

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
**«Белгородский индустриальный колледж»**

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № 1 .  
от «31 » августа 2020 г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ Котлярова С.В.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
по выполнению лабораторных работ  
по профессиональному модулю  
**ПМ 07.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»**

по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Разработчик:  
Преподаватель  
Белгородский индустриальный  
колледж  
Аксенова А.О.

Белгород 2020 г.

## Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	3
1.1. Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи. Место лабораторных работ в курсе дисциплины	3
1.2. Организация и порядок проведения лабораторных работ	3
1.3. Общие указания по выполнению лабораторных работ	4
1.4. Критерии оценки результатов выполнения лабораторных работ	5
2. Тематическое планирование лабораторных работ	6
3. Содержание лабораторных работ	9
Тема 1. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из отварной и припущенной рыбы; сладких блюд и напитков	7
Лабораторная работа № 1.«Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы».	7
Тема 2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд, из жареной, тушеной рыбы; сладких блюд и напитков	8
Лабораторная работа № 2.«Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из тушеной и жареной рыбы».	8
Тема 3. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; вторых блюд из запеченной рыбы; сладких блюд и напитков	9
Лабораторная работа № 3«Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из запеченной рыбы».	9
Тема 4. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов; сладких блюд и напитков	10
Лабораторная работа № 4.«Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов»	10
Тема 5. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из мясных порционных полуфабрикатов; сладких блюд и напитков	11
Лабораторная работа № 5.«Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясных порционных полуфабрикатов»	11
Тема 6. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из рубленого мяса; сладких блюд и напитков	12
Лабораторная работа № 6.«Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясной рубленой массы»	12
Тема 7.Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; вторых блюд из птицы; сладких блюд и напитков	13
Лабораторная работа № 7.«Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из птицы»	13
4. Информационное обеспечение обучения	14

## 1. Пояснительная записка

### 1.1 Краткая характеристика профессионального модуля, ее цели и задачи. Место лабораторных работ в курсе профессионального модуля

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар» является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дисциплина изучается в VI семестре. В целом рабочей программой предусмотрено 36 часов на выполнение лабораторных работ, что составляет 100% от обязательной аудиторной нагрузки, которая составляет 36 часов, при этом максимальная нагрузка составляет 54 часа, из них 18 часов приходится на самостоятельную работу обучающихся.

Цель настоящих методических рекомендаций: оказание помощи обучающимся в выполнении лабораторных работ по ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар», качественное выполнение которых поможет обучающимся освоить обязательный минимум содержания дисциплины и подготовиться к промежуточной аттестации в форме экзамена.

#### 1.2. Организация и порядок проведения лабораторных работ

Лабораторные работы проводятся после изучения теоретического материала. Введение лабораторных работ в учебный процесс служит связующим звеном между теорией и практикой. Они необходимы для закрепления теоретических знаний, а также для получения практических навыков и умений. При проведении лабораторных работ задания, выполняются студентом самостоятельно, с применением знаний и умений, усвоенных на предыдущих занятиях, а также с использованием необходимых пояснений, полученных от преподавателя. Обучающиеся должны иметь методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, конспекты лекций, измерительные и чертежные инструменты, средство для вычислений.

#### 1.3. Общие указания по выполнению лабораторных работ

Курс лабораторных работ по ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» предусматривает проведение 7 работ, посвященных изучению:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- технологии приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- технологии приготовления супов и соусов массового спроса;
- технологии приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- технологии приготовления основных сладких блюд и напитков;
- технологии приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

При подготовке к проведению лабораторной работы необходимо:

- ознакомиться с лабораторным оборудованием;
- ознакомиться с порядком выполнения работы,

После выполнения лабораторной работы обучающийся к следующему занятию оформляет отчет, который должен содержать:

- название лабораторной работы, ее цель;
- краткие, общие сведения об изучаемом лабораторном оборудовании;

- необходимый материал, указанный преподавателем при выполнении лабораторной работы (технологическая схема приготовления блюд);
- данные, полученные непосредственно из приготовления блюд;
- технологическую карту, содержащую приготовление блюд, органолептическую оценку требования к качеству блюд, расчет пищевой и энергетической ценности

При работе в лаборатории необходимо руководствоваться инструкциями по технике безопасности, учитывающими все специфические особенности лаборатории, такие как наличие высокого напряжения, легкодоступных для прикосновения токоведущих частей электрооборудования.

