Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

 Чувашской Республики

 «Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ**

**ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

**МДК. 07.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОВАРА**

специальность

среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Разработчик:

Иванова Екатерина Вячеславовна, преподаватель

Чебоксары 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка……………..………………………..……………………….……….3

Перечень практических и лабораторных занятий……………………………….…………..5

Порядок выполнения практических занятий и лабораторных занятий……………..……..7

Список используемой литературы……………………………………..…………………….64

**Пояснительная записка**

Целью проведения практических и лабораторных занятий по междисциплинарному курсу МДК.07.01. Организация производственной деятельности повара является формирование общих и профессиональных компетенций, в результате которых обучающиеся приобретут **практический опыт по**:

- организации технологического процесса подготовки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, мяса, рыбы и птицы для приготовления горячих блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;

- расчёта массы сырья для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;

- проверки качества продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;

- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- организации технологического процесса приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;

- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отпуска супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.

В ходе выполнения лабораторных работ, обучающиеся приобретут **умения:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;

-подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков

- использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков

- проводить расчёты по формулам

- организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков

- приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков

- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.

**Перед началом лабораторных работ преподаватель проводит:**

- фронтальный (устный) или письменный опрос по соответствующим темам,

- ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями и организацией рабочего места,

- инструктаж по технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря,

- раздает индивидуальные задания – инструкционные карты на приготовление вторых горячих блюд, супов и соусов, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.

Затем обучающиеся знакомятся с рецептурой, записывают задание в тетрадь для лабораторных работ, делают необходимые расчеты, составляют технологическую схему. Преподаватель проверяет тетрадь и затем допускает к приготовлению блюда, соуса десерта или напитка. Затем преподаватель объявляет время подачи блюд. В ходе приготовления преподаватель контролирует выполнение технологических операций и по необходимости консультирует обучающихся. Приготовленное по заданию блюдо студент сервирует в соответствии с современными требованиями и подает для оценки на дегустационный стол.

Каждый обучающийся несет перед другими студентами ответственность за качество приготовленного блюда, за соблюдение правил его приготовления. Перед дегустацией обучающийся рассказывает технологический процесс приготовления, а другие студенты слушают и затем оценивают внешний вид и качество в соответствии с требованиями«WorldSkills».

Таким образом, обучающиеся ознакомятся с более широким ассортиментом сложной горячей и холодной кулинарной продукции.

**Перечень практических и лабораторных занятий**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название практического занятия** | **Количество часов** |
| **Практическое занятие №1.** Разработка вариантов организации рабочих мест по приготовлению супов из заданного количества сырья с учетом сезона и количеством порций | 2 |
| **Практическое занятие №2.** Разработка вариантов организации рабочих мест по приготовлению соусов из заданного количества сырья с учетом сезона и количеством порций | 2 |
| **Практическое занятие №3**. Расчет набора сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и муки | 2 |
| **Практическое занятие №4.** Расчет набора сырья для приготовления салатов и винегретов, холодных закусок из овощей, грибов и яиц, рыбы, мяса и птицы | 2 |
| **Практическое занятие №5.** Расчет сырья для приготовления чая, кофе и какао. Организация рабочих мест по их приготовлению | 2 |
| **ИТОГО** | 10 |
| **Название лабораторного занятия** | **Количество часов** |
| **Лабораторное занятие № 1:** Приготовление заправочных супов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных супов. Расчет набора сырья, составление технологических схем. | 4 |
| **Лабораторное занятие № 2:** Приготовление молочных, холодных, сладких супов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных супов. Расчет набора сырья, составление технологических схем. | 4 |
| **Лабораторное занятие № 3:** Приготовление простых соусов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных соусов. Расчет набора сырья, составление технологических схем. | 4 |
| **Лабораторное занятие № 4:** Приготовление блюд из овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, яиц, творога и муки в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Органолептическая оценка приготовленных блюд. Расчет набора сырья, составление технологических схем. | 4 |
| **Лабораторное занятие № 5:** Приготовление блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills. Органолептическая оценка приготовленных блюд. Расчет набора сырья, составление технологических схем. | 4 |
| **Лабораторное занятие № 6:** Приготовление салатов и винегретов, холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных блюд и закусок | 4 |
| **Лабораторное занятие № 7:** Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы в соответствии с требованиями технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных блюд и закусок стандартов WorldSkills.. Расчет набора сырья, составление  | 4 |
| **Лабораторное занятие № 8:** Приготовление сладких блюд и напитков. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных блюд и напитков | 2 |
| **ИТОГО** | **30** |

**Порядок выполнения практических занятий и лабораторных занятий**

**Практическое занятие №1**. Разработка вариантов организации рабочих мест по приготовлению супов из заданного количества сырья с учетом сезона и количеством порций

**Методические рекомендации по разработке вариантов рабочих мест**

Изучить конспект лекций в соответствии темой задания. Сначала следует внимательно изучить рецептуру и технологию приготовления супов. Затем следует выявить сырье, которое следует подвергнуть первичной обработке в различных заготовочных цехах (овощной, мясной, рыбный, птицегольевой) 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. **В холодном цехе** для приготовления салата необходимы производственные столы, маркированные доски и ножи, функциональные емкости, весы, холодильник, кулинарные кольца и т.д.

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

**Пример выполнения задания:**

**Суп-лапша с помидорами по-казачьи**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Морковь и лук репчатый подпечь на сковороде без масла.
4. Подготовить куриный бульон: в холодную воду положить курицу, варить, периодически убирая пену и жир. Варить 30 минут.
5. В бульон добавить корень петрушки, подпеченные лук и морковь, соль. Варить еще 15-20 мин.
6. Готовый бульон процедить.
7. Приготовить лапшу: в холодную воду положить сырые яйца, соль, перемешать, добавить муку, замесить крутое тесто.
8. Выдержать тесто 20-30 мин.
9. Тесто положить на посыпанный мукой стол и раскатать толщиной 1-1,5 мм.
10. Пласты пересыпать мукой и сложить один на другой, нарезать на полоски шириной 35-45 мм.
11. Вновь сложить их один на другой и нарезать соломкой шириной 3-4 мм.
12. Лапшу положить на посыпанный мукой противень и подсушить в жарочном шкафу.
13. Охладить и отварить в кипящей воде в течение 1-2 мин, откинуть на сито.
14. Помидоры нарезать на четвертинки и обжарить на масле.
15. Довести куриный бульон до кипения.
16. Добавить лапшу домашнюю.
17. Варить до готовности 10-15 мин.
18. За 5 мин до окончания варки добавить жареные помидоры, соль, специи.
19. Курицу нарезать на порции.
20. Оформить суп для подачи: в тарелку положить кусочек курицы, налить суп и оформить нарезанной зеленью.
21. Оформить отчет и сдать работу.
22. Продегустировать все супы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший суп.
23. Убрать рабочее место, посуду.

**Варианты заданий:**

|  |  |
| --- | --- |
| № рецептуры | Название супов |
| 130 | Рассольник по-кубански |
| 135 | Суп картофельный с мясными фрикадельками |
| 146 | Похлебка старомосковская |
| 154 | Суп-харчо |
| 165 | Суп молочный с клецками |
| 193 | Свекольник холодный |

**Практическое занятие №2.** Разработка вариантов организации рабочих мест по приготовлению соусов из заданного количества сырья с учетом сезона и количеством порций

**Методические рекомендации по разработке вариантов рабочих мест**

Изучить конспект лекций в соответствии темой задания. Сначала следует внимательно изучить рецептуру и технологию приготовления соусов. Затем следует выявить сырье, которое следует подвергнуть первичной обработке в различных заготовочных цехах (овощной, мясной, 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. **В холодном цехе** для приготовления салата необходимы производственные столы, маркированные доски и ножи, функциональные емкости, весы, холодильник, кулинарные кольца и т.д.

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

**Пример выполнения задания:**

**Соус луковый**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Одну часть лука мелко нарезать, спассеровать на масле, добавить уксус, перец черный горошком, кипятить 5-7 мин.
4. Вторую часть лука, морковь и петрушку мелко нарезать, спассеровать на масле, добавить томатное пюре и пассеровать еще 10-15 мин.
5. Муку спассеровать без жира до светло-коричневого цвета, охладить.
6. Охлажденную до 70-80°С мучную пассеровку развести теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешать.
7. Воду довести до кипения.
8. Ввести мучную пассеровку.
9. Добавить пассерованные с томатным пюре овощи.
10. Варить при слабом кипении 45-60 мин.
11. В конце варки добавить соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист.
12. Соус процедить, протирая разварившиеся овощи.
13. Довести до кипения.
14. Добавить подготовленный репчатый лук.
15. Варить 10-15 мин.
16. Заправить маргарином.
17. Продегустировать все соусы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший соус.
18. Убрать рабочее место, посуду.
19. Оформить отчет и сдать работу.

**Варианты заданий**

|  |  |
| --- | --- |
| № рецептуры | Название супов |
| 537 | Соус белый основной |
| 540 | Соус томатный |
| 528 | Соус красный основной |
| 549 | Соус молочный |
| 553 | Соус сметанный |
| 557 | Соус грибной |

**Практическое занятие №3**. Расчет набора сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и муки

**Расчеты сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий производятся с учетом, что:**

**- выход гарниров в рецептурах указан на 1000 г;**

**- в предприятиях общественного питания выход одной порции гарнира может быть 75, 100, 150 г;**

**- выход блюд в рецептурах указан на 1 порцию;**

**- выход блюд включает массу соуса (маргарина, масла сливочного, сметаны и т.д.);**

**- расход соли и специй в рецептурах не указан, поэтому для расчета берутся средние данные из таблицы № 28 (стр. 602);**

**- количество крупы, жидкости, соли, расходуемое при приготовлении каш указывается в таблице № 4 Сборника рецептур (стр. 149).**

**Задача № 36.**

Рассчитать выход каши «А» из «Б» крупы в количестве «С» кг. Определить необходимое количество жидкости и соли для приготовления этой каши.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **«А» - Консистенция каши** | **«Б» - название крупы** | **«С» - количество крупы** |
| 1. | Рассыпчатая  | Кукурузная  | 6200 |
| 2. | Жидкая | Хлопья «геркулес» | 5600 |
| 3. | Рассыпчатая | Пшенная | 4800 |
| 4. | Вязкая | Манная | 5100 |
| 5. | Вязкая | Рисовая | 7300 |
| 6.  | Жидкая | Кукурузная | 6400 |
| 7. | Рассыпчатая | Пшеничная | 5900 |
| 8. | Вязкая | Саго | 2800 |
| 9. | Жидкая | Овсяная | 8200 |
| 10. | Вязкая | Пшеничная | 4700 |
| 11. | Рассыпчатая | Пшенная | 3900 |
| 12. | Вязкая  | Гречневая | 3500 |
| 13. | Рассыпчатая  | ячневая | 4400 |

Образец решения задачи:

1. Рассчитаем выход каши с помощью таблицы № 4 сборника рецептур стр 149.

 Крупа, г --- 1000г каши Х= «С» х 1000

 «С», г ---- Хг каши крупа

1. Рассчитываем количество жидкости для приготовления каши с помощью таблицы № 4 сборника рецептур стр 149.

 Жидкость, г --- 1000г каши

 Хг, жидкость -- Хг каши

1. Рассчитываем количество соли для приготовления каши с помощью таблицы № 4 сборника рецептур стр 149.

 Соль, г ---1000г крупы

 Хг, соль – «С»,крупа

**Задача № 37.**

Рассчитать набор сырья для приготовления гарнира «Макаронные изделия отварные», который подается к 35 порциям блюда "Мясо, жареное крупным куском" по 1 колонке Сборника рецептур.

**Задача № 38.**

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, которые потребуются для приготовления 9 кг каши рисовой жидкой?

**Задача № 39.**

Рассчитать количество порций блюда "Макароны с томатом" по 3 колонке Сборника рецептур, которые можно приготовить из 4 кг 900 г макаронных изделий? Рассчитайте набор сырья для их приготовления.

**Задача № 40.**

Рассчитать количество порций блюда "Каша пуховая", которую можно приготовить из 2,2 кг гречневой крупы. Рассчитайте набор сырья для приготовления этого блюда.

**Задача № 41.**

Рассчитать выход каши рассыпчатой из 4,5 кг перловой крупы. Определить количество жидкости и соли для её приготовления.

**Задача № 42.**

Рассчитать набор сырья для приготовления 80 порций блюда "Макароны, запеченные с сыром" по 2 колонке Сборника рецептур.

**Задача № 43.**

Рассчитать набор сырья для приготовления гарнира "Каша рассыпчатая" по 2 колонке Сборника рецептур, который подается к 45 порциям блюда "Печень жареная с жиром и луком", если кашу приготавливают из крупы гречневой ядрицы поджаренной.

**Задача № 44.**

Рассчитать массу брутто фасоли для приготовления 8,5 кг гарнира «Бобовые отварные» (по 2 колонке Сборника рецептур).

**Задача № 45.**

Рассчитать количество крупы «А», жидкости и соли для приготовления каши «Б» в количестве «С».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | «А» - название крупы | «Б» - консистенция каши | «С» - количество каши  |
| 1. | Ячневая | Вязкая  | 3900 |
| 2. | Перловая  | Рассыпчатая  | 4100 |
| 3. | Пшенная  | Жидкая  | 2800 |
| 4. | Гречневая  | Вязкая  | 6000 |
| 5. | Кукурузная  | Вязкая  | 4700 |
| 6. | Манная  | Жидкая  | 5800 |
| 7. | Рисовая | Рассыпчатая  | 7100 |

**Задача № 47.**

Рассчитать количество порций каши «Боярская» из 360 г изюма. Определить массу брутто сырья для этих порций, если известно, что кашу готовят с использованием сухого цельного молока.

**Задача № 48.**

Рассчитать набор сырья для приготовления 85 порций блюда «Каша рассыпчатая с луком» из (перловой, гречневой, рисовой, пшенной ) крупы по 1 колонке сборника рецептур.

**Задача № 49.**

Рассчитать количество порций блюда «Каша янтарная», которые можно приготовить из 3500 г крупы пшенной. Рассчитать набор сырья массой брутто для приготовления этих порций, если известно, что используют сухое молоко.

**Задача № 50**

Рассчитать количество порций блюда «Каша боярская», которые можно приготовить из 4200 г крупы пшенной. Рассчитать набор сырья массой брутто для приготовления этих порций, если известно, что используют сухое молоко.

**Задача № 51**

Рассчитать потребность в крупе пшенной для работы кафе в течение 7 дней, если известно, что в течение одного рабочего дня реализуются следующие блюда: 27 порций «Каши боярской», 39 порций «Каши янтарной», 60 порций «Каши вязкой с тыквой» и 45 порций «Каши рассыпчатой с луком и шпиком».

**Расчеты сырья для приготовления блюд из яиц и творога производятся с учетом, что:**

**- выход блюд в рецептурах указан на 1 порцию;**

**- выход блюд включает массу соуса (маргарина, масла сливочного, сметаны и т.д.);**

**- в рецептурах масса сырых и вареных яиц (без скорлупы) предусмотрена 40 г;**

**- при использовании яиц массой больше или меньше указанной в рецептуре выход блюда уменьшают или увеличивают в соответствии с фактической массой яиц, пользуясь коэффициентом пересчета;**

**- расход соли для омлетов указан в расчете 0,5 г на 1 яйцо; для приготовления блюд из творога – 10 г на 1 кг творога.**

**Задача 2.** Рассчитать массу сырья брутто для приготовления 70 порций блюда «Рулет яичный с морковью», если известно, что:

1. блюдо готовится в январе месяце;
2. на производство поступили яйца средней массы 50 г.

***РЕШЕНИЕ:***

1. Рассчитываем массу нетто 1 яйца, если его брутто 50 г с помощью коэффициента пересчета, указанного на стр. 164 Сборника рецептур:

50 · 0,88 = 44 г

1. Рассчитываем массу нетто яиц, необходимых для приготовления 70 порций блюда. Из рецептуры № 289 находим, что масса нетто яиц для приготовления одной порции – 120 г.

120 г · 70 порций = 8400 г

1. Рассчитываем количество яиц (массой 50 г), необходимых для приготовления рулета:

8400 : 44 = 190 шт.

1. Рассчитываем сырье для 70 порций блюда «Рулет яичный с морковью»:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1 порция | 70 порций |
| Яйца |  | 190 шт. |
| Молоко | 45 | 3150 |
| Маргарин | 10 | 700 |
| Морковь | 59 (в янв) | 4130 (в янв) |
| Соус № 552 | 15 | 1050 |
| Масло сливочное | 5 | 350 |

1. Рассчитываем массу брутто моркови в январе с учетом отходов с 1 января – 25%:

|  |  |
| --- | --- |
| 44 г – 75% | х = г |
| х – 100% |

1. Рассчитываем массу сырья для приготовления соуса № 552:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Молоко | 900 | 945 |
| Масло сливочное | 130 | 137 |
| Мука | 130 | 137 |
| Выход | 1000 | 1050 |

**Задача № 86.**

Рассчитать массу сырья брутто для приготовления 70 порций блюда «Рулет яичный с морковью», в том числе количество яиц (шт.), если известно, что:

1. блюдо готовится в январе месяце;
2. на производство поступили яйца средней массы 50 г.

**Задача № 87.**

Рассчитать количество порций блюда «Омлет натуральный», который был приготовлен из 55 шт. яиц со средней массой брутто 42 г (по II колонке Сборника рецептур).

**Задача № 88.**

Рассчитать количество порций блюда «Омлет натуральный», который был приготовлен из 70 шт. яиц со средней массой брутто 44 г (по I колонке Сборника рецептур)?

**Задача № 89.**

Рассчитать количество порций блюда «Омлет с сыром», который был приготовлен из 60 шт. яиц со средней массой брутто 50 г (по II колонке Сборника рецептур)?

**Задача № 90.**

Рассчитать количество порций блюда «Драчена», которая была приготовлена из 50 шт. яиц со средней массой брутто 48 г (по I колонке Сборника рецептур)?

**Задача № 91.**

Рассчитать количество порций блюда «Вареники ленивые» по I колонке сборника рецептур, которые можно приготовить из 2,8 кг творога? Рассчитать набор сырья для их приготовления.

**Задача № 92.**

Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 95 порций блюда «Сырники из творога с морковью», если их подают с соусом молочным в январе месяце.

**Задача № 93**

В течение рабочей смены в ресторане реализовано: 30 порций блюда «омлет натуральный», 27 порций блюда «омлет с сыром», 21 порция блюда «омлет с ветчиной», 14 порций блюда «омлет с яблоками». Рассчитать количество (штук) яиц средней массой 44 г (в скорлупе) необходимых для приготовления этих блюд.

**Расчеты сырья для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий производятся с учетом, что:**

**- в рецептурах указан расход сырья и полуфабрикатов (теста и фарша) на 100 шт. пирожков, чебуреков, пончиков, расстегаев, ватрушек, а кулебяк – на 10 кг;**

**- нормы сырья для приготовления всех видов теста и фаршей, полуфабрикатов (блинчиков, пельменей, вареников) указаны на выход – 1000 г;**

**Задача № 143.**

Рассчитать количество сырья для теста, необходимого при приготовлении 250 порций блюда «Пельмени отварные», если используют полуфабрикат «Пельмени московские».

**Задача № 144.**

Рассчитать количество сырья для теста, необходимого при приготовлении 120 порций блюда «Пельмени отварные», если используют полуфабрикат «Пельмени со свининой и свежей капустой».

**Задача № 145.**

Рассчитать количество сырья для теста, необходимого при приготовлении 200 порций блюда «Пельмени отварные», если используют полуфабрикат «Пельмени мясные».

**Задача № 146.**

Рассчитать количество сырья для теста, необходимого при приготовлении 300 порций блюда «Пельмени отварные», если используют полуфабрикат «Пельмени из говядины и свинины».

**Практическое занятие №4.** Расчет набора сырья для приготовления салатов и винегретов, холодных закусок из овощей, грибов и яиц, рыбы, мяса и птицы

**Методические рекомендации по выполнению расчетов**

**Расчеты сырья для приготовления холодных блюд и закусок производятся с учетом, что:**

**- выход большинства салатов, винегретов в рецептурах указан на 1000 г;**

**- в предприятиях общественного питания выход одной порции салата, винегрета может быть 100, 150 г;**

**- выход холодных блюд в рецептурах указан на 1 порцию;**

**- выход холодных блюд включает массу гарнира и соуса;**

**- расход соли и специй в рецептурах не указан, поэтому для расчета берутся средние данные из таблицы № 28 (стр. 602).**

**Примеры решения задач:**

**Задача № 1.**

Рассчитать массу сырья брутто для приготовления 50 порций блюда «Рыба жареная под маринадом» (по 1 колонке Сборника рецептур). Известно, что на производстве имеется рыба хек тихоокеанский неразделанный и томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%.

***РЕШЕНИЕ:***

1. Согласно рецептуре № 87 для 1 порции требуется 75 г жареной рыбы, которую разделывали на филе с кожей без реберных костей. По таблице № 21 для приготовления 75 г жареной рыбы требуется хек тихоокеанский неразделанный массой брутто 185 г.

185 г · 50 порций = 9250 г

1. Рассчитываем сырье для приготовления 50 порций блюда:

- лук зеленый: 13 г · 50 порций = 650 г

- мука пшеничная: 5 г · 50 порций = 250 г

- масло растительное: 5 г · 50 порций = 250 г

1. Рассчитываем набор сырья для приготовления маринада (рецептура № 570):

75 г · 50 порций = 3750 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Морковь | 438 | 1643 |
| Лук репчатый | 298 | 1118 |
| Петрушка | 67 | 251 |
| Томат-пюре | 300 | 1125 |
| Масло растительное | 100 | 375 |
| Уксус 3% | 300 | 1125 |
| Сахар | 35 | 131 |
| Бульон | 100 | 375 |
| Выход | 1000 | 3750 |

1. По таблице № 26 находим эквивалентную массу томатной пасты – 0,8 кг. Заменим томат-пюре с содержанием сухих веществ 12% на томат-пюре с содержанием сухих веществ 15%:

1125 г · 0,8 = 900 г

**Задача № 2.**

Рассчитать массу брутто картофеля в ноябре, который использовали для приготовления 90 порций салата «Столичный» (по 1 колонке Сборника рецептур).

***РЕШЕНИЕ:***

По рецептуре № 54/I для 1 порции салата требуется 20 г картофеля отварного очищенного.

1) Рассчитываем массу брутто картофеля в ноябре с учетом отходов 30 % и потерь при тепловой обработке 3%:

|  |  |
| --- | --- |
| 20 г – (100-33)% | х = г |
|  х г – 100% |

2) Рассчитываем брутто картофеля для 90 порций салата:

30 г · 90 п = 2700 г

**Ответ:** Для приготовления 90 порций салата «Столичный» использовали 2700 г картофеля массой брутто.

**Задача № 3.** Рассчитать массу брутто свеклы, которую использовали для приготовления 180 порций салата «Винегрет овощной» в феврале месяце, если выход 1 порции – 100 г.

***РЕШЕНИЕ:***

1) Рассчитываем общий выход винегрета:

100 г · 180 порций = 18000 г

2) Согласно рецептуре № 60 для 1000 г винегрета требуется 150 г свеклы вареной очищенной. Рассчитываем массу вареной очищенной свеклы для 18000 г винегрета:

|  |  |
| --- | --- |
| 150 г – 1000 г | х = г |
|  х – 18000 г |

3) Рассчитываем массу брутто свеклы с учетом отходов в феврале (25%) и потерь при тепловой обработки 2% (по таблице № 24):

|  |  |
| --- | --- |
| 2700 г – 73% | х = г |
|  х – 100% |

**Ответ:** Для приготовления 180 порций салата «Винегрет» использовали 3699 г свеклы массой брутто.

**Задача № 4.** Рассчитать массу брутто баранины 2 категории, необходимой для приготовления 140 порций блюда «Салат мясной» (по 3 колонке Сборника рецептур).

***РЕШЕНИЕ:***

1) По рецептуре № 51/III-96 г «Салат мясной» находим, что на 1 порцию салата необходимо 20 г отварного мяса. По таблице № 8 «Расчет расхода мяса, выхода п/ф и готовых изделий» находим, что для приготовления 20 г отварного мяса необходимо баранины 2 категории 47 г. массой брутто.

Определим сколько баранины 2 категории необходимо для приготовления для 140 порций:

47г · 140п = 6580 г

**Ответ:** Для приготовления 140 порций блюда «Салат мясной» необходимо баранины 2 категории 6580 г массой брутто.

**Задача № 5.** Рассчитать количество уксуса 9% для приготовления 170 порций блюда «Икра кабачковая» (по 2 колонке Сборника рецептур). Выход 1 порции 75 г.

***РЕШЕНИЕ:***

1) Рассчитаем количество «Икры кабачковой» для 50 порций.

75 г · 170 п = 12750 г.

2) Согласно рецептуре № 74 для приготовления 1000 г икры требуется 30 г уксуса 3%.

|  |  |
| --- | --- |
| 1000 – 30  | х =382,5 ≈ 383 г |
| 12750 – х |

По таблице № 26 заменяем 3% уксус на 9% с учетом эквивалентной массы.

|  |  |
| --- | --- |
| 1000 г – 330 мл | х = 126 (9%уксуса) |
|  383 – х г |

**Ответ:** Для приготовления 170 порций блюда «Икра кабачковая» требуется 126 г уксуса 9 %.

**Задача № 6.** Рассчитать массу брутто кур потрошенных 1 категории, которых использовали для приготовления 175 порций салата «Столичный» (по 1 колонке Сборника рецептур).

***РЕШЕНИЕ:***

Рассчитываем массу брутто кур потрошеных I категории для приготовления салата.

Согласно рецептуре № 54 для 1 порции требуется 40 г вареной мякоти птицы.

1) По таблице № 17 для 100 г мякоти без кожи для салата требуется 295 г. Рассчитываем массу брутто кур потрошенных 1 категории для приготовления 40 г вареной мякоти:

|  |  |
| --- | --- |
| 295 г – 100 г | х = г |
|  х г – 40 г |

2) Рассчитываем массу брутто кур для 175 порций салата:

118 г. · 175 п = 20650 г.

**Ответ:** Для приготовления 175 порций салата «Столичный» требуется 20650 г брутто кур потрошенных 1 категории.

**Задача № 7.** Рассчитать массу брутто моркови, которую использовали для приготовления

135 порций салата «Винегрет овощной» в марте месяце. Выход 1 порции 100 г

***РЕШЕНИЕ:***

1) Рассчитываем общий выход винегрета по рецептуре № 60:

100 г · 135 порций = 13500 г

2) По рецептуре № 60 рассчитываем массу вареной очищенной моркови:

|  |  |
| --- | --- |
| 100 г – 1000 г | х = г |
|  х – 13500 г |

3) Рассчитываем массу брутто моркови с учетом отходов в марте (25%) и потерь при тепловой обработке 0,5%:

|  |  |
| --- | --- |
| 1350 г – 74,5% | х = г |
|  х – 100% |

**Ответ:** Для приготовления винегрета было использовано 1812 г моркови массой брутто.

**Задачи**

1. Рассчитать набор сырья для приготовления \_\_\_\_\_\_ порций (масса 1 порции - \_\_\_\_ грамм) блюда 1) холодец по-домашнему, 2) студень говяжий. Известно, что блюдо готовят в январе месяце.
2. Рассчитать набор сырья массой брутто для приготовления \_\_\_\_\_\_ порций гарнира и соуса, который подают к блюду *«Филе из кур фаршированное*». (Соус №567)
3. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления *соуса майонез* по 1 колонке сборника рецептур, если на 1 порцию закуски подают 30гр, 25гр, 35гр, 40гр, 45гр, 50 гр.
4. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления - 39 порций *соуса майонез со сметаной* по 1 колонке сборника рецептур, если на 1 порцию закуски подают 30гр, 25гр, 35гр, 40гр, 45гр, 50 гр соуса.
5. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления- 30 порций *соуса майонез с корнишонами* по1колонке сборника рецептур, если на 1 порцию закуски подают 30гр, 25гр, 35гр, 40гр, 45гр, 50 гр.
6. Рассчитать количество порций майонеза, если для его приготовления использовали 2700 растительного масла и выход 1 порции майонеза – 25гр.
7. Рассчитать количество порций майонеза, если для его приготовления использовали горчицу столовую в количестве 1300гр и выход 1 порции майонеза – 45гр.
8. Рассчитать количество порций *соуса майонез с корнишонами*, если для его приготовления использовали 1900гр корнишонов и выход 1 порции майонеза – 30гр.
9. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления майонеза, который используют для 125 порций волованов с курицей.
10. Рассчитать массу брутто рыбы: 1) судака неразделанного 2) форели неразделанной для приготовления 70 порций блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептур.
11. Рассчитать количество желатина для приготовления 240 порций блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептур.
12. Рассчитать количество порций блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептур, если используют: 1) 15кг судака неразделанного 2) 12кг форели неразделанной 3) 9кг горбуши потрошеной с головой.
13. Рассчитать массу брутто соленых: горбуши, кеты, лосося каспийского и омуля для приготовления 15 порций карпаччо из каждого вида рыбы, если для 1 порции требуется 75гр рыбы массой нетто. Рассчитать массу брутто лимонов для их приготовления, если на 1 порцию подают 5 г лимонов очищенных.
14. Рассчитать массу брутто печени охлажденной: 1) говяжьей 2) свиной для приготовления 70 порций паштета из печени по 1 колонке сборника рецептур. Выход 1 порции паштета – 50 гр.
15. Рассчитать количество порций паштета из печени по первой колонке сборника рецептур (1 порция – 75гр, 50гр, 30гр), если для её приготовления используют: 1) 1,8 кг печени телячьей мороженой 2) 1,1кг печени телячьей мороженой.
16. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 115 порций паштета из печени, если: 1) используют печень свиную охлажденную 2) паштет готовят в январе месяце.
17. Рассчитать массу брутто сырья, которое использовали для приготовления 75 порций салата «Столичного» (по I колонке), если известно, что на производство поступили куры потрошеные I категории и салат приготовили в ноябре месяце.
18. Рассчитать массу брутто овощей в ноябре месяце, необходимых для приготовления салатов (по I колонке), если выход 1 порции салата 150 г:

№ 43 «Салат из шампиньонов» – 40 порций

№ 27 «Салат витаминный» – 25 порций

№ 51 «Салат мясной» – 33 порций

1. Рассчитать количество порций блюда «Винегрет из фруктов и овощей», который можно приготовить из 6,5 кг яблок свежих. Рассчитать набор сырья для приготовления этих порций, если салат готовится в ноябре месяце и выход 1 порции 150 гр.
2. В холодном цехе были приготовлены 30 порций блюда «Икра свекольная» и 45 порций блюда «Икра морковная» в январе месяце. Известно, что выход 1 порции 75 г. Рассчитать массу брутто овощей для их приготовления.
3. Рассчитать сырье для приготовления 60 порций блюда «Икра баклажанная», если выход 1 порций - 75 г, уксус 3%-ный отсутствует, а есть 9%-ный.
4. Рассчитать набор сырья для приготовления 110 порций салата «Столичный» (по 3 колонке сборника рецептур), если используется индейка потрошенная I категории.
5. Рассчитать набор сырья для приготовления 90 порций блюда «Салат с птицей или дичью» (по 3 колонке сборника рецептур), если используется утка потрошенная I категории.
6. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 140 порций салата «Мясной» из языка говяжьего охлажденного по 1 колонке сборника, если салат приготавливают в январе
7. В ресторане было приготовлено 70 порций закуски «Ассорти мясное на хлебе». Известно, что для его приготовления использовали 1) свинину обрезную , 2)язык говяжий охлажденный. Рассчитать сырье для приготовления закуски.
8. Для банкета было приготовлено 70 порций канапе с паштетом из печени. Рассчитать массу брутто сырья для их приготовления, если для приготовления паштета использовали печень свиную охлажденную.
9. Рассчитать количество порций корзиночек с паштетом из печени, которые можно приготовить из 2,5кг печени говяжьей охлажденной. Рассчитать набор сырья для приготовления паштета и соуса для этих порций.
10. Рассчитать количество порций винегрета овощного, если в холодный цех поступило 1) 4700 отварной свеклы, 2) 3300 отварной моркови, 3) 3750 отварного картофеля. Известно, что выход 1 порции винегрета 150 гр.
11. Рассчитать количество порций винегрета с сельдью, если для его приготовления используется 1) сельдь массой брутто 2600г, 2) квашеная капуста массой брутто 3200. Рассчитать массу брутто 1)картофеля 2) моркови 3) свеклы в январе месяце для приготовления этих порций.

**Практическое занятие №5.** Расчет сырья для приготовления чая, кофе и какао. Организация рабочих мест по их приготовлению

**Расчеты сырья для приготовления напитков производятся с учетом, что:**

**- выход большинства напитков в рецептурах указан на 1000 мл;**

**- в предприятиях общественного питания выход одной порции напитка может быть 100, 150, 200 мл;**

**- выход напитков во многих рецептурах указан на 1 порцию и включает массу наполнителя (молока, сливок, варенья, сахара и т.д.).**

**Задача № 134.**

Рассчитать количество порций напитка «Чай с молоком» по I колонке сборника рецептур, которые можно приготовить из 180 г черного чая высшего сорта.

**Задача № 135.**

Рассчитать количество порций напитка «Чай с медом» по I колонке сборника рецептур, которые можно приготовить из 250 г черного чая первого сорта.

**Задача № 136.**

Рассчитать набор сырья для приготовления 25 порций напитка «Кофе на молоке по-варшавски», если используется кофе натуральный. Выход 1 порции 200 мл.

**Задача № 137.**

Рассчитать набор сырья для приготовления 35 порций напитка «Кофе на молоке сгущенном», если используется кофе натуральный. Выход 1 порции 200 мл.

**Задача № 138.**

Рассчитать количество сахара, необходимого для приготовления:

- 50 порций чая с молоком (1 колонка);

- 35 порций кофе по-восточному;

- 45 порций какао с молоком сгущенным (2 колонка).

**Задача № 139.**

Рассчитать количество порций чая с сахаром по 1 колонке сборника рецептур, которые можно приготовить из 300 г зеленого чая высшего сорта.

**Задача № 140.**

Рассчитать количество кофе натурального необходимого для приготовления: - 50 порций кофе черный; 77 порций кофе на молоке, 120 порций кофе на сгущенном молоке.

**Задача № 141.**

Рассчитать количество порций чая с лимоном по 1 колонке сборника рецептур и массу брутто сырья для этих порций, если используют 650 г лимонов.

**Задача № 142.**

Рассчитать количество порций напитка клюквенного, яблочного, из кураги (1 порция – 200г), если для их приготовления используют 1200 г клюквы, яблок, кураги.

**Лабораторное занятие № 1:** Приготовление заправочных супов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных супов. Расчет набора сырья, составление технологических схем.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1**

1. Приготовить и оформить для подачи суп «Суп-лапша с помидорами по-казачьи» (выход 500 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного супа.

**№ 149. Суп-лапша с помидорами по-казачьи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 324 | 215 |
| Морковь | 13 | 10 |
| Петрушка (корень) | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Вода | 1150 | 1150 |
| ***Масса вареной курицы*** | - | 150 |
| ***Масса бульона*** | - | 900 |
| Лапша домашняя № 703 | - | 80 |
| ***Масса вареной лапши*** | - | 200 |
| Помидоры свежие | 94 | 80 |
| Масло сливочное | 20 | 20 |
| ***Масса жареных помидоров*** | - | 50 |
| Петрушка (зелень) | 13 | 10 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

В кипящий бульон кладут лапшу домашнюю и варят до готовности 10-15 мин. За 5 минут до окончания варки в суп добавляют жареные помидоры, соль, специи. Отпускают с зеленью.

**№ 703. Лапша домашняя**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Мука пшеничная | 875 | 875 |
| Мука на подпыл | 60 | 60 |
| Яйца | 6 ¼ шт. | 250 |
| Вода | 175 | 175 |
| Соль | 25 | 25 |
| **Выход** подсушенной лапши | **—** | **1000** |

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50°С.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Морковь и лук репчатый подпечь на сковороде без масла.
4. Подготовить куриный бульон: в холодную воду положить курицу, варить, периодически убирая пену и жир. Варить 30 минут.
5. В бульон добавить корень петрушки, подпеченные лук и морковь, соль. Варить еще 15-20 мин.
6. Готовый бульон процедить.
7. Приготовить лапшу: в холодную воду положить сырые яйца, соль, перемешать, добавить муку, замесить крутое тесто.
8. Выдержать тесто 20-30 мин.
9. Тесто положить на посыпанный мукой стол и раскатать толщиной 1-1,5 мм.
10. Пласты пересыпать мукой и сложить один на другой, нарезать на полоски шириной 35-45 мм.
11. Вновь сложить их один на другой и нарезать соломкой шириной 3-4 мм.
12. Лапшу положить на посыпанный мукой противень и подсушить в жарочном шкафу.
13. Охладить и отварить в кипящей воде в течение 1-2 мин, откинуть на сито.
14. Помидоры нарезать на четвертинки и обжарить на масле.
15. Довести куриный бульон до кипения.
16. Добавить лапшу домашнюю.
17. Варить до готовности 10-15 мин.
18. За 5 мин до окончания варки добавить жареные помидоры, соль, специи.
19. Курицу нарезать на порции.
20. Оформить суп для подачи: в тарелку положить кусочек курицы, налить суп и оформить нарезанной зеленью.
21. Оформить отчет и сдать работу.
22. Продегустировать все супы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший суп.
23. Убрать рабочее место, посуду.

***Требования к качеству супа:***

внешний вид – форма нарезки овощей сохранена; овощи и лапша не переварены;

цвет – бульон желтый с блестками жира;

вкус – в меру соленый;

запах – бульона и пассерованных овощей;

консистенция – мягкая.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время подпекания овощей (данные записать в тетрадь).
2. Определить количество отходов при обработке моркови (план и факт).
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 60 порций супа (в том числе специй) в ноябре. Произвести замену лука репчатого свежего на лук репчатый сушеный.
4. Составить технологическую схему супа.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 2**

1. Приготовить и оформить для подачи суп «Щи из свежей капусты с картофелем» (выход 500 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного супа.

**№ 120/I. Щи из свежей капусты с картофелем**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Капуста белокочанная  | 300 | 240 |
| Картофель | 160 | 120 |
| Репа | 40 | 30 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Лук-порей | 26 | 20 |
| Помидоры свежие | 94 | 80 |
| Кулинарный жир | 20 | 20 |
| Бульон или вода | 650 | 650 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют помидоры, соль, специи. Отпускают со сметаной и зеленью.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить куриный бульон (в холодную воду положить кусочек курицы, варить, периодически убирая пену и жир), процедить.
3. Промыть и очистить овощи (картофель положить в холодную воду).
4. Нарезать соломкой лук, морковь и корень петрушки, спассеровать на масле.
5. Нарезать капусту шашками, картофель и помидоры – дольками.
6. Довести куриный бульон до кипения.
7. Добавить капусту.
8. Довести до кипения.
9. Добавить картофель.
10. Варить 10-15 минут.
11. Добавить пассерованные овощи.
12. Варить до готовности.
13. За 5 мин до окончания варки добавить помидоры, соль, специи.
14. Курицу нарезать на порции.
15. Оформить суп для подачи: в тарелку положить кусочек курицы, налить суп и оформить нарезанной зеленью и сметаной.
16. Оформить отчет и сдать работу.
17. Продегустировать все супы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший суп.
18. Убрать рабочее место, посуду.

***Требования к качеству супа:***

внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, на поверхности блестки оранжевого цвета, в середине сметана и зелень;

цвет – бледно-коричневый или бесцветный;

вкус – слегка сладковатый и в меру соленый;

запах – пассерованных овощей;

консистенция – кореньев и лука – мягкая; капуста слегка хрустящая.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время пассерования овощей.
2. Определить количество отходов при обработке картофеля (план и факт).
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 60 порций супа (в том числе специй) в ноябре. Произвести замену лука репчатого свежего на лук репчатый сушеный.
4. Составить технологическую схему супа.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 3**

1. Приготовить и оформить для подачи суп «Борщ сибирский» (выход 500 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного супа.

**№ 113. Борщ сибирский**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Свекла | 200 | 160 |
| Капуста свежая | 100 | 80 |
| Картофель | 53 | 40 |
| Фасоль | 40 | 40 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Томатное пюре | 30 | 30 |
| Кулинарный жир | 16 | 16 |
| Чеснок | 5 | 4 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Уксус 3%-ный | 6 | 6 |
| Фрикадельки мясные № 114 | - | 75 |
| Бульон или вода | 800 | 800 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в суп добавляют отварную фасоль, сахар, соль, специи. Отпускают с припущенными фрикадельками, чесноком, сметаной и зеленью.

**№ 114. Фрикадельки мясные**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | 1549 | 1140 |
| Лук репчатый | 119 | 100 |
| Вода | 100 | 100 |
| Яйца | 2 шт. | 80 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с луком, яйцами, водой, черным молотым перцем, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в бульоне до готовности.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить куриный бульон (в холодную воду положить кусочек курицы, варить, периодически убирая пену и жир), процедить.
3. Замоченную фасоль отварить в той же воде, в которой замачивалась, без соли при закрытой крышке.
4. Приготовить фрикадельки: мясо пропустить через мясорубку 2-3 раза, соединить с мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, перцем, солью и хорошо размешать.
5. Сформовать шарики массой 8-10 г и припустить в бульоне до готовности.
6. Промыть и очистить овощи (картофель положить в холодную воду).
7. Нарезать свеклу соломкой, тушить с добавлением воды (15% к массе свеклы), уксуса, томатного пюре и сахара.
8. Нарезать соломкой лук, морковь и корень петрушки, спассеровать на масле. По окончании пассерования добавить томатное пюре и пассеровать еще 5 минут.
9. Нарезать капусту соломкой, картофель – брусочками.
10. Довести куриный бульон до кипения.
11. Добавить капусту.
12. Довести до кипения.
13. Добавить картофель.
14. Варить 10-15 минут.
15. Добавить пассерованные овощи, тушеную свеклу.
16. Варить до готовности.
17. За 5 мин до окончания варки добавить отварную фасоль, соль, сахар, специи.
18. Курицу нарезать на порции.
19. Чеснок измельчить, растереть с солью.
20. Оформить суп для подачи: в тарелку положить фрикадельки, чеснок, налить суп и оформить нарезанной зеленью и сметаной.
21. Оформить отчет и сдать работу.
22. Продегустировать все супы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший суп.
23. Убрать рабочее место, посуду.

***Требования к качеству супа:***

внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, в середине сметана и зелень;

цвет – малиново-красный;

вкус – кисло-сладкий, без привкуса кислой свеклы;

запах – кореньев и бульона;

консистенция – мягкая, но овощи не переварены.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время тушения свеклы (данные записать в тетрадь).
2. Определить количество отходов при обработке картофеля (план и факт).
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 60 порций борща (в том числе специй) в ноябре. Произвести замену томатного пюре с содержанием сухих веществ 12% на томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%.
4. Составить технологическую схему супа.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 4**

1. Приготовить и оформить для подачи суп «Рассольник ленинградский» (выход 500 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного супа.

**№ 129/I. Рассольник ленинградский**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Картофель  | 400 | 300 |
| Крупа рисовая | 30 | 30 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Лук-порей | 26 | 20 |
| Огурцы соленые | 67 | 60 |
| Томатное пюре | 30 | 30 |
| Маргарин столовый | 20 | 20 |
| Бульон или вода | 700 | 700 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, пассерованное томатное пюре. В конце варки кладут, соль, специи. Отпускают со сметаной и зеленью.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить куриный бульон (в холодную воду положить кусочек курицы, варить, периодически убирая пену и жир), процедить.
3. Промыть и очистить овощи (картофель положить в холодную воду).
4. Нарезать соломкой лук, морковь и корень петрушки, спассеровать на масле.
5. Спассеровать томатное пюре.
6. Нарезать картофель дольками.
7. Перебрать и промыть рисовую крупу.
8. Очистить соленые огурцы от кожуры и семян, нарезать соломкой, припустить в воде.
9. Довести куриный бульон до кипения.
10. Добавить рисовую крупу.
11. Довести до кипения.
12. Добавить картофель.
13. Довести до кипения
14. Добавить пассерованные овощи.
15. Варить 10 минут.
16. Добавить припущенные огурцы, томатное пюре, соль, специи.
17. Варить еще 8-10 минут.
18. Курицу нарезать на порции.
19. Оформить суп для подачи: в тарелку положить кусочек курицы, налить суп и оформить нарезанной зеленью и сметаной.
20. Оформить отчет и сдать работу.
21. Продегустировать все супы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший суп.
22. Убрать рабочее место, посуду.

***Требования к качеству супа:***

внешний вид – овощи не переварены, сохранили форму нарезки;

цвет – бульон беловатый от сметаны, с блестками желто-оранжевого цвета;

вкус – острый от огурцов;

запах – пассерованных овощей и пряностей

консистенция – кореньев и лука – мягкая; огурцов – слегка хрустящая.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время припускания соленых огурцов.
2. Определить количество отходов при обработке картофеля (план и факт).
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 60 порций супа (в том числе специй) в ноябре. Произвести замену моркови свежей на морковь сушеную.
4. Составить технологическую схему супа.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 5**

1. Приготовить и оформить для подачи суп «Юшка картофельная с кабачками и помидорами» (выход 500 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного супа.

**№ 134. Юшка картофельная с кабачками и помидорами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Картофель | 320 | 240 |
| Кабачки | 149 | 100 |
| Помидоры | 118 | 100 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | 40 | 30 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Маргарин | 30 | 30 |
| Бульон | 750 | 750 |
| Сметана | 50 | 50 |
| Петрушка (зелень) | 11 | 8 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, через 5-10 мин закладывают кабачки, помидоры, корень петрушки, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки вводят соль, специи. Отпускают со сметаной и зеленью.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить куриный бульон (в холодную воду положить кусочек курицы, варить, периодически убирая пену и жир), процедить.
3. Промыть и очистить овощи (картофель положить в холодную воду). У кабачков удалить кожицу и семена.
4. Нарезать мелкими кубиками лук и морковь, спассеровать на масле.
5. Нарезать картофель и корень петрушки ломтиками, кабачки и помидоры – дольками.
6. Довести куриный бульон до кипения.
7. Добавить картофель.
8. Довести до кипения.
9. Варить 5-10 минут.
10. Добавить кабачки, помидоры, корень петрушки, пассерованные овощи.
11. Варить до готовности.
12. За 5-10 минут до готовности добавить соль, специи.
13. Курицу нарезать на порции.
14. Оформить суп для подачи: в тарелку положить кусочек курицы, налить суп и оформить нарезанной зеленью и сметаной.
15. Оформить отчет и сдать работу.
16. Продегустировать все супы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший суп.
17. Убрать рабочее место, посуду.

***Требования к качеству супа:***

внешний вид – овощи не переварены, сохранили форму нарезки;

цвет – бульон беловатый от сметаны, с блестками желто-оранжевого цвета;

вкус – в меру соленый;

запах – пассерованных овощей и картофеля;

консистенция – овощей мягкая.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время пассерования овощей.
2. Определить количество отходов при обработке кабачков (план и факт).
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 60 порций супа (в том числе специй) в ноябре. Произвести замену моркови свежей на морковь сушеную.
4. Составить технологическую схему супа.

**Лабораторное занятие № 2:** Приготовление молочных, холодных, сладких супов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных супов. Расчет набора сырья, составление технологических схем.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1**

1. Приготовить и оформить для подачи суп «Суп молочный с картофельными клецками» (выход 300 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного супа.

**№ 211. Суп молочный с картофельными клецками (Ч.2)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Молоко | 600 | 600 |
| Вода | 190 | 190 |
| Для клецек: |  |  |
| Картофель (для протирания) | 400 | 300 |
| Картофель (для отваривания) | 151 | 110 |
| Соль | 1,7 | 1,7 |
| ***Масса сырых клецек*** | - | 250 |
| ***Масса отварных клецек*** | - | 270 |
| Масло сливочное | 20 | 20 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Из картофельной массы делают круглые клецки диаметром 20 мм и варят в воде, предназначенной для супа. Затем добавляют молоко, соль и доводят до кипения. При отпуске заправляют маслом.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть картофель, предназначенный для отваривания, сварить в кожуре, очистить, протереть.
3. Картофель, предназначенный для протирания, промыть и почистить, протереть, отжать, добавить протертый отварной картофель, соль.
4. Полученную массу тщательно перемешать.
5. Из массы сделать круглые клецки диаметром 20 мм.
6. Воду довести до кипения.
7. Добавить клецки.
8. Варить до готовности.
9. Добавить молоко, соль.
10. Довести до кипения.
11. Оформить суп для подачи.
12. Заправить маслом.
13. Оформить отчет и сдать работу.
14. Продегустировать все супы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший суп.
15. Убрать рабочее место, посуду.

***Требования к качеству супа:***

внешний вид – клецки целые, не развалившиеся;

цвет – белый с блестками жира;

вкус и запах – молока;

консистенция – мягкая.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время варки картофеля.
2. Определить изменения в массе сырых и отварных клецек (план и факт).
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 80 порций супа (в том числе специй) в ноябре месяце. Произвести замену молока цельного на молоко сухое
4. Составить технологическую схему супа.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 2**

1. Приготовить и оформить для подачи суп «Окрошка мясная» (выход 300 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного супа.

**№ 185/I. Окрошка мясная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина  | 329 | 242 |
| ***Масса готового мяса*** | - | 150 |
| Квас хлебный | 600 | 600 |
| Лук зеленый | 63 | 50 |
| Огурцы свежие | 125 | 100 |
| Сметана | 20 | 20 |
| Яйца | 2 шт.  | 80 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Горчица  | 4 | 4 |
| Сметана для подачи | 40 | 40 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

В подготовленный хлебный квас добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Отпускают со сметаной, оформляют яйцом.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Говядину залить горячей водой и варить при слабом кипении, охладить и нарезать соломкой.
3. Лук зеленый нашинковать. Часть лука (1/4 от нормы) растереть с солью до появления сока.
4. У огурцов очистить кожицу и удалить семена (если огурцы крупные). Огурцы с тонкой кожицей и мелкими семенами не очищать. Нарезать соломкой.
5. Белки отварных яиц, мелко нарезать.
6. Желтки отварных яиц растереть с частью сметаны, горчицей, солью, сахаром и развести квасом.
7. В приготовленную смесь добавить растертый лук зеленый, нарезанные продукты.
8. Перемешать.
9. Оформить суп для подачи: в тарелку налить суп и оформить сметаной и яйцами.
10. Оформить отчет и сдать работу.
11. Продегустировать все супы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший суп.
12. Убрать рабочее место, посуду.

***Требования к качеству супа:***

внешний вид – мясо и овощи нарезаны соломкой, лук – нашинкован;

цвет – светло-коричневый, мутный от сметаны и яичных желтков;

вкус – кисловатый, слегка острый с ароматом свежих огурцов и лука;

запах – кваса и яиц

консистенция – вареных продуктов мягкая, свежих огурцов – хрустящая.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время варки говядины.
2. Определить количество отходов при обработке огурцов свежих (план и факт).
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 80 порций супа (в том числе специй). Произвести замену лука зеленого на лук-порей свежий.
4. Составить технологическую схему супа.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 3**

1. Приготовить и оформить для подачи суп «Суп из свежих помидоров» (выход 300 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного супа.

**№ 189. Суп из свежих помидоров**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Помидоры свежие | 588 | 500 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Лук зеленый | 63 | 50 |
| Укроп свежий | 34 | 25 |
| Вода | 650 | 650 |
| Сметана | 100 | 100 |
| Картофель | 267 | 200 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Подготовленные лук репчатый и зеленый, укроп мелко нарезают, соединяют с протертыми помидорами, холодной кипяченой водой, добавляют соль, перец и перемешивают. При отпуске в суп кладут сметану и отдельно подают отварной картофель.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Картофель промыть, очистить, отварить.
3. Помидоры ошпарить, снять с них кожицу и протереть.
4. Лук репчатый очистить, лук зеленый и укроп обработать, мелко нарезать.
5. Воду довести до кипения, охладить.
6. Нарезанные лук и укроп соединить с протертыми помидорами, холодной кипяченой водой.
7. Добавить соль, перец.
8. Перемешать.
9. Оформить суп для подачи: в тарелку налить суп и оформить сметаной. Отдельно подать отварной картофель
10. Оформить отчет и сдать работу.
11. Продегустировать все супы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший суп.
12. Убрать рабочее место, посуду.

***Требования к качеству супа:***

внешний вид – однородная масса с кусочками лука и укропа;

цвет – светло-красный с зелеными вкраплениями лука и укропа;

вкус – в меру соленый;

запах – помидоров;

консистенция – мягкая.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время варки картофеля.
2. Определить количество отходов при обработке помидоров (план и факт).
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 80 порций супа (в том числе специй) в ноябре. Произвести замену лука репчатого на лук зеленый.
4. Составить технологическую схему супа.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 4**

1. Приготовить и оформить для подачи суп «Борщ холодный» (выход 300 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного супа.

**№ 191/I. Борщ холодный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Свекла | 200 | 160 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук зеленый | 63 | 50 |
| Огурцы свежие | 125 | 100 |
| Яйца | 2 шт. | 80 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Уксус 3%-ный | 16 | 16 |
| Вода  | 800 | 800 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Припущенные свеклу и морковь соединяют, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. При отпуске в посуду кладут нарезанные огурцы, лук, вареные яйца, наливают борщ, кладут сметану.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Свеклу и морковь нарезать соломкой.
4. Свеклу припустить с уксусом до готовности.
5. Морковь припустить отдельно, соединить со свеклой.
6. Добавить горячую воду, соль, сахар.
7. Довести до кипения.
8. Охладить.
9. Огурцы свежие промыть, нарезать соломкой.
10. Лук зеленый растереть с солью до появления сока.
11. Яйца отварить, нарезать дольками.
12. Оформить суп для подачи: в тарелку положить огурцы, лук, вареные яйца, налить борщ и оформить сметаной.
13. Оформить отчет и сдать работу.
14. Продегустировать все супы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший суп.
15. Убрать рабочее место, посуду.

***Требования к качеству супа:***

внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, в середине сметана;

цвет – малиново-красный;

вкус – кисло-сладкий, без привкуса кислой свеклы;

запах – овощей;

консистенция – мягкая, но овощи не переварены.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время припускания свеклы.
2. Определить количество отходов при обработке моркови (план и факт).
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 80 порций супа (в том числе специй) в ноябре. Произвести замену лука зеленого свежего на лук-порей свежий.
4. Составить технологическую схему супа.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 5**

1. Приготовить и оформить для подачи суп «Суп из плодов свежих» (выход 300 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного супа.

**№ 196/I. Суп из плодов свежих**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Яблоки  | 362 | 280 |
| Груши | 247 | 180 |
| Крахмал картофельный | 20 | 20 |
| Сахар | 120 | 120 |
| Корица | 1 | 1 |
| Вода | 650 | 650 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Очистки яблок и груш заливают водой, варят до готовности и охлаждают. Отвар процеживают, добавляют до нормы воду, кладут сахар, корицу и доводят до кипения. Затем закладывают нарезанные плоды и варят с момента закипания 3-4 мин, заваривают крахмалом, доводят до кипения.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Яблоки и груши очистить от кожицы и семенного гнезда.
3. Яблоки и груши нарезать ломтиками.
4. Очистки яблок и груш залить водой.
5. Варить до готовности.
6. Охладить.
7. Отвар процедить.
8. Крахмал развести охлажденным отваром (в соотношении 1:4).
9. В процеженный отвар добавить до нормы воду, положить сахар, корицу.
10. Довести до кипения.
11. Добавить нарезанные плоды.
12. Варить с момента закипания 3-4 мин.
13. Заварить крахмалом.
14. Довести до кипения.
15. Оформить суп для подачи: в тарелку налить суп.
16. Оформить отчет и сдать работу.
17. Продегустировать все супы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший суп.
18. Убрать рабочее место, посуду.

***Требования к качеству супа:***

внешний вид – фрукты сохранили форму нарезки;

цвет – кремовый, мутноватый от крахмала;

вкус – сладкий;

запах – фруктов и корицы;

консистенция – жидкого киселя, фрукты мягкие.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время варки фруктового отвара.
2. Определить количество отходов при обработке яблок (план и факт).
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 80 порций супа. Произвести замену крахмала картофельного сухого (20%-ной влажности) на крахмал картофельный сырец (50%-ной влажности).
4. Составить технологическую схему супа.

**Лабораторное занятие № 3:** Приготовление простых соусов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных соусов. Расчет набора сырья, составление технологических схем.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1**

1. Приготовить и оформить для подачи соус «Луковый» (выход 300 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного соуса.

**№ 530/I. Соус луковый**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Соус красный основной № 528 | - | 800 |
| Лук репчатый | 357 | 300 |
| Маргарин столовый | 45 | 45 |
| Уксус 9%-ный | 75 | 75 |
| Маргарин столовый | 30 | 30 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют уксус, перец черный горошком, кипятят 5-7 мин, закладывают в соус красный основной и варят 10-15 мин. Соус заправляют маргарином.

**№ 528/I. Соус красный основной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Вода  | - | 1000 |
| Кулинарный жир | 30 | 30 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Томатное пюре | 200 | 200 |
| Морковь | 100 | 80 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Петрушка (корень) | 27 | 20 |
| Сахар | 25 | 25 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Муку пассеруют до светло-коричневого цвета, охлаждают, разводят теплым бульоном, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон, добавляют пассерованные овощи и варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Одну часть лука мелко нарезать, спассеровать на масле, добавить уксус, перец черный горошком, кипятить 5-7 мин.
4. Вторую часть лука, морковь и петрушку мелко нарезать, спассеровать на масле, добавить томатное пюре и пассеровать еще 10-15 мин.
5. Муку спассеровать без жира до светло-коричневого цвета, охладить.
6. Охлажденную до 70-80°С мучную пассеровку развести теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешать.
7. Воду довести до кипения.
8. Ввести мучную пассеровку.
9. Добавить пассерованные с томатным пюре овощи.
10. Варить при слабом кипении 45-60 мин.
11. В конце варки добавить соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист.
12. Соус процедить, протирая разварившиеся овощи.
13. Довести до кипения.
14. Добавить подготовленный репчатый лук.
15. Варить 10-15 мин.
16. Заправить маргарином.
17. Продегустировать все соусы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший соус.
18. Убрать рабочее место, посуду.
19. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время пассерования лука репчатого, используемого для приготовления соуса лукового.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 л соуса в марте месяце. Произвести замену уксуса 9%-ного на уксус 3%-ный.
3. Составить технологическую схему соуса.
4. Записать требования к качеству приготовленного соуса:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 2**

1. Приготовить и оформить для подачи соус «Грибной кисло-сладкий» (выход 300 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного соуса.

**№ 644/I. Соус грибной кисло-сладкий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Соус грибной с томатом № 643  | - | 950 |
| Изюм | 20,5 | 20 |
| Чернослив | 45 | 501 |
| Уксус 9%-ный | 10 | 10 |
| Сахар | 10 | 10 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

В соус грибной с томатом добавляют сахар, уксус, перебранный и промытый изюм, чернослив (без косточек), перец черный горошком и варят 10-15 мин, в конце приготовления добавляют лавровый лист.

**№ 643/I. Соус грибной с томатом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Шампиньоны  | 130 | 99 |
| Вода | - | 753 |
| Маргарин столовый | 33 | 33 |
| Мука пшеничная | 33 | 33 |
| Лук репчатый | 312 | 263 |
| Маргарин столовый | 26 | 26 |
| Масло сливочное | 26 | 26 |
| Томатное пюре | 140 | 140 |
| Маргарин столовый | 14 | 14 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Из обработанных шампиньонов готовят отвар. Нарезанный лук репчатый пассеруют, добавляют вареные измельченные грибы и продолжают жаренье еще 3-5 мин. Пассерованную на жире муку разводят отваром грибным горячим, варят 45-60 мин, солят и процеживают, затем кладут пассерованный лук с грибами и варят 10-15 мин, добавляют пассерованное с жиром томатное пюре. Заправляют маслом сливочным.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
3. У шампиньонов удалить пленку, закрывающую пластинки, снять кожицу со шляпки, отрезать ее, оставив 1,5-2 см ножки, промыть в воде с добавлением лимонной кислоты.
4. Шампиньоны отварить до готовности и нарезать тонкой соломкой.
5. Лук репчатый мелко нарезать, слегка спассеровать на масле, добавить грибы и жарить 3-5 мин.
6. Томатное пюре спассеровать с жиром.
7. Муку спассеровать с жиром до кремового цвета, охладить.
8. Охлажденную до 70-80°С мучную пассеровку развести горячим грибным отваром, тщательно размешать.
9. Варить при слабом кипении 45 мин.
10. В конце варки добавить соль.
11. Соус процедить.
12. Добавить пассерованный лук с грибами.
13. Варить 10-15 мин.
14. Добавить пассерованное томатное пюре.
15. Заправить маргарином.
16. Продегустировать все соусы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший соус.
17. Убрать рабочее место, посуду.
18. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время приготовления белой пассеровки.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 л соуса в марте месяце. Произвести замену шампиньонов свежих на грибы белые сушеные.
3. Составить технологическую схему соуса.
4. Записать требования к качеству приготовленного соуса:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 3**

1. Приготовить и оформить для подачи соус «Грибной с томатом» (выход 300 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного соуса.

**№ 558/I. Соус грибной с томатом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Соус грибной № 557 | - | 875 |
| Томатное пюре | 140 | 140 |
| Маргарин столовый | 14 | 14 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Томатное пюре пассеруют с жиром и соединяют с готовым соусом грибным.

**№ 557/I. Соус грибной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Шампиньоны  | 148 | 113 |
| Вода | - | 860 |
| Маргарин столовый | 38 | 38 |
| Мука пшеничная | 38 | 38 |
| Лук репчатый | 357 | 300 |
| Маргарин столовый | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 30 | 30 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Из обработанных шампиньонов готовят отвар. Нарезанный лук репчатый пассеруют, добавляют вареные измельченные грибы и продолжают жаренье еще 3-5 мин. Пассерованную на жире муку разводят отваром грибным горячим, варят 45-60 мин, солят и процеживают, затем кладут пассерованный лук с грибами и варят 10-15 мин. Заправляют маслом сливочным.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
3. У шампиньонов удалить пленку, закрывающую пластинки, снять кожицу со шляпки, отрезать ее, оставив 1,5-2 см ножки, промыть в воде с добавлением лимонной кислоты.
4. Шампиньоны отварить до готовности и нарезать тонкой соломкой.
5. Лук репчатый мелко нарезать, слегка спассеровать на масле, добавить грибы и жарить 3-5 мин.
6. Томатное пюре спассеровать с жиром.
7. Муку спассеровать с жиром до кремового цвета, охладить.
8. Охлажденную до 70-80°С мучную пассеровку развести горячим грибным отваром, тщательно размешать.
9. Варить при слабом кипении 45 мин.
10. В конце варки добавить соль.
11. Соус процедить.
12. Добавить пассерованный лук с грибами.
13. Варить 10-15 мин.
14. Добавить пассерованное томатное пюре.
15. Заправить маргарином.
16. Продегустировать все соусы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший соус.
17. Убрать рабочее место, посуду.
18. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время пассерования томатного пюре.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 л соуса в марте месяце. Произвести замену шампиньонов свежих на грибы белые сушеные.
3. Составить технологическую схему соуса.
4. Записать требования к качеству приготовленного соуса:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 4**

1. Приготовить и оформить для подачи соус «Маринад овощной с томатом» (выход 300 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного соуса.

**№ 570/I. Маринад овощной с томатом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Морковь | 438 | 350 |
| Лук репчатый | 298 | 250 |
| Петрушка (корень) | 67 | 50 |
| Томатное пюре | 300 | 300 |
| Масло растительное | 100 | 100 |
| Уксус 3%-ный | 300 | 300 |
| Сахар | 35 | 35 |
| Вода  | 100 | 100 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин. После этого вводят воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Лук, морковь, корень петрушки нарезать соломкой и спассеровать на масле растительном.
4. Добавить томатное пюре и пассеровать еще 7-10 мин.
5. Добавить воду, уксус, перец душистый горошком, гвоздику, корицу.
6. Кипятить 15-20 мин.
7. В конце варки добавить сахар, соль, лавровый лист.
8. Продегустировать все соусы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший соус.
9. Убрать рабочее место, посуду.
10. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время пассерования овощей с томатным пюре.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 л соуса в марте месяце. Произвести замену уксуса 3%-ного на уксусную эссенцию 80%-ную.
3. Составить технологическую схему соуса.
4. Записать требования к качеству приготовленного соуса:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 5**

1. Приготовить и оформить для подачи соус «Паровой» (выход 300 г).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного соуса.

**№ 538/I. Соус паровой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Соус белый основной № 528 | - | 900 |
| Вино (белое сухое) | 100 | 100 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Маргарин столовый | 70 | 70 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

В соус белый основной добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения и вливают подготовленное вино. Соус заправляют маргарином.

**№ 537/I. Соус белый основной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Вода  | - | 1100 |
| Маргарин столовый | 50 | 50 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Петрушка (корень) | 40 | 30 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Муку пассеруют на жире до кремового цвета, охлаждают до 60-70°С, разводят четвертой частью горячего бульона, вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Муку спассеровать на жире до слегка кремового цвета, охладить.
3. Охлажденную до 60-70°С мучную пассеровку развести четвертой частью горячей воды, тщательно размешать до образования однородной массы.
4. Добавить оставшуюся воду.
5. Добавить нарезанные корень петрушки и лук репчатый.
6. Варить 25-30 мин.
7. В конце варки добавить соль, перец черный горошком, лавровый лист.
8. Соус процедить, протирая разварившиеся овощи.
9. Довести до кипения.
10. Добавить подготовленную лимонную кислоту (разведенную теплой кипяченой водой в соотношении 1:5).
11. Довести до кипения.
12. Влить подготовленное вино (вино довести до кипения).
13. Заправить маргарином.
14. Продегустировать все соусы и отметить их вкусовые качества. Выявить самый лучший соус.
15. Убрать рабочее место, посуду.
16. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время приготовления белой пассеровки.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 л соуса в марте месяце. Произвести замену лука репчатого свежего на лук репчатый сушеный.
3. Составить технологическую схему соуса.
4. Записать требования к качеству приготовленного соуса:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Лабораторное занятие № 4:** Приготовление блюд из овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, яиц, творога и муки в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Органолептическая оценка приготовленных блюд. Расчет набора сырья, составление технологических схем.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Биточки пшенные с соусом грибным».
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного блюда.

**№ 268/II. Биточки пшенные**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Крупа пшено | 62 | 62 |
| Молоко | 50 | 50 |
| Вода | 125 | 125 |
| Сахар | 8 | 8 |
| Яйца | 1/5 шт. | 8 |
| Сухари пшеничные | 8 | 8 |
| ***Масса полуфабриката*** | - | 227 |
| Кулинарный жир | 8 | 8 |
| ***Масса готовых биточков*** | - | 200 |
| Соус № 557 | - | 75 |
| **Выход с соусом** | **—** | **275** |

Варят густую вязкую кашу, охлаждают до 60-70°С, добавляют сыре яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям округло-приплюснутую форму, панируют в сухарях и жарят на жире 10 мин. Подают с соусом грибным.

**№ 557/II. Соус грибной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Шампиньоны  | 111 | 82 |
| Вода | - | 920 |
| Маргарин столовый | 40 | 40 |
| Мука пшеничная | 40 | 40 |
| Лук репчатый | 298 | 250 |
| Маргарин столовый | 25 | 25 |
| Маргарин столовый | 20 | 20 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Из обработанных шампиньонов готовят отвар. Нарезанный лук репчатый пассеруют, добавляют вареные измельченные грибы и продолжают жаренье еще 3-5 мин. Пассерованную на жире муку разводят отваром грибным горячим, варят 45-60 мин, солят и процеