

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.07.2019 14:28:29

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da147f415362ffaef0ee37e73fa19

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

**ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к  
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
сложного ассортимента**

Специальность

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
(базовая подготовка)



Курск 2019

Практикум разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утверждённого Министерством образования и науки РФ, приказ №1365 от 09 декабря 2016г.

В лабораторном практикуме отражены цели, задачи, перечень и содержание лабораторных работ по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Лабораторный практикум рассчитан на 12 часов лабораторных работ.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

Разработчик:

Плотникова Е.А. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Тематический план лабораторных работ	10
3. Лабораторная работа №1 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья	11
4. Лабораторная работа №2 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья	20
5. Лабораторная работа №3 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи	27
6. Список библиографических источников	34

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лабораторные работы, выполняемые при изучении профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью программы профессионального модуля, предназначены для освоения вида профессиональной деятельности: **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В процессе подготовки и выполнения лабораторных работ обучающиеся должны: **иметь практический опыт в:**  
разработке ассортимента полуфабрикатов;  
разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

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, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расходе продуктов;

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

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

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты.

Лабораторные работы проводятся по основным разделам модуля с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков приготовления и оценки качества полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени,

проведения технологических расчетов. На лабораторных работах обучающиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе прохождения производственной практики.

Последовательность проведения лабораторных работ обусловлена взаимосвязью разделов модуля и логикой основных этапов профессиональной деятельности, последовательностью технологического процесса производства продукции общественного питания. Лабораторные работы выполняются обучающимися в малых группах- бригадах под руководством преподавателя.

Прежде чем приступить к выполнению лабораторно-практических работ, необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения, повторить теоретический материал. При завершении работы обучающиеся составляют отчет в соответствии с требованиями к выполнению и оформлению лабораторной работы.

Лабораторная работа засчитывается, если отчет соответствует предъявляемым требованиям, и если обучающийся ответил на вопросы преподавателя. При этом обучающийся должен знать назначение всех элементов технологической схемы приготовления полуфабриката, понимать процессы, объясняющие полученные результаты, а также умеет объяснить порядок действий при выполнении лабораторной работы.

Ответы оцениваются в традиционной 5-бальной шкале.

### **Организация лабораторных в учебной кухне ресторана**

Лабораторные работы по МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов проводятся в учебной кухне ресторана. Перед началом первой лабораторной работы начальник учебной кухни проводит инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомит с правилами эксплуатации оборудования, показывает приемы включения электрической аппаратуры, проверки соединения корпусов с системой защитного заземления, показывает основные приемы работы с мясорубкой, овощерезкой и др., объясняет правила оказания первой медицинской помощи при порезах и ожогах.

В журнале инструктажа все обучающиеся подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

Работа в цехе проводится бригадами численностью 3-4 человека.

Каждая бригада имеет постоянное рабочее место - производственный стол, плиту, моечную раковину, инвентарь и посуду. В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей.

Для привития организаторских способностей бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несёт ответственность за качество и выход приготовленных полуфабрикатов, следит за санитарным состоянием рабочего места во время работы.

Обучающиеся заранее, в рабочей тетради, оформляют технологические карты на все полуфабрикаты, с краткой характеристикой технологии приготовления.

В начале занятия преподаватель путем опроса, выясняет подготовленность обучающихся к работе, определяет последовательность операций при выполнении работы и правильность оформления технологических карт, после чего бригадиры получают

продукты у лаборанта, остальные обучающиеся организуют рабочее место, подготавливают к работе посуду, инструменты, инвентарь.

Дежурные в процессе работы следят за тем, чтобы полы в цехе были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая.

Работая в цехе, студенты обязаны неукоснительно соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду. Она должна прикрывать домашнюю одежду и волосы. Выходить из цеха в санитарной одежде категорически запрещено.

Перед началом работы, обучающиеся должны тщательно мыть руки с мылом. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от обработки сырых продуктов к операциям, прошедшим термическую обработку). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.

Обучающиеся должны иметь сменную обувь на низком каблуке.

Перед использованием инструментов, инвентаря проверяют их чистоту, ополаскивают посуду. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место; необходимо произвести органолептическую оценку качества сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.