В лаборатории нельзя находиться в отсутствие преподавателя или лица, ответственного за технику безопасности.

При нахождении в лаборатории следует находиться в рабочей зоне, указанной преподавателем. С самого начала необходимо убедиться в том, что испытательный стенд находится в полностью обесточенном (отключенном) состоянии.

Перед выполнением лабораторной работы необходимо получить вводные инструкции преподавателя и внимательно ознакомиться с описанием лабораторного стенда и оборудованием.

**Внимание! Включать лабораторные установки и выполнять какие-либо действия с приборами допускается ТОЛЬКО с разрешения преподавателя!**

При обнаружении признаков неисправности, таких как: появление искрения, дыма, специфического запаха, следует немедленно отключить все источники электроэнергии и сообщить о случившемся преподавателю.

При возникновении реальной опасности травматизма для одного или нескольких присутствующих, участники испытания должны произвести срочное отключение лаборатории от всех источников электроэнергии выключением вводного автомата. Лаборатории должны иметь средства пожаротушения и оказания первой медицинской помощи. На первом занятии изучаются правила техники безопасности и проводится вводный инструктаж с последующей проверкой его усвоения, о чем свидетельствует запись в журнале по технике безопасности кабинета/лаборатории, подписываемый преподавателем, проводившем инструктаж, и всеми обучающимися.

#### **1.4. Критерии оценки результатов выполнения лабораторных работ**

Критериями оценки результатов работы обучающихся являются:

- уровень усвоения обучающимся учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

– сформированность общеучебных и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

- обоснованность и четкость изложения материала;
- уровень оформления работы.
- анализ результатов.

#### Критерии оценивания лабораторной работы

Оценка	Критерии оценивания
5	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
4	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
3	Работа выполнена в полном объеме, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, допуская ошибки на дополнительные вопросы.
2	Работа выполнена не полностью. Студент практически не владеет теоретическим материалом, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.

## 2. Тематическое планирование лабораторных работ

	Наименование темы	Вид и название работы студента	Количество часов на выполнение работы
1	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из отварной и припущенной рыбы; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 1 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы».	4
2	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд, из жареной, тушеной рыбы; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 2 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из тушеной и жареной рыбы».	6
3	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; вторых блюд из запеченой рыбы; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 3 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из запеченой рыбы».	6
4	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 4 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов»	6
5	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из мясных порционных полуфабрикатов; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 5 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясных порционных полуфабрикатов»	6
6	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из рубленого мяса; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 6 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясной рубленой массы»	4
7	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; вторых блюд из птицы; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 7 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из птицы»	4
		<b>Итого</b>	36

## Лабораторная работа №1

### Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.

#### Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы».

**Цель:** отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из отварной и припущенной рыбы, напитков.

**Обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. « Технология приготовления пищи» , нормативные данные химического состава продуктов.

**Необходимо знать:** назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

**Задание1:** пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты(технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

<b>№ варианта</b>	<b>Наименование блюд комплексного обеда</b>	<b>Номер рецептуры</b>
<b>1</b>	1. Салат из свежих помидоров и овощей 2. Борщ с капустой и картофелем 3. <b>Рыба отварная</b> 4. Компот из свежих плодов	№ 49, к. III № 133 № 331, к. II № 639., к. III
<b>2</b>	1. Салат из свежих помидоров 2. Борщ московский 3. <b>Рыба припущенная</b> 4. Компот из яблок и слив	№ 48, к. III № 135 № 333, к. II № 641, к. III
<b>3</b>	1. Салат из свежих огурцов 2. Борщ украинский 3. <b>Рыба по-русски</b> 4. Компот из апельсинов	№ 45, к. III № 141 № 336, к. II № 642. к. III
<b>4</b>	1. Салат из свежих помидоров и яблок 2. Щи из свежей капусты 3. <b>Рыба, припущенная с соусом белое вино</b> 4. Компот из смеси сухофруктов	№ 50, к. III № 144 № 337, к. I № 644, к. III

#### **Задание2**

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

#### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## Лабораторная работа №2

### Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.

#### Приготовление вторых блюд из тушеной и жареной рыбы».

**Цель:** отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из тушеной и жареной рыбы, напитков.

**Обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. « Технология приготовления пищи» , нормативные данные химического состава продуктов.

