Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

****

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ**

**ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

**МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

профессия

среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Чебоксары 2022

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка

Перечень практических занятий

Порядок выполнения практических занятий

Список используемой литературы

**Пояснительная записка**

Методические указания для выполнения практических занятий являются частью учебно-методического комплекса для освоения МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

Приведены теоретические сведения, методика проведения практических занятий, контрольные вопросы, задания при доработке схем, восстановлению установленной последовательности эксплуатации механического оборудования, соблюдения требований безопасности при его эксплуатации, при производстве полуфабрикатов.

Методические указания для выполнения практических занятий могут быть использованы при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональные модули профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии с ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | -подготовки, уборки рабочего места;  -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  -обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  -ведения расчетов с потребителями |
| **Уметь** | -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  -распознавать недоброкачественные продукты;  -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  -проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| **Знать** | -требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  -видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  -требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  -способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| **ВД 1** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

**Перечень практических занятий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование практических занятий | Кол-во часов |
| **МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | |
| **Практические занятие** | | |
|  | **Практическое занятие №1** Алгоритм расчетов сырья для приготовления полуфабрикатов | 2 |
|  | **Практическое занятие №2** Составление заявки на сырье для приготовления полуфабрикатов | 2 |
|  | **Практическое занятие №3** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | 2 |
|  | **Практическое занятие №4.** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | 2 |
|  | **Практическое занятие №5.** Алгоритм расчетов сырья для приготовления п/ф из овощей и грибов. | 2 |
|  | **Практическое занятие №6.**Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
|  | **Практическое занятие №7.** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки | 2 |
|  | **Практическое задание №8.** Подбор вариантов организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья | 2 |
|  | **Практическое занятие №9.** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 2 |
|  | **Практическое занятие №10.** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 2 |
|  | **Практическое занятие №11.** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | 2 |
|  | **Практическое задание №12.** Подбор вариантов организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 2 |
|  | **Практическое задание №13.** Алгоритм расчетов сырья для приготовления п/ф из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | 2 |
|  | **Итого практических занятий** | 26 |
|  |

**Порядок выполнения** **практических****занятий**

На выполнение каждой практического занятия отведено два-четыре часа.

Лабораторные  и практические занятия выполняются в отдельной ученической тетради разборчивым подчерком, грамотно, допускается выполнение работ на листах формата А4. При написании работ используется шрифт TimesNewRoman 12 с интервалом 1,5. Текст должен быть отформатирован. Каждое  лабораторное  занятие  содержит отчет, выполненный в соответствии с инструкционно-технологической картой.

Практические занятия, являющиеся частью творческого проекта могут выполняться непосредственно в проекте.

Для выполнения   практического занятия обучающиеся могут использовать литературу, лекции и теоретические материалы, приведенные в данных методических указаниях.

Выполнение практического занятия предусматривает грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений на доступном для каждого обучающегося уровне. Каждый имеет возможность воспользоваться помощью других участников группы и проконсультироваться с преподавателем.

Выполнение практического занятия так же предусматривает оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество, путем выполнение самоанализа и коррекции собственной деятельности на основании достигнутых результатов.

О проведении практического занятия обучающимся сообщается заблаговременно: когда предстоит практическая работа, какие вопросы нужно повторить, чтобы ее выполнить. Просматриваются задания, оговаривается ее объем и время ее выполнения. Критерии оценки сообщаются перед выполнением каждой практической работы.

Перед выполнением практического занятия повторяются правила техники безопасности. При выполнении практического занятия обучающийся придерживается следующего алгоритма:

1. Записать дату, тему и цель работы.
2. Ознакомиться с ЗУН, правилами и условиями выполнения практического задания.
3. Повторить теоретические задания, необходимые для рациональной работы и других практических действий.
4. Выполнить работу по предложенному алгоритму действий.
5. Обобщить результаты работы, сформулировать выводы по работе.
6. Дать ответы на контрольные вопросы.

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии:

***Оценка «отлично»*** ставится, если обучающийся:

- самостоятельно и правильно выполнил все задания;

- правильно, с обоснованием сделал выводы по выполненной работе;

- правильно и доказательно ответил на все контрольные вопросы.

***Оценка «хорошо»*** ставится в том случае, если:

- правильно выполнил все задания;

- сделал выводы по выполненной работе;

- правильно ответил на все контрольные вопросы.

***Оценка «удовлетворительно»*** ставится, если обучающийся:

- правильно выполнил задание, возможно кроме одного;

- сделал поверхностные выводы по выполненной работе;

- ответил не на все контрольные вопросы.

***Оценка «неудовлетворительно»*** ставится, если обучающийся:

- неправильно выполнил задания;

- не сделал или сделал неправильные выводы по работе;

- не ответил на контрольные вопросы.

**Санитарные требования и подготовка рабочего места, инвентаря, инструментов и посуды**

|  |  |
| --- | --- |
| *Производственный стол.* Поверхность гладкая, ровная, прочная из нержавеющей стали. После каждой производственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня обрабатывают 0,2%-ным раствором хлорамина. Продукты размещают на отдаленной части стола в ёмкостях |  |
| *Электрический миксер.* Детали миксеров, соприкасающиеся с продуктами, делают из нержавеющей стали – простого в уходе и гигиеничного материала. Чаши изготавливают из безопасного для здоровья и легко моющегося пластика. По окончании работы с миксером вымойте отдельные его части. При мытье пластмассовых частей используйте воду с температурой 80 0С. При мытье не используйте агрессивные чистящие средства, песок и острые предметы, которые могли бы повредить пластмассовые части миксера. После мытья нержавеющие части миксера вытрете сухим полотенцем | **миксер** |
| *Блендер.* Электрический блендер для взбивания с разными насадками. Для чистки блендера налейте в контейнер горячей воды и несколько капель моющего средства. Закройте крышку и на некоторое время включите импульсный режим. Затем выньте вилку из розетки и ополосните контейнер под струей воды, а потом просушите в перевернутом положении. |  |
| *Разделочная доска.* Изготовлена из дерева или синтетических материалом, разрешённых Госсанэпиднадзором, маркировка соответствует обрабатываемым продуктам. Моют после каждой операции горячей водой и щёткой, ошпаривают кипятком. В конце рабочего дня обрабатывают 0,2%-ным раствором хлорамина. |  |
| *Деревянные лопатки* очищают от остатков пищи, промывают водой (50 °С) с моющими средствами, ополаскивают водой (не ниже 65 С) и просушивают на решетчатых металлических стеллажах. | **лопат** |
| *Ножи, металлические инструменты и инвентарь.* Закрепляются за рабочим местом в соответствии с маркировкой, хранят в сухом месте. Дезинфицируют кипячением в воде или прокаливаем в жарочном шкафу (кроме кухонной посуды, так как она постоянно подвергается тепловой обработке) | http://supercook.ru/images/pribors-big.jpg |
| *Водяная баня.* Приготовить водяную баню просто; поставьте форму, в которой готовится блюдо, в кастрюлю большего размера и заполните ее частично кипящей водой. Кастрюля должна быть достаточно большой, чтобы в нее вошла, ёмкость меньшего размера и вдобавок со всех сторон осталось еще несколько сантиметров. | **каст** |
| *Инструменты* (выемки, формы) в процессе работы содержат в чистоте. После использования тщательно моют и хранят в специально отведённом месте. | **http://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=87637725-43-72&n=21** |
| *Мытье столовой посуды* производят в следующем порядке: удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой; мытье в воде с температурой не ниже 40 0 C с добавлением моющих средств; мытье в воде с температурой не ниже 40 0 C с добавлением моющих средств; ополаскивание посуды, горячей проточной водой с температурой не ниже 65 0 C; просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. | http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=3427718-03-72&n=21 |

**Техника безопасности при выполнении практических занятий.**

**Перед началом практического занятия:**

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

**Во время работы:**

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;

2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю

3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

**По окончании работы:**

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;

2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

**При выполнении работы строго запрещается:**

1. Бесцельно ходить по кабинету; 2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

**Практическое занятие №1**

**Тема : Алгоритм расчетов сырья для приготовления полуфабрикатов**

**Цель:** тренинг и закрепление навыков при составлении ассортимента полуфабрикатов

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

Изучите примеры решения задач и решите задачи.

**Задача № 1**. Рассчитать количество порций полуфабриката блюда «Антрекот», которое можно приготовить из 188 кг говядины 2 категории (по 2 колонке Сборника рецептур) с учетом кулинарного использования частей туши.

***РЕШЕНИЕ:***

1) По таблице № 5 «Кулинарное использование крупнокусковых п/ф» находим, что для приготовления антрекота используется крупнокусковые полуфабрикаты, толстый и тонкий край туш говядины.

2) По таблице № 29 «Нормы выхода крупнокусковых п/ф и котлетного мяса для ПОП, работающего на сырье», находим содержание этих частей в % от общего количества мяса.

|  |  |
| --- | --- |
| а) тонкий край – 1,7 % | х = 3,8 % |
| толстый край – 2,1 % |

|  |  |
| --- | --- |
| б) 188 кг (брутто) – 100 % | х = 7,144 кг (нетто) |
| х кг (нетто) – 3,8 % |

3) Определим, сколько порций полуфабриката для блюда «Антрекот» можно приготовить из 7,144 кг мяса массой нетто.

По рецептуре № 377/II находим, что для приготовления 1 порции антрекота по 2 колонке выходом 79 г необходимо 125 г мяса массой нетто или по таблице № 8 находим те же данные.

7144 г : 125 г = 57 п.

**Ответ:** Из 188 кг говядины 2 категории можно приготовить 57 порций полуфабриката для блюда «Антрекот» (по 2 колонке Сборника рецептур).

**Задача № 2.** Рассчитать массу брутто форели крупного размера для приготовления 110 порций полуфабриката для блюда «Зразы донские» (по 1 колонке Сборника рецептур).

***РЕШЕНИЕ:***

1) Рассчитываем массу брутто форели неразделанной крупной для 1 порции полуфабриката для блюда «Зразы донские»:

Согласно рецептуре № 318/I для 1 порции блюда требуется 145 г рыбы с костным скелетом массой нетто.

По таблице № 21 определяем, что отходы при разделке крупной форели на чистое филе составляют 43 %.

1) Рассчитываем массу брутто форели:

|  |  |
| --- | --- |
| 145 г – (100-43)% | х = г |
| х г -100% |

2) Рассчитываем массу брутто форели для приготовления 110 порций:

254 г · 110 п = 27940 г

**Ответ:** Для приготовления 110 порций полуфабриката для блюда «Зразы донские» требуется 27940 г форели неразделанной крупного размера.

**Задачи:**

1. Сколько было использовано рыбы «Минтай неразделанный» для приготовления 6,5 кг рыбы жареной из филе с кожей без костей?

2. Сколько порций жареной рыбы выходом 100 г можно приготовить из 18 кг рыбы "Клыкач неразделанный", если его разделали на филе с кожей и реберными костями?

3. Рассчитать набор сырья для приготовления 65 порций блюда "Рыба запеченная в соусе с грибами", если используют рыбу "Сиг амурский" неразделанный.

4. Рассчитать набор сырья для приготовления 30 порций блюда "Говядина в кисло-сладком соусе" по 2 колонке Сборника рецептур, если используется говядина 1 категории.

5. Рассчитать набор сырья для приготовления 70 порций блюда "Говядина в луковом соусе запеченная" (по 2 колонке Сборника рецептур), если используется говядина 2 категории.

**Практическое занятие №2**

**Тема : Составление заявки на сырье для приготовления полуфабрикатов**

**Цель:** тренинг и закрепление навыков при составлении заявки на сырье для приготовления полуфабрикатов

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

Составить заявку (требование) на сырье. В ходе выполнения задания используйте сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, издательство «Хлебпродинформ», М., 1996 г.

1.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Говядина | | | | |
| Части туши | Наименование полуфабриката для блюда | Масса нетто, г для 1 порции | Количество порций | Всего |
|  | №362 Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное |  | 70 |  |
|  | №364 Говядина, фаршированная грибами |  | 15 |  |
|  | №374 Антрекот |  | 44 |  |
|  | №376 Поджарка |  | 85 |  |
|  | №393 Зразы отбивные |  | 66 |  |
|  | №395 Жаркое с грибами по-русски |  | 53 |  |
|  | №403 Плов |  | 17 |  |
|  | №411 Бифштекс рубленый |  | 22 |  |
|  | №420 Рулет с луком и яйцом |  | 63 |  |
|  | №426 Биточки по-селянски |  | 83 |  |
|  | №432 Солянка сборная на сковороде |  | 10 |  |
|  | №438 Голубцы |  | 31 |  |
|  | №437 Кабачки, фаршированный мясом и рисом |  | 25 |  |
|  | №433 Говядина с луком в соусе запеченная |  | 19 |  |

