к<br>качеству (факт.) | Замечание | Оценка (1 - 5<br>баллов) |
|----------------------|----------------------------------|-----------|--------------------------|
|                      |                                  |           |                          |
|                      |                                  |           |                          |
|                      |                                  |           |                          |

Подписи членов  
бракеражной комиссии