

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Филиппов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:14:32

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК 02.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного ассортимента»

Специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Методические указания для лабораторных занятий по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения лабораторных занятий по МДК 02.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Выполнение лабораторных работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество лабораторных работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое лабораторное задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной

санитарии в организации питания;

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

•

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Оценка и зачет по практическим работам ставятся после проверки преподавателем отчета и устной защиты данной работы, т.е. комментариев

студента о выполнении практической работы. В процессе проверки отчётов по практическим работам может быть выставлена оценка (если задание индивидуально), зачёт или незачёт.

Лабораторное занятие №1

1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.

Цель занятия:

Изучить технологию приготовления и подготовку к реализации супов сложного ассортимента. Приготовление супов по ТТК

Контрольные вопросы:

- 1.Классификация супов. Технология производства бульонов для супов.Технология производства бульонов: (костных, мясокостных, из птицы, рыбных, грибных).
- 2.Приготовление супов сложного ассортимента.
- 3.Классификация заправочных супов. Подготовка гарнира для заправочных супов (пассерование овощей, пассерование муки, приготовление льезона).
- 4.Закладка гарнира в бульон и варка супа.
- 5.Борщи, щи, рассольники, солянки. Требования к качеству.
- 6.Условия и сроки реализации заправочных супов.
- 7.Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

Лабораторное занятие №2

Тема 2. Приготовление супов: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни. Пищевая ценность.

Цель занятия: изучить технологию приготовления супов: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни, пищевую ценность. Приготовление блюд по ТТК

Контрольные вопросы:

1. Классификация пюреобразных супов. Жидкая основа для пюреобразных супов. Технология производства супов-пюре и супов-кремов. Технология производства прозрачных бульонов (мясного, рыбного, куриного). Два способа отпуска прозрачных супов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
2. Технология приготовления супов: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни, пищевую ценность степени зрелости экзотических
3. Механическая обработка овощей. Технология приготовления супов.

Лабораторное занятие №3

Тема 3. Приготовлениеоттяжек для супов. Приготовление прозрачных супов.

Цель занятия: изучить технологию приготовления оттяжек для супов. Приготовление прозрачных супов по ТТК

Контрольные вопросы:

1. Методы оценки качества.
2. Условия, сроки хранения.

Лабораторное занятие №4

Тема 4. Приготовление гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)

Цель занятия: изучить технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки сырья. Приготовление гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.) Приготовление блюд по ТТК.

Контрольные вопросы:

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки сырья. Температура подачи блюд. Технология приготовления блюд.
2. Подготовка и подача.

Лабораторное занятие №5

Тема 5. Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов,

Цель занятия: изучить технологию приготовления супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, нарезку и формовку экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Приготовление блюд по ТТК

Контрольные вопросы:

1. Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы,
2. дичи, биски из морепродуктов, плодов,
3. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.
4. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.

Лабораторное занятие №6

Тема 6. Супы региональной кухни.

Цель занятия: изучить технологию приготовления французского лукового супа, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под

тестом, гаспачо и др.). Приготовление блюд по ТТК

Контрольные вопросы

1. Приготовление французского лукового супа, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.).

2. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов.
3. Карвинг из овощей.

Лабораторное занятие №7

Тема 7. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания способов

Цель занятия: изучить правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания способов. Приготовление блюд по ТТК

Контрольные вопросы:

1. Требования к качеству. Условия и сроки реализации заправочных супов.
2. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

Лабораторное занятие №8

Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.

Цель занятия: изучить технологию приготовления, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. Приготовление блюд по ТТК.

Контрольные вопросы:

1. Технология производства соусов. Классификация соусов. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов.
2. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов.
3. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам

Лабораторное занятие №9

Тема 9. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа. Правила соусной композиции.

Цель занятия: изучение методов обработки и подготовки сырья. Приготовление соусов по ТТК.

Контрольные вопросы:

1. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья.
2. Технологические требования к полуфабрикатам.

Лабораторное занятие №10

Тема 10. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов

Цель занятия: изучить комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.

Приготовление бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовка вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных

продуктов.

Приготовление мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.