**Необходимо знать:** назначение и содержание ТТК и ТК. Требование к оформлению.

**Задание 1:** пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

<b>№ варианта</b>	<b>Наименование блюд комплексного обеда</b>	<b>Номер рецептуры</b>
<b>1</b>	1. Салат яичный 2. Щи зеленые <b>3. Рыба, тушеная в томате с овощами</b> 4. Кисель из плодов или ягод свежих	№ 77, к. I № 146 № 340, к. II №645, к. III
<b>2</b>	1. Салат из свежих помидоров со сладким перцем 2. Щи по-уральски с крупой <b>3. Рыба жареная</b> 4. Кисель из кураги	№ 51  № 151 № 344, к. III. №646, к. III
<b>3</b>	1. Салат «Весна» 2. Рассольник <b>3. Рыба в тесте жареная</b> 4. Кисель из яблок	№ 52, к. III № 152 № 349, к. II №655)
<b>4</b>	1. Салат «Летний» 2. Суп гороховый <b>3. Тефтели рыбные</b> 4. Кофе черный с мороженым (гляссе)	№ 57, к. III № 162 № 366, к. III № 722

#### **Задание 2**

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

#### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю



### Лабораторная работа № 3

#### Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.

##### Приготовление вторых блюд из запеченой рыбы».

**Цель:** отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из запеченой рыбы, напитков.

**Обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

**Необходимо знать:** назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

**Задание 1:** пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

№ варианта	Наименование блюд комплексного обеда	Номер рецептуры
1	1. Редис с огурцами и яйцом 2. Суп картофельный <b>3. Рыба, запеченная с помидорами</b> 4. Мусс клюквенный	№ 56, к. III № 156 № 356, к. III № 660, к. III
2	1. Салат из сырых овощей 2. Суп из овощей <b>3. Рыба, запеченная в сметанном соусе</b> 4. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	№ 53, к. III . № 158 № 358, к. II .№ 713, к III
3	1. Салат из белокочанной капусты 2. Суп полевой <b>3. Рыба, запеченная в соусе с грибами</b> 4. Кофе по-восточному	№ 61, к. III № 161 № 363 №721
4	1. Салат из редиса 2. Рассольник ленинградский <b>3. Рыба, запеченная с картофелем по-русски</b> 4. Желе из апельсинов, мандаринов, лимонов	№ 54, к. III № 154 № 354, к. III .№ 658, к. III

##### **Задание 2**

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

##### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## Лабораторная работа № 4

### Тема: «Технология приготовления комплексных обедов».

#### Приготовление вторых блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов».

**Цель:** отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов, напитков.

**Обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

**Необходимо знать:** назначение и содержание ТТК и ТК. Требование к оформлению.

**Задание 1:** пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

№ варианта	Наименование блюд комплексного обеда	Номер рецептуры
1	1. Салат из свеклы с сыром и чесноком 2. Суп картофельный с макаронными изделиями <b>3. Гуляш</b> 4. Кисель молочный	№ 68 № 163 № 443, к. II №652, к. III
2	1. Салат из квашеной капусты 2. Суп картофельный с мясными фрикадельками <b>3. Плов</b> 4. Какао с молоком	№ 62, к. III № 164 №450, к. II №725, к. III
3	1. Салат из моркови с яблоками 2. Суп-харчо <b>3. Поджарка</b> 4. Кофе черный со взбитыми сливками по-венски	№ 72, к. III № 173 № 411, к. III № 724
4	1. Винегрет овощной 2. Суп картофельный с крупой (пшено) <b>3. Бефстроганов</b> 4. Коктейль сливочно-шоколадный	№ 75 № 160, к. II № 410, к. II № 747

#### **Задание 2**

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

#### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## Лабораторная работа № 5

### Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.

#### Приготовление вторых блюд из мясных порционных полуфабрикатов».

**Цель:** отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из мясных порционных полуфабрикатов, напитков.

**Обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

**Необходимо знать:** назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

**Задание 1:** пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

№ варианта	Наименование блюд комплексного обеда	Номер рецептуры
1	1. Салат-коктейль овощной 2. Солянка сборная мясная <b>3. Шницель</b> 4. Напиток апельсиновый	№ 89 № 174 № 418, к. II № 732
2	1. Салат-коктейль с курицей и фруктами 2. Суп молочный рисовый <b>3. Бифштекс с луком</b> 4. Кисель из яблок (густой)	№ 92 № 182 № 406, к. II № 655
3	1. Салат из свеклы с черносливом 2. Уха с перловой крупой <b>3. Котлеты натуральные рубленые</b> 4. Крюшон ананасный	№ 82 № 200 № 464, к. II № 758
4	1. Салат «Степной» 2. Солянка рыбная <b>3. Котлеты отбивные</b> 4. Напиток клюквенный	№ 95 № 179 № 417, к. II № 733

#### **Задание 2**

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

#### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## Лабораторная работа № 6

### Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.