По окончании приготовления полуфабрикатов проводится их органолептическая оценка. Студенты выставляют на стол приготовленные полуфабрикаты и сдают заполненные тетради с оформленным отчетом. Принимая работу, преподаватель оценивает правильность приготовления полуфабрикатов, теоретические знания по данной теме.

Варианты оформления отчета по лабораторной работе, оценочный лист, критерии оценки выполненных лабораторных работ приведены ниже.

### **ОТЧЕТ ПО ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ №**

<b>Наименование полуфабрикатов</b>	<b>Внешний вид</b>	<b>Цвет</b>	<b>Запах</b>	<b>Консистенция</b>
1				
2				
3				
4				

### **ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

<b>№ бригады</b>	<b>Организация рабочего места</b>	<b>Последовательность технологических процессов</b>	<b>Правила личной гигиены и техники безопасности</b>	<b>Выполнение ученических норм выработки</b>	<b>Требования к качеству</b>	<b>Оценка (балл)</b>
№ 1						
№ 2						
№ 3						
№ 4						

По окончании лабораторного занятия обучающиеся убирают рабочее место, моют стол, посуду, инвентарь и инструменты, выключают приборы и оборудование.

Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку учебного цеха ресторана.

Работу дежурных принимает и контролирует лаборант.



## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность технологических процессов	Правила личной гигиены и техники безопасности	Выполнение ученических норм выработки	Требования к качеству	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
<b>5</b>	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100 %	Полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
<b>4</b>	Рабочее место организовано учащимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные учащимся самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, исправленные учащимся самостоятельно	На 100 %	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил, с незначительными отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
<b>3</b>	Допущены незначительные ошибки, исправленные при помощи преподавателя	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, с незначительными ошибками, исправленные при помощи преподавателя	Соблюдение установленных правил, с незначительными отклонениями	Менее 100 %	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	План работы на занятии составлен при помощи преподавателя
<b>2</b>	Допущены грубые ошибки	Нарушена последовательность технологических процессов	Не соблюдение правил	Допущено значительное невыполнение	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План работы на занятии полностью составлен преподавателем

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/ п	Темы лабораторных работ	Коли- чество часов	Содержание лабораторных работ
1.	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Щука фаршированная целиком, р.635</li> <li>2. Судак фаршированный целиком, р.635</li> <li>3. Филе рыбы фаршированное, р.634</li> <li>4. Тельное из рыбы, р.670</li> <li>5. Оценка качества сырья и полуфабрикатов</li> </ol>
2.	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ростбиф, р.705</li> <li>2. Каре ягненка, ТТК</li> <li>3. Рулет для карпаччо, ТТК</li> <li>4. Грудинка, фаршированная кашей, р.707</li> <li>5. Оценка качества сырья и полуфабрикатов</li> </ol>
3.	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Курица фаршированная (галантин), р.260</li> <li>2. Котлеты из филе дичи, фаршированные печенью, р.860</li> <li>3. Рулет из курицы с омлетом, р.262</li> <li>4. Кнельная масса, р.886</li> <li>5. Оценка качества сырья и полуфабрикатов</li> </ol>
	<b>Итого</b>	<b>12</b>	

**Лабораторная работа №1**

**Тема: «Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья»**

**Цель и задачи работы:**

- 1) Выработать практические навыки по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья, организации рабочего места, безопасным приёмам труда, работе с нормативно-техническими документами, определению последовательности технологических операций и выполнению технологических расчётов.
- 2) Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению норм, условий и сроков хранения рыбы и нерыбного водного сырья.
- 3) Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

**Оборудование:** мясорубка, холодильный шкаф, весы настольные, производственные столы, моечные ванны.

**Инвентарь:** разделочные доски с маркировкой «РС», ножи поварской тройки с маркировкой «РС», ножницы, лотки, мусат.






**Сырье:** щука, судак, треска, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, маргарин столовый, яйца, чеснок, шампиньоны, сухари, соль, перец черный молотый, лавровый лист.

**Содержание работы:**

1. Определение качества рыбного сырья.
2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья:
  - Щука фаршированная целиком, р.635;
  - Судак фаршированный целиком, р.635;
  - Филе рыбы фаршированное, р.634;
  - Тельное из рыбы, р.670.
3. Оценка качества полуфабрикатов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ (ЦЕЛИКОМ), р.635 СБР 2011

Наименование продук- тов	На 1500г.		Технология приготовления
	Масса брутто	Масса нетто	
Щука	1303	756	<p>1. Лучше использовать свежую щуку. Если она замороженная — размораживают.</p>  <p>2. Очищают от чешуи, срезают ножницами плавники.</p>  <p>3. Делают кольцевой надрез вокруг головы и отделяют голову. Щуку потрошат и промывают.</p>  <p>4. Снимают кожу «чулком», стараясь не повредить ее. Ближе к хвосту перерубают позвоночную кость — вместе с кожей отделяют хвост.</p>   <p>5. Филе отделяют от костей и пропускают че-</p>
Хлеб пшеничный	147	147	
Молоко или вода	158	158	
Лук репчатый	375	315	
Маргарин столовый	74	74	
Яйца	1шт.	40	
Чеснок	12	10	
Соль	30	30	
Перец черный молотый	0,01	0,01	
<b>Выход</b>		<b>1500</b>	

рез мясорубку.



6. Белый хлеб замачивают в молоке.





7. Рыбный фарш, замоченный в молоке хлеб, пассированный лук, чеснок пропускают через мясорубку. Добавляют яйцо, мелко нарезанную зелень, соль и перец.



8. Перемешивают до однородной массы.



9. Наполняют промытую и обсушенную щуку кожей фаршем.





			 <p>10. Приставляют голову.</p>  <p>11. П/ф используют для приготовления холодных и горячих блюд.</p>
--	--	--	---


### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид	- полуфабрикат имеет вид целой рыбы. Поверхность чистая, без разрывов.
Запах	- свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов, с ароматом пассерованного репчатого лука и чеснока.
Цвет	- серый.
Консистенция	- упругая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ (ЦЕЛИКОМ), р.635 СБР 2011

Наименование продук- тов	На 1500г.		Технология приготовления
	Масса брутто	Масса нетто	
Судак	1163	756	<p>1.Судака очищают от чешуи, срезают ножницами плавники, удаляют жабры.</p>  <p>2. Острым ножом аккуратно, чтобы не повредить кожу, делают надрезы вдоль спинного плавника от головы до хвоста.</p>  <p>3.С помощью ножниц перерезаем позвоночную кость у головы и хвоста и аккуратно вынимаем ее.</p>  <p>4.Срезают рёберные кости вместе с частью мякоти, оставляя её на коже слоем не более 5 мм.</p>  <p>5. Рыбу обсушивают, натирают солью и перцем внутри и снаружи. Сбрызгивают лимон-</p>
Хлеб пшеничный	147	147	
Молоко или вода	158	158	
Лук репчатый	375	315	
Маргарин столовый	74	74	
Яйца	1шт.	40	
Чеснок	12	10	
Соль	30	30	
Перец черный молотый	0,01	0,01	
<b>Выход</b>		<b>1500</b>	

		<p>НЫМ СОКОМ.</p>  <p>6. Мякоть судака, замоченный в молоке хлеб, пассированный лук, чеснок пропускают через мясорубку. Добавляют яйцо, соль, перец и тщательно перемешивают.</p>  <p>7. Наполняют подготовленную тушку судака фаршем . Разрез зашивают.</p>  <p>8. П/ф используют для приготовления холодных и горячих блюд.</p>
--	--	---

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ


Внешний вид	- полуфабрикат имеет вид целой рыбы. Поверхность чистая, без разрывов.
Запах	- свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов, с ароматом пассированного репчатого лука и чеснока.
Цвет	- серый.
Консистенция	- упругая.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

## ФИЛЕ РЫБЫ ФАРШИРОВАННОЕ, р. 634 СБР 2011





Наименование продуктов	На 190г.		Технология приготовления
	Масса брутто	Масса нетто	
Треска (филе пром.)	130	125	<p>1. Охлажденное филе трески промывают, обсушивают, слегка отбивают, посыпают солью, черным перцем и оставляют для маринования на 20-30 минут.</p>  <p>2. Приготавливают фарш: с филе срезают ¼ часть мякоти, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, мелко нарезанные варёные грибы и яйца, соль, перец, всё соединяют с соусом молочным.</p>   <p>3. Фарш выкладывают на середину подготовленного филе трески</p>  <p>4. Сворачивают филе рулетом (можно вандейкировать хвостовой плавник, при его наличии), начиная от хвостовой части. Скрепляют шпажками.</p>
Яйца	1/3шт	13	
Шампиньоны свежие	30	23	
Лук репчатый	31	26	
Маргарин столовый	7	7	
Соус:			
Мука	4	4	
Молоко	23	23	
Соль	3	3	
Перец	0,01	0,01	
<b>Выход</b>		<b>190</b>	

			 <p>5. П/ф используют для приготовления горячих блюд.</p>
--	--	--	---

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид	- полуфабрикат имеет вид рулетиков. Поверхность чистая, без разрывов.
Запах	- свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов, с ароматом пассерованного репчатого лука и грибов.
Цвет	- белый, с характерным рисунком
Консистенция	- упругая.

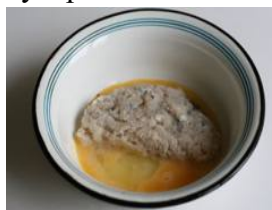
**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**  
**ТЕЛЬНОЕ ИЗ РЫБЫ, р. 670 СБР 2011**

Наименование продук- тов	На 194 г.		Технология приготовления
	Масса брут- то,г	Масса нетто,г	
Треска	110	80	<p>1. Филе рыбы без кожи и костей пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом</p> 
Хлеб пшеничный	24	24	
Молоко	32	32	
Соль	3	3	
Перец чёрный молотый	0,01	0,01	
Масса рыбная котлетная	-	134	
Фарш:			
Лук репчатый	40	34	
Кулинарный жир	5	5	
Шампиньоны свежие	28	21	
Яйца	1/4шт.	10	<p>2. Добавляют соль, перец чёрный молотый, тщательно перемешивают и выбивают</p> 
Сухари	2	2	
Яйца	1/4шт.	10	
Сухари	10	10	
<b>Выход п/ф</b>		<b>194г</b>	<p>3. Приготавливают фарш: Грибы нарезают ломтиками, добавляют пассированный лук, вареное рубленое яйцо, соль, перец и перемешивают.</p> 
			<p>4. Рыбную котлетную массу порционируют, формируют лепёшки толщиной 1 см., на середину выкладывают фарш.</p> 

5. Складывают лепёшку пополам, защипывают края, вытягивают концы, придавая форму полумесяца.



5. Смачивают в льезоне, панируют в сухарях.



### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид	- полуфабрикат имеет форму полумесяца. Поверхность ровная, без трещин.
Запах	- свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов, с ароматом пассированного репчатого лука и грибов.
Цвет	- серый.
Консистенция	- мягкая, нежная, с долей упругости.

## Лабораторная работа №2

**Тема: «Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья»**

**Цель и задачи работы:**

- 1) Выработать практические навыки по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья, определению последовательности технологических операций и выполнению технологических расчётов.
- 3) Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению норм, условий и сроков хранения мяса и мясопродуктов.
- 4) Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

**Оборудование:** мясорубка, холодильный шкаф, весы настольные, производственные столы, моечные ванны.

**Инвентарь:** разделочные доски с маркировкой «МС», ножи поварской тройки с маркировкой «МС», ножницы, лотки, шпиговальная игла, мусат.

**Сырье:** говядина, свинина, ягнятина, соль, перец черный молотый, горчица, чеснок.

**Содержание работы:**

1. Определение качества мясного сырья.
2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов с учётом рационального использования сырья:
  - Ростбиф, р.705;
  - Каре ягненка, ТТК;
  - Рулет для карпаччо, ТТК;
  - Грудинка, фаршированная кашей, р.707.
3. Оценка качества полуфабрикатов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

РОСТБИФ, р. 705 СБР 2011

Наименование продук- тов	На 1500 г.		Технология приготовления
	Масса брутто	Масса нетто	
Говядина (вырезка, тол- стый и тонкий края)	1984	1462	<p>1. Вырезку, толстый и тонкий края зачищают от поверхностных плёнок.</p>  <p>2. Нарезают (толстый и тонкий края) массой 1,5-2 кг.</p> <p>3. Посыпаю солью, перцем.</p>  <p>4. Если полуфабрикат формируют из двух вырезок, складывают головку с хвостиком и перевязывают шпагатом.</p>  <p>5. П/ф используют для приготовления горячих и холодных блюд</p>
Соль	37,9	37,9	
Перец чёрный молотый	0,47	0,47	
<b>Выход</b>		<b>1500</b>	

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид	- полуфабрикат правильной формы, поверхность ровная, не заветренная, гладкая, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 0,5см), края заравнены.
Запах	- свойственный свежему мясу, без посторонних запахов.
Цвет	- красный, жир – от белого до светло-желтого цвета
Консистенция	- упругая.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

КАРЕ ЯГНЁНКА, ТТК




Наименование продук- тов	На 1500г.		Технология приготовления
	Масса брутто	Масса нетто	
Каре ягнёнка с/м	2014	1450	1.Каре ягнёнка размораживают. 2.Промывают. 3.Обсушивают. 4.Удаляют лишний жир.   5.Натирают солью и перцем, пряностями (розмарин, чеснок, петрушка, кориандр, чабрец, шалфей, имбирь, мята, душица, укроп). 
Соль	-	49,4	
Перец чёрный молотый	-	0,6	
<b>Выход</b>		<b>1500</b>	

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид	- форма полуфабрикатов прямоугольная, поверхность гладкая, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 0,5см), края заравнены; толщина жира на поверхности допускается не более 1см, рёберные косточки отполированы.
Запах	- свойственный свежему мясу, без посторонних запахов, с ароматом пряностей.
Цвет	- темно-красный.
Консистенция	- упругая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

**ГРУДИНКА, ФАРШИРОВАННАЯ КАШЕЙ, р. 707 СБР- 2011**

Наименование продук- тов	На 2000 г.		Технология приготовления
	Масса брутто	Масса нетто	
Баранина (грудинка)	1407	1013	<p>1. У грудинки со стороны пашины проре- зают плёнки по всей длине грудинки меж- ду наружным слоем мякоти и мякотью на рёберных костях так, чтобы образовался «карман».</p>  <p>2. Карман заполняют фаршем (рассыпчатой гречневой кашей, смешанной с пассеро- ванным луком и жиром, сваренными вкрутую измельчёнными яйцами и зеле- нью петрушки или укропа.</p>  <p>3. Края фиксируют ниткой, шпажками.</p>  <p>4. С внутренней стороны грудинки надре- зают плёнки вдоль рёберных костей (для их удаления после тепловой обработки). 5. Подготовленную грудинку посыпают со- лью и перцем</p>
Крупа гречневая	443	443	
Лук репчатый	302	254	
Маргарин столовый	102	102	
Яйца	2шт 4/5	112	
Петрушка (зелень) или укроп	68	51	
Соль	26	26	
Перец чёрный молотый	0,42	0,42	
<b>Выход</b>		<b>2000</b>	

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**

Внешний вид	- полуфабрикат правильной формы, поверхность чистая, защищена от пленок, грубых сухожилий, закраин и излишнего жира.
Запах	- свойственный свежему мясу, без посторонних запахов, с ароматом пассированного лука.
Цвет	- розовый.
Консистенция	- упругая.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

РУЛЕТ ДЛЯ КАРПАЧЧО, ТТК

Наименование продук- тов	На 1500 г.		Технология приготовления
	Масса брутто	Масса нетто	
Телячья вырезка	1353	1150	<p>1. Вырезку промывают, обсушивают и срезают сухожилие и плёнки.</p>  <p>2. Вырезку разрезают вдоль не доходя до края примерно 1,5 см и раскрывают как книгу.</p>  <p>3. Срезают толстые места и отбивают в тонкий пласт.</p>  <p>4. Моцареллу нарезают ломтиками. Базилик разбирают на листочки.</p>  <p>5. Отбитое мясо посыпают солью и перцем.</p>  <p>6. Выкладывают на один край отбитого мяса листочки базилика и на них ломтики моцареллы.</p>
Моцарелла	313	300	
Базилик	20	20	
Соль	30	30	
Перец черный молотый	0,5	0,5	
<b>Выход</b>		<b>1500</b>	

			 <p>7.Свертывают рулет.</p>  <p>8.Быстро обжаривают (запечатывают) рулет на растительном масле, только чтобы сверху образовалась белая корочка.</p>  <p>9. Обжаренный рулет плотно завертывают, прижимая, в пищевую пленку и замораживают (приблизительно 4 часа) в шкафу шоковой заморозки.</p> <p>10. П/ф используют для приготовления холодных блюд и закусок.</p>
--	--	--	--

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид	- полуфабрикат имеет форму рулета, Поверхность чистая, зачищена от пленок, грубых сухожилий и закраин.
Запах	- свойственный свежему мясу, без посторонних запахов, с ароматом базилика.
Цвет	- белый.
Консистенция	- упругая.

### Лабораторная работа № 3

#### Тема: «Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи»

##### Цель и задачи работы:

- 1) Выработать практические навыки по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи, организации рабочего места, безопасным приёмам труда, работе с нормативно-техническими документами, определению последовательности технологических операций и выполнению технологических расчётов.
- 2) Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению норм, условий и сроков хранения домашней птицы.
- 3) Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

**Оборудование:** мясорубка, холодильный шкаф, весы настольные, производственные столы, моечные ванны.

**Инвентарь:** разделочные доски с маркировкой «МС», ножи поварской тройки с маркировкой «МС», ножницы, лотки, мусат.

**Сырье:** курица, куриное филе, свинина, шпик, фисташки, яйца, ветчина, сыр, молоко, сахар, хлеб пшеничный, мускатный орех, соль, перец черный молотый, горчица, мука пшеничная, масло сливочное.

##### Содержание работы:

1. Определение качества сырья.
2. Приготовление полуфабрикатов:
  - Курица фаршированная (галантин), р.260
  - Котлеты из филе дичи, фаршированные печенью, р.860
  - Рулет из курицы с омлетом, р.262
  - Кнельная масса, р.886.
3. Оценка качества полуфабрикатов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

**КНЕЛЬНАЯ МАССА, р.886 СБР 2011**

Наименование продук- тов	На 1070 г.		Технология приготовления
	Масса брутто	Масса нетто	
Курица	2110	760	1. Мякоть птицы пропускают 2 раза через мясорубку. 2. Смешивают с холодной рисовой вязкой кашей. 3. Вводят соль, молоко, масло, тщательно смешивают. 4. Взбивают на холоде до образования однородной пышной массы. 5. П/ф используют для приготовления кнелей и начинок.
Крупа рисовая	70	70	
Масса вязкой рисовой каши	-	30	
Молоко	80	80	
Масло сливочное	30	30	
Соль	2	2	
<b>Выход п/ф</b>		<b>1070</b>	

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**

Внешний вид	- полуфабрикат имеет вид массы из мяса птицы с добавлением рисовой каши.
Запах	- свойственный свежему мясу, без посторонних запахов, с ароматом рисовой каши.
Цвет	- бледно-розовый.
Консистенция	- пористая, однородная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

**КОТЛЕТЫ ИЗ ФИЛЕ ДИЧИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНЬЮ, р.860 СБР-2011**


Наименование продук- тов	На 148г.		Технология приготовления
	Масса брутто	Масса нетто	
Фазан	1/5шт.	80	<p>1. Подготавливают филе дичи:</p> <p>2. Для фарша: овощи нарезают ломтиком, обжаривают со шпиком, добавляют нарезанную печень, жарят до готовности.</p> <p>3. Вводят вино, доводят до вкуса.</p> <p>4. Пропускают 3-4 раза через мясорубку с мелкой решёткой.</p> <p>3. В подготовленное филе дичи закладывают фарш (начинку) и фиксируют.</p> <p>4.П/ф используют для приготовления горячих блюд.</p>
Фарш:	-	40	
печень куриная	53	44	
лук репчатый	4	3	
морковь	4	3	
петрушка (к)	3	2	
шпик	10,4	10	
вино (мандера)	3	3	
<b>Выход п/ф</b>	-	<b>148</b>	




**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**

Внешний вид	- полуфабрикат имеет форму фаршированной котлеты из филе дичи. Поверхность чистая, зачищена от пленок, без разрезов.
Запах	- свойственный свежему мясу, без посторонних запахов, с ароматом печени и вина сыра и ветчины.
Цвет	- розово-красный.
Консистенция	- упругая.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ (ГАЛАНТИН), р.260 СБР-2011

Наименование про- дуктов	На 1290г.		Технология приготовления
	Масса брутто	Масса нетто	
Курица	940	450	<p>1. На обработанной тушке курицы делают продольный надрез по грудке и снимают кожу целиком, оставляя слой мякоти до 1 см.</p> 
Свинина	270	230	
Шпик	90	90	
Яйца, шт.	2,5	100	
Фисташки	160	80	
Молоко	350	350	
Мускатный орех	1,0	1,0	
Перец молотый	0,1	0,1	
Соль	30	30	
<b>Выход п/ф</b>		<b>1290</b>	

			 <p>5. Полученным фаршем наполняют кожу. Придают форму целой курицы и зашивают разрез.</p>  <p>6. Фиксируют курицу в пленку или салфетку, перевязывают шпагатом.</p>  <p>7. П/ф используют для приготовления холодных блюд.</p>
--	--	--	---







### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид	- полуфабрикат имеет вид целой тушки курицы, перевязан шпагатом. Поверхность чистая, без разрывов.
Запах	- свойственный свежему мясу, без посторонних запахов, с ароматом мускатного ореха.
Цвет	- светло-розовый.
Консистенция	- упругая.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ОМЛЕТОМ, р.262 СБР-2011

Наименование продук- тов	На 1000г.		Технология приготовления
	Масса брутто	Масса нетто	
Курица	1563	750	<p>1. Курицу моют, обсушивают. Делают про- должный надрез по грудке</p>  <p>2. Делают продольный надрез по грудке</p>  <p>3. Снимаю кожу с мякотью с костей.</p>  <p>4. Мякоть отбивают.</p>   <p>5. Посыпают солью, измельченным чесноком.</p> 
Яйца	8шт.	320	
Молоко	120	120	
Соль	8	8	
Чеснок	2,5	2	
Сливочное масло	10	10	
Масса омлета	-	400	
<b>Выход п/ф</b>		<b>1000</b>	



			<p>6. Для омлета взбивают яйца (отдельно белки и желтки) с молоком, солят.</p>  <p>7. Жарят по отдельности белковый и желтковый омлет на разогретой, смазанной сливочным маслом сковороде, в течение нескольких минут.</p>  <p>8. Выкладывают чередуя 2 вида омлета на отбитую мякоть птицы и сворачивают рулетом.</p>   <p>9. Фиксируют, заворачивая в несколько слоев фольги или пищевой плёнки.</p>  <p>10. П/ф используют для приготовления холодных блюд.</p>
--	--	--	---

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид	- полуфабрикат свёрнут рулетом, перевязан шпагатом. Поверхность чистая, без разрывов и глубоких порезов.
Запах	- свойственный свежему мясу птицы, без посторонних запахов.
Цвет	- бледно-розовый.
Консистенция	- упругая.

## Список библиографических источников

### Основные источники:

1. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75698.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: – 2 – е изд., М., Академия, 2018. – 192 с.

### Дополнительные источники:

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО. Гриф УМО СПО. М.: Юрайт, 2017, - 413с.
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник – 4-е издание.,М., Академия, 2018.-240 с.
3. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>.
4. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>.
5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 2001.- 760с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 1996.- 635с.

### Периодические издания:

1. Журнал "Ресторанные ведомости"

### Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.friio.ru>.- Федерация рестораторов и отельеров
2. URL: <http://www.culina-russia.ru>. - Межрегиональная ассоциация кулинаров России
3. URL: <http://www.culinar.ru>. - Академия кулинарного искусства Эсклюзив
4. URL: <http://www.CHEFS.ru> - Ассоциация шеф-поваров России

5. URL: <http://www.consultant.ru>. - Информационно-справочная система «Консультант Плюс»