Контрольные вопросы:

1. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов.
2. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов
3. Условия и сроки хранения и реализации соусов.
4. Соусы промышленного производства.
5. Контроль соответствия качества соусов промышленного производства установленным нормам.

Лабораторное занятие №11

Тема 11. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных

Цель занятия: приготовление и правила хранения соусов.

Контрольные вопросы: Технология приготовления.

Рецептура и технология приготовления указана в сборнике рецептов М.П.Могильного который находится в списке литературы.)

Лабораторное занятие №12

Тема 12. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.

Цель занятия: изучить обработку, подготовку нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.

Контрольные вопросы:

1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных.
2. Приготовление моллюсков. (Рецептура и технология приготовления указана в сборнике рецептов М.П.Могильного который находится в списке литературы.)

Лабораторное занятие №13

Тема 13. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.

Цель занятия: изучить технологию приготовления, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни пищевую ценность.

Контрольные вопросы:

1. Приготовление соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.

2. Приготовление масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.

3. Приготовление соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;

4. Приготовление соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.

Лабораторное занятие №14

Тема 14. Правила оформления и отпуска соусов

Цель занятия: изучить правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.

Контрольные вопросы:

1. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.

2. Выбор посуды для отпуска.

3. Требования к безопасности хранения Требования к качеству

Лабораторное занятие №15

Тема 15. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.

Цель занятия: изучить виды посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.

Контрольные вопросы:

Технология приготовления и подача соусов

(Рецептура и технология приготовления указана в сборнике рецептов М.П.Могильного который находится в списке литературы.

Лабораторное занятие №16

Тема 16. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

Цель занятия: изучить последовательность и правила обработки и подготовки.

Контрольные вопросы:

1. Механическая кулинарная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей.

2. Изготовление полуфабрикатов из свежих картофеля, корнеплодов, луковых, капустных и плодовых овощей; суповые наборы. Использование

отходов из овощей.

3. Тепловая обработка картофеля и овощей, способы тепловой обработки овощей.

4. Контроль соответствия качества полуфабрикатов

Лабораторное занятие №17

Тема 17. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

Цель занятия: изучить тепловую обработку полуфабрикатов из овощей. Способы тепловой обработки овощей. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Пассерование, бланширование, варка основным способом, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, запекание и другие способы тепловой обработки овощей.

Контрольные вопросы:

1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.

Лабораторное занятие №18

Тема 18. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.

Цель занятия: изучить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов

Контрольные вопросы:

1. Особенности технологии производства полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам (Рецептура и технология приготовления находится в сборнике рецептов М.П. Могильного указанного в списке литературы)

Лабораторное занятие №19

Тема 19. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов.

Цель занятия: изучить технологию приготовления блюда овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.

Контрольные вопросы:

- 1.Технология производства: требования к сырью, предварительная обработка (инспекция, мойка, калибровка, очистка, измельчение, термическая обработка), замораживание, фасовка, упаковка, хранение.
2. Контроль качества плодоовощных полуфабрикатов: оценка консистенции, органолептических характеристик.

Лабораторное занятие №20

Тема 20. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей

Цель занятия: изучить требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей.

Контрольные вопросы:

- 1.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.
- 2.(Рецептура и технология приготовления находится в сборнике рецептов М.П. Могильного указанного в списке литературы)

Лабораторное занятие №21

Тема 21. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Цель занятия: изучить приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Контрольные вопросы:

1.Механическая кулинарная обработка круп, бобовых. Приготовление гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

2.Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп.

3.Определение коэффициента набухания. Изменение технологических свойств круп и бобовых при замачивании и варке

4.Масса брутто, нетто, проценты отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.

(Рецептура и технология приготовления находится в сборнике рецептов М.П. Могильного указанного в списке литературы)

Лабораторное занятие №22

Тема 22. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой

Цель занятия: изучить Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой.

Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.

Контрольные вопросы:

1. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.

2. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.

Лабораторное занятие №23

Тема 23. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты

Цель занятия: изучить приготовление оладьев из дробленых круп.

Приготовление листов пасты для лазаньи, канелони, оладьев из дробленых круп.

Контрольные вопросы:

1. Приготовление изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Приготовление листов пасты для лазаньи, канелони, оладьев из дробленых круп.

2. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.

Лабораторное занятие №24

Тема 24. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи

Цель занятия: изучить выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи

Контрольные вопросы:

1. Приготовление лазаньи с добавлением соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам

Лабораторное занятие №25

Тема 25. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий

Цель занятия: изучить правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий

Контрольные вопросы:

1. Варка круп. Физико-химические процессы, происходящие в крупах при варке и их влияние на качество каш.

2. Технология приготовления полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам

Лабораторное занятие №26

Тема 26. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Цель занятия: изучить приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Контрольные вопросы:

1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. (Рецептура и технология приготовления находится в сборнике рецептов М.П.Могильго указанного в списке литературы.)

Лабораторное занятие №27

Тема 27. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц

Цель занятия: изучить методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). (Рецептура и технология приготовления находится в сборнике рецептов М.П.Могильго указанного в списке литературы.)

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент и технология производства блюд из яиц, яичных продуктов
2. Технологическая характеристика сырья и яиц, яичного порошка, меланжа.
3. Требования к качеству.
4. Условия и сроки реализации блюд.
5. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Лабораторное занятие №28

Тема 28. Классификация, основные характеристик и, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров

Цель занятия: изучить классификацию, основные характеристик и, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Приготовление горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. (Рецептура и технология приготовления

находится в сборнике рецептов М.П.Могильго указанного в списке литературы.

Контрольные вопросы:

1. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лабораторное занятие №29

Тема 29. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.

Цель занятия: изучить выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.

Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос.

Контрольные вопросы:

1. Классификация горячих закусок Технология производства горячих закусок
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и закусок. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
3. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов

Лабораторное занятие №30

Тема 30. Основные характеристик и, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд.

Цель занятия: изучить основные характеристик и, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд.

Приготовление мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. (Рецептура и технология приготовления находится в сборнике рецептов М.П.Могильго указанного в списке литературы.

Контрольные вопросы:

1. Приготовление мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей,

хачапури и пр.

2. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.

Лабораторное занятие №31

Тема 31. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста

Цель занятия: изучить физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста

Контрольные вопросы:

1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.

2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос.

Лабораторное занятие №32

Тема 32. Контроль хранения и расхода продуктов

Цель занятий: условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Контрольные вопросы:

1. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Классификация кулинарной продукции.

2. Органолептическая оценка качества кулинарной продукции.

3. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Лабораторное занятие №33

Тема 33. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного

вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.

Цель занятий: приготовление блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы.

Контрольные вопросы:

1. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.
2. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни.
3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов

Лабораторное занятие №34

Тема 35. Рецептуры, приготовления, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы.

Цель занятий: Приготовление рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; рыбы, тушеной в горшочке и т.д.

Контрольные вопросы:

- Рыба отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),
- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);
 - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;
 - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;
 - рыбы, тушеной в горшочке и т.д.

Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. (Рецептура и технология приготовления находится в сборнике рецептов М.П.Могильного указанного в списке литературы.)

Лабораторное занятие №35

Тема 36. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных

Цель занятий: Приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора

из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер).

Контрольные вопросы:

Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.

Лабораторное занятие №36

Тема 37. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Цель занятий: Сервировка столов для подачи изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Контрольные вопросы:

Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению

пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

Лабораторное занятие №37

Тема 38. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,

мясных продуктов сложного ассортимента.

Цель занятий: Приготовление блюд и закусок из мяса

Контрольные вопросы:

Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента

Лабораторное занятие №38

Тема 39. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости

Цель занятий: Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой

Контрольные вопросы:

Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой

Лабораторное занятие №39

Тема 40. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.

Цель занятий: Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.

Контрольные вопросы:

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Лабораторное занятие №40

Тема 42. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Цель занятий: Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

Контрольные вопросы:

Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора приправ и приправ при приготовлении данных блюд.

Лабораторное занятие №41

Тема 44. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания

Цель занятий: Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.

Контрольные вопросы:

1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5 5 экз.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
3. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

4. Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ;
То же [Электронный ресурс]. -

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».