#### Приготовление вторых блюд из мясной рубленой массы».

**Цель:** отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из мясной рубленой массы, напитков.

**Обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

**Необходимо знать:** назначение и содержание ТТК и ТК. Требование к оформлению.

**Задание 1:** пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

№ варианта	Наименование блюд комплексного обеда	Номер рецептуры
1	1. Салат столичный 2. Рассольник домашний <b>3. Биточки из свинины</b> 4. Коктейль молочно-шоколадный с мороженым	№ 74 № 153 № 466, к. I .№ 752
2	1. Салат витаминный 2. Солянка грибная <b>3. Тефтели мясные</b> 4. Коктейль молочно-ягодный с мороженым	№ 64, к. III № 176, к. II № 472, к. III № 755
3	1. Салат-коктейль с ветчиной и сыром 2. Борщ со сметаной <b>3. Котлеты</b> 4. Коктейль молочно-плодовый	№ 91 № 132 № 466, к. II № 751
4	1. Салат мясной 2. Уха рыбацкая <b>3. Шницель натуральный рубленый</b> 4. Коктейль сливочно-кофейный	№ 73 № 199 № 465, к. II .№ 748

#### **Задание 2**

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

#### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## Лабораторная работа № 7

### Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.

#### Приготовление вторых блюд из птицы».

**Цель:** отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из птицы, напитков.

**Обеспечение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

**Необходимо знать:** назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

**Задание 1:** пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

№ варианта	Наименование блюд комплексного обеда	Номер рецептуры
1	1. Салат из моркови с орехами и медом 2. Окрошка мясная <b>3. Котлеты рубленые из птицы</b> 4. Коктейль молочно-шоколадный	№ 85 № 205 № 499, к. II .№ 749
2	1. Салат с сыром 2. Окрошка сборная мясная на кефире <b>3. Жаркое из курицы по-русски</b> 4. Молочно-кофейный коктейль	№ 103 . № 210 № 501 .№ 750
3	1. Салат из сыра, яблок и огурцов 2. Суп картофельный с клецками <b>3. Птица тушеная в соусе</b> 4. Коктейль молочно-кофейный с мороженым	№ 99 № 167, к. I . № 493, к. II .№ 753
4	1. Салат витаминный 2. Суп рисовый <b>3. Рагу из птицы</b> 4. Коктейль молочно-плодовый с мороженым	№ 63, к. I № 171 к. I № 492, к. III .№ 754

#### **Задание 2**

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

#### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

### 3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Барановский В.А. Справочник кондитера. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2013.
3. Кулинария, Анфимова Н.А. , Издание: 9-е изд.,: 2013
4. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студ. Сред. Проф. Образования, издательский центр «Академия» 2016
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2019.
6. Мглинец А.И. Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Технология продукции общественного питания СПб.: Троицкий мост, 2010
7. Богушева В.И. Технология приготовления пищи – Ростов- на-Дону: Феникс, 2017.

#### Периодические издания:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.vkysni-sup.ru/>
2. <http://www.gotovim.ru/recepts/soups/pyre/>
3. <http://gotovimsup.com/>
4. <http://www.sous.ru/>
5. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
6. [http://prigotovim.org/main/r\\_myas/](http://prigotovim.org/main/r_myas/)
7. [http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda\\_iz\\_mjasa/Bljuda\\_iz\\_mjasa1.html](http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html)
8. <http://www.bluda-iz-riby.ru/>
9. [http://www.restoran.ru/msk/articles/kulina/kulinarnye\\_retsepty/vtorye\\_blyuda/](http://www.restoran.ru/msk/articles/kulina/kulinarnye_retsepty/vtorye_blyuda/)
10. <http://fish-cookery.net/>
11. [http://kuking.net/8\\_155.htm](http://kuking.net/8_155.htm)