2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Картофель | | | | |
| Сезон | Наименование полуфабриката для блюда | Масса брутто, г для 1 порции | Количество порций | Итого |
| Январь | №60 Винегрет овощной (выход 1 порции - 150 г) |  | 13 |  |
| Декабрь | № 54 Салат столичный |  | 20 |  |
| Март | №128 Рассольник домашний (выход 1 порции - 300 г) |  | 40 |  |
| Апрель | №146 Похлебка старомосковская |  | 50 |  |
| Февраль | №163 Суп молочный с овощами |  | 99 |  |
| Декабрь | №217 Картофельные лепешки |  | 32 |  |
| Июнь | № 241 Картофель, запеченный со свининой |  | 48 |  |
| Ноябрь | № 216 Картофель, тушеный с грибами в сметане |  | 92 |  |

3.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Судак неразделанный крупный | | | | |
| Наименование полуфабриката для блюда | Способ разделки рыбы | Масса брутто, г для 1 порции | Количество порций | Итого |
| №318 Зразы донские |  |  | 11 |  |
| №322 Рыба, запеченная в соусе с грибами |  |  | 42 |  |
| №326 Котлеты рыбные с капустой и морковью |  |  | 59 |  |
| № 312 Рыба жареная с луком по-ленинградски |  |  | 46 |  |
| № 315 Рыба по-волжски |  |  | 22 |  |
| № 317 Поджарка из рыбы |  |  | 94 |  |
| №330 Шницель рыбный натуральный |  |  | 37 |  |
| №334 Рулет из рыбы |  |  | 18 |  |

**Практическое занятие №3**

**Тема : Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов**

**Цель:** тренинг и закрепление навыков при организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

1.Подберите оборудование, инструменты и инвентарь для первичной обработки овощей с учетом вида полуфабрикатов. Оформить таблицу по установленному образцу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование п/ф | Технологическая операция | Оборудование | Инвентарь, инструменты |
| Очищенный картофель нарезанный брусочками | | | |
| Для п/ф очищенный картофель нарезанный брусочками | Промывание | Моечная ванна | Емкость |
| Очистка | Картофелеочистительная машина | Емкость |
| Дочистка | Производственный стол | Нож, зеленая доска |
| Промывание | Моечная ванна | Емкость |
| Нарезка | Производственный стол, овощерезательная машина | Емкость |

**Варианты заданий:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Белокочанная капуста для салата, картофель для украинского борща, лук репчатый для жарки во фритюре |
| 2 | Свекла для борща, морковь для овощного рагу, баклажаны для фарширования |
| 3 | Картофель для драников, цветная капуста для пюре, перец сладкий для фарширования |
| 4 | Шампиньоны для фарширования, картофель для супа полевого, лук-порей для пассерования |
| 5 | Кабачки для котлет, огурцы свежие для фарширования, тыква для запекания |

**Практическое занятие №4**

**Тема : Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)**

**Цель:** тренинг и закрепление навыков при отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

Просмотрите видеоролик по эксплуатации картофелеочистительной машины и овощерезательной машины, повторите устройство, правила эксплуатации и требования к технике безопасности на стр. 81-91, стр.97-105 учебник Соколова Е.И. «Приготовление блюд из овощей и грибов».

**Задание.** Напишите алгоритм ваших действий по очистке и нарезке овощей и грибов с использованием оборудования.

**Практическое занятие №5.**

**Тема : Алгоритм расчетов сырья для приготовления п/ф из овощей и грибов.**

**Цель:** тренинг и закрепление навыков при составлении ассортимента полуфабрикатовиз овощей и грибов

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

Изучите примеры решения задач и решите задачи.

**ЗАДАНИЕ 1.** Определить количество отходов при обработке 180 кг картофеля в сентябре месяце.

**Решение:**

1. По таблице № 24 Сборника рецептур находим, что отходы картофеля с 1 сентября составляют 25%.

Определяем количество отходов.

|  |  |
| --- | --- |
| 180 кг (брутто) - 100% | х = 45 кг |
| х (отходы) - 25% |

**Ответ:** При обработке 180 кг картофеля в сентябре месяце отходы составят 45 кг.

7

**ЗАДАНИЕ 2.** Определить, сколько очищенного картофеля получится при обработке 250 кг картофеля в январе.

**Решение:**

1. По таблице № 24 Сборника рецептур находим, что отходы картофеля в январе месяце составляют 35%. Значит, масса нетто картофеля составит брутто-нетто: 100% - 35% = 65%.

Определяем массу нетто картофеля:

|  |  |
| --- | --- |
| 250 кг (брутто) - 100% | х = 162,5 кг |
| х (нетто) - 65% |

**Ответ:** При обработке 250 кг картофеля в январе масса нетто составит 162,5 кг.

**ЗАДАНИЕ 3.** Сколько картофеля массой брутто необходимо для приготовления 10 порций блюда "Картофель в молоке" (по 2 колонке Сборника рецептур) в марте месяце?

**Решение:**

1. По рецептуре № 201/II-96 "Картофель в молоке" находим, что для приготовления 1 порции необходимо 180 г очищенного картофеля (нетто).

Определим количество очищенного картофеля, необходимого для приготовления 10 порций блюда:

180 г · 10 п = 1800 г (нетто)

1. По таблице № 24 Сборника рецептур находим, что отходы картофеля с 1 марта составляют 40%. Значит, масса брутто картофеля составит: 100% - 40% = 60%.

Определяем массу нетто картофеля в марте:

|  |  |
| --- | --- |
| 1800 г (нетто) - 60% | х = 3000 г |
| х (брутто) - 100% |

**Ответ:** Для приготовления 10 порций блюда "Картофель в молоке" в марте месяце необходимо 3 кг картофеля массой брутто.

**Задачи:**

Задание 1. Определить количество отходов при обработке 80 кг картофеля в мае.

Задание 2. Определить количество отходов при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта.

Задание 3. Определить количество отходов при обработке 1 т молодого картофеля.

Задание 4. Определить количество отходов при обработке 700 кг картофеля в сентябре месяце.

Задание 5. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля в августе и марте.

Задание 6. Определить количество отходов при обработке 80 кг моркови в декабре и январе месяце.

Задание 7. Определить количество отходов за год, если ежедневно овощной цех пере-рабатывает 320 кг картофеля.

Задание 8. Определить количество отходов при обработке 16 кг артишоков.

Задание 9. Определить количество отходов при обработке 35 кг перца сладкого.

Задание 10. Определить количество отходов при обработке помидоров, которые необходимы для приготовления 10 порций салата "Витаминный" (1 вариант) (по 3 колонке Сборника рецептур), если выход 1 порции 100г.

**Практическое занятие №6**

**Тема: Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы**

**Цель:** тренинг и закрепление навыков по подбору и размещению оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

Просмотрите видеоролик по эксплуатации мясорубки, весоизмерительного оборудования, электрической пилы, фаршемешалки, тендерайзера и повторите устройство, правила эксплуатации и требования к технике безопасности на стр. 35-47 учебник Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

**Задание.** Напишите алгоритм ваших действий с использованием перечисленного оборудования, если необходимо использовать рыбу «Горбуша потрошеную с головой», «Судак неразделанный», «Окунь морской без головы потрошеный».

**Практическое занятие №7**

**Тема : Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбоочистки**

**Цель:** тренинг и закрепление навыков по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбоочистки

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

Просмотрите видеоролик по эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбоочистки и повторите устройство, правила эксплуатации и требования к технике безопасности на стр. 14-20 учебник Качурина Т.А. «Приготовление блюд из рыбы».

**Задание.** Напишите алгоритм ваших действий с использованием перечисленного оборудования, если необходимо использовать рыбу «Карп неразделанный», «Форель неразделанная», «Сиг амурский неразделанный».

Зарисуйте схему устройства рыбоочистительной машины РО-1М.

**Практическое задание №8**

**Тема: Подбор вариантов организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья**

**Цель:** тренинг и закрепление навыков по подбору вариантов организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

**Методические рекомендации по разработке вариантов рабочих мест**

Изучить конспект лекций в соответствии темой задания. Сначала следует внимательно изучить рецептуру и технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Затем следует выявить сырье, которое следует подвергнуть первичной обработке в различных заготовочных цехах (овощной, рыбный) и перечислить оборудование и инвентарь (по цехам) в соответствии с той технологической операцией, которой подвергается сырье. Например, картофель подвергают первичной обработке **в овощном цехе**: промывают в моечной ванне, затем очищают в овощеочистительной машине, производят дочистку маркированным ножом «ОС», промывают снова в моечной ванне, и нарезают помощью овощерезательной машины для сырых овощей на кубики. **В горячем цехе картофель** перекладывают в сотейник и припускают с добавлением соли и уксуса на электроплите при закрытой крышке до готовности. Затем картофель откидывают на сито, охлаждают и направляют в холодный цех для приготовления салата.

Организацию рабочих мест в различных цехах следует расписать поэтапно. Сначала – в заготовочных цехах, затем в доготовочных цехах.

**Пример выполнения задания:**

**П\ф для блюда «Зразы рыбные с черносливом по-российски»**

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, перец, яйца и массу тщательно перемешивают. Из массы формуют лепешки, на серединку которых кладут фарш, края соединяют, придавая изделиям овальную форму.

Для фарша подготовленный чернослив заливают водой, дают набухнуть, удаляют косточку и измельчают, яйца варят вкрутую и мелко рубят, измельченный чернослив и яйца соединяют, добавляют размягченное масло и перемешивают.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. ***Приготовить фарш для зраз:***
   * 1. Чернослив залить водой, дать набухнуть, измельчить.
     2. Яйца отварить, мелко нарубить.
     3. Чернослив и яйца соединить.
     4. Добавить размягченное масло.
     5. Перемешать.
3. ***Приготовить зразы:***
4. Рыбу разделать на филе без кожи и костей, нарезать на куски.
5. Хлеб пшеничный замочить в молоке.
6. Филе пропустить через мясорубку вместе с замоченным хлебом.
7. Добавить соль, перец, яйца.
8. Массу тщательно перемешать.
9. Сформовать лепешки.
10. На середину положить фарш.
11. Края соединить, придавая овальную форму.

Подберите к каждой технологической операции необходимое оборудование и инвентарь.

**Практическое занятие №9**

**Тема : Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика**

**Цель:** тренинг и закрепление навыков по организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

1.Подберите оборудование, инструменты и инвентарь для первичной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом вида полуфабрикатов. Оформить таблицу по установленному образцу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование п/ф | Технологическая операция | Оборудование | Инвентарь, инструменты |
| Говядина шпигованная | | | |
| Говядина (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части) | Промывание | Моечная ванна | Емкость |
| Обсушивание | Производственный стол | Красная доска |
| Нарезка | Производственный стол | Красная доска, нож |
| Шпигование | Производственный стол | Красная доска, шпиговальная игла (нож) |
| Натирание солью, перцем | Производственный стол | Красная доска |

**Варианты заданий:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Зразы отбивные, бефстроганов, оладьи из печени |
| 2 | Печень по-строгановски, ромштекс, антрекот |
| 3 | Бифшстекс, мясо тушеное, почки по-русски |
| 4 | Тефтели, котлеты по-киевски |
| 5 | Эскалоп, цыплята табака, котлеты мясо-картофельные по-хлыновски |

**Практическое занятие №10**

**Тема : Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы**

**Цель:** тренинг и закрепление навыков при организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

**Зразы рубленые**

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничных хлебом, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль, перец и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают. Котлетную массу формуют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину кладут фарш (из-мельченный пассерованный лук и зелень, рубленые вареные яйца). Края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. ***Приготовить фарш для зраз:***
3. Лук репчатый (одна часть) нарезать кубиками, спассеровать на масле.
4. Яйца отварить, мелко нарубить.
5. Зелень петрушки нашинковать.
6. Все соединить, добавить соль и перемешать.
7. ***Приготовить зразы:***
8. Хлеб замочить в молоке.
9. Мясо пропустить через мясорубку вместе с замоченным хлебом.
10. Добавить соль, перец и тщательно перемешать.
11. Сформовать две лепешки толщиной 1 см.
12. На середину выложить фарш.
13. Края соединить, придавая овально-приплюснутую форму.
14. Панировать в сухарях.

Подберите к каждой технологической операции необходимое оборудование и инвентарь.

**Практическое занятие №11**

**Тема : Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера**

**Цель:** тренинг и закрепление навыков при отработке практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

Просмотрите видеоролик по эксплуатации электромясорубки, куттера и повторите устройство, правила эксплуатации и требования к технике безопасности на стр. 35-47 учебник Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

**Задание.**

1.Соберите мясорубку для приготовления натуральной рубленной массы, соблюдая последовательность сборки ноже и решеток. Проверьте работу на холостом ходу. Зарисуйте порядок сборки ножей и решеток на шнек.

2. Соберите мясорубку для приготовления натуральной котлетной массы, соблюдая последовательность сборки ноже и решеток. Проверьте работу на холостом ходу. Зарисуйте порядок сборки ножей и решеток на шнек.

3. Соберите мясорубку для приготовления натуральной кнельной массы, соблюдая последовательность сборки ноже и решеток. Проверьте работу на холостом ходу. Зарисуйте порядок сборки ножей и решеток на шнек.

**Практическое задание №12**

**Тема: Подбор вариантов организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика**

**Цель:** тренинг и закрепление навыков по подбору вариантов организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

1.Изучите технологию приготовления полуфабриката для блюда «Гуляш из телятины с тыквой и яблоками».

2. Ознакомьтесь с вариантами организации рабочих мест для приготовления полуфабриката для блюда «Гуляш из телятины с тыквой и яблоками».

**Гуляш из телятины с тыквой и яблоками**

Мякоть лопаточной части телятины моют, нарезают на кусочки по 30 г, солят, перчат и обжаривают вместе с репчатым луком нарезанным соломкой. Как только на мясе образуется золотистая корочка, добавляют пассированную муку, хорошо размешивают и через 3 мин вливают частями горячие сливки и воду. Затем добавляют мелко шинкованные яблоки и тушат до готовности.

Тыкву разрезают на крупные куски, очищают от кожицы и семян. Половину нормы тыквы посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу.

Из оставшейся части тыквы, очищенного картофеля и очищенных яблок вырезают шарики величиной с лесной орех, жарят их отдельно во фритюре и солят по вкусу. Остатки яблок без семян припускают в соусе с мясом.

**Овощной цех:**

**Яблоки** промывают в моечной ванне (указать маркировку) и удаляют плодоножки. Затем яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда маркированным ножом «ОС» на производственном столе (указать маркировку). Часть яблок мелко шинкуют на зеленой разделочной доске маркированным ножом на производственном столе(указать маркировку), а из другой части яблок вырезают шарики с помощью специальной выемки. Остатки яблок, шинкованные яблоки и шарики из яблок кладут в отдельные емкости и направляют в горячий цех.

**Тыкву** промывают в моечной ванне(указать маркировку), нарезают на крупные куски, очищают от кожицы и семян маркированным ножом «ОС» на производственном столе(указать маркировку) на зеленой доске. Из одной части тыквы вырезают шарики с помощью специальной выемки. Шарики из тыквы и очищенные куски тыквы кладут в отдельные емкости и направляют в горячий цех.

**Картофель** промывают в моечной ванне (указать маркировку), очищают в овощеочистительной машине (указать маркировку), проводят дочистку маркированным ножом «ОС» и вновь промывают в моечной ванне (указать маркировку). Затем из картофеля вырезают шарики с помощью специальной выемки, кладут в емкость и направляют в горячий цех.

Репчатый лук промывают в моечной ванне (указать маркировку), очишают маркированным ножом «ОС» и вновь промывают. Затем нарезают соломкой маркированным ножом на зеленой доске на производственном столе(указать маркировку). Нарезанный лук кладут в емкость и направляют в горячий цех.

**Зелень петрушки** кладут в дуршлаг и промывают в моечной ванне (указать маркировку) под проточной водой. Затем обсушивают в сушилке для зелени (указать маркировку) и мелко нарезают маркированным ножом «ОС» на зеленой доске на производственном столе (указать маркировку). Нарезанную зелень кладут в емкость и направляют в горячий цех.

**Мясной цех:**

Лопаточную часть телятины промывают в моечной ванне (указать маркировку), обсушивают бумажными полотенцами. Затем нарезают на кусочки массой 30г маркированным ножом «МС» на красной доске производственном столе (указать маркировку), кладут в емкость и направляют в горячий цех.

**Примечание для студентов**: «ОС» означает овощи сырые; «МС» означает мясо сырое.

**3.** Выполните задание в соответствии с технологией приготовления блюда «Свинина по нормандски».

**Свинина по-нормандски**

Свинину (лопаточную часть, мякоть корейки) нарезают кусками массой 40-50г. Лук и морковь нарезают мелкими кубиками, репу – тонкими ломтиками. Лук-порей нарезают кусочками длиной 3 см. Одну часть яблок нарезают дольками, из другой части выжимают сок.

В сковороде на растительном масле обжаривают свинину до образования золотисто-коричневой корочки со всех сторон. Затем перекладывают в кастрюлю.

В той же сковороде обжаривают вместе репчатый лук и лук-порей. И также перекладывают в кастрюлю со свининой.

В кастрюлю добавляют морковь и репу, лавровый лист, вливают яблочный сок. Ставят кастрюлю на сильный нагрев. Дают закипеть, затем убавляют нагрев до минимума, закрывают крышкой и тушат в течение 1 час.

Смешивают сметану с дижонской горчицей и картофельным крахмалом, вливают в кастрюлю, добавляют соль и черный перец горошком и все перемешивают. Добавляют дольки яблок и готовят еще 5-7 мин, пока яблоки не станут мягкими, а соус не загустеет.

Подают в глубокой столовой тарелке.

**Практическое задание №13.**

**Тема :** Алгоритм расчетов сырья для приготовления п/ф из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

**Цель:** тренинг и закрепление навыков расчета сырья

**МТО:** теоретический материал (конспект), сборник рецептур.

**Ход работы:**

Изучите примеры решения задач и решите задачи.

***ЗАДАНИЕ 1.*** Определить количество отходов при обработке 300 кг мясной свинины.

**Решение:**

По табл. № 6 «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для ПОП, работающих на сырье» находим, что отходы при обработке мясной свинины составляют 14,8%.

|  |  |
| --- | --- |
| 300 кг (брутто) – 100% | х = 44,4 кг |
| х (отходы) – 14,8% |

**Ответ:** Отходы при обработке 300 кг мясной свинины составляют 44,4 кг.

***ЗАДАНИЕ 2.*** Определить массу нетто мяса при обработке 500 кг говядины 2 категории.

**Решение:**

По табл. № 29 «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для ПОП, работающих на сырье» находим, что выход крупнокусковых п/ф и котлетного мяса при обработке говядины 2 категории составляет 70,5%.

|  |  |
| --- | --- |
| 500 кг (брутто) - 100% | х = 352,5 кг |
| х (нетто) – 70,5% |

**Ответ:** Масса нетто мяса при обработке 500 кг говядины 2 категории составляет 352,5 кг.

***ЗАДАНИЕ 3.*** Определить количество пищевых и непищевых отходов, которое получится при обработке 30 кг кур потрошеных 1 категории.

**Решение:**

По табл. № 14 «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим, что пищевые отходы кур полупотрошеных 1 категории составляют 17,4% + 3,9% = 21,3%, а непищевые – 8,8%.

Определим количество отходов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| пищевые: | 30 кг (брутто) – 100% | х = 6,39 кг |
|  | х (отходы) – 21,3% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| непищевые: | 30 кг (брутто) – 100% | х = 2,64 кг |
|  | х (отходы) – 8,8% |

**Ответ:** При обработке 30 кг кур полупотрошеных 1 категории количество пищевых отходов составляет 6,39 кг, непищевых – 2,64 кг.

**Задачи:**

Задание 1. Сколько говядины 2 категории надо взять для приготовления 20 пор-ций блюда «Филе» (по 2 колонке Сборника рецептур)?

Задание 2. Произведена обвалка свиной мясной туши весом 150 кг. Определить массу мяса для тушения.

Задание 3. Сколько порций блюда «Антрекот» можно приготовить из 180 кг го-вядины 2 категории (по 3 колонке Сборника рецептур)?

Задание 4. Сколько порций блюда «Бефстроганов» и «Зразы отбивные» можно приготовить из 250 кг говядины 1 категории?

Задание 5. Определить закладку кур полупотрошеных 2 категории массой брутто и нетто для приготовления 60 порций блюда «Куры жареные» (по 2 колонке Сборника рецептур).

Задание 6. Определить массу брутто и нетто курицы для приготовления 60 порций блюда «Рагу» (по 1 колонке Сборника рецептур).

Задание 7. Определить закладку кур полупотрошеных 1 и 2 категории массой брутто и нетто для приготовления 10 кг отварной курицы целыми тушками.

**Список использованной литературы**

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:учеб. Пособие, 2017
10. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 192 с.
11. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014 . - 432 с. - (Профессиональное образование)."
12. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Г.Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014.
13. Золин В.П.Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2014
14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы . - М.: ИЦ Академия, 2013. - 160 с. - (Начальное профессиональное образование).
15. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2015.
16. 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.
17. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."
18. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."
19. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник /З. П.Матюхина.- М.: Академия, 2016. - 336 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Шильман Л.З.Технология кулинарной продукции: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2016
    * 1. **Электронные издания:**
25. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
26. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
27. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
28. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
29. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
30. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
    * 1. **Дополнительные источники:**
31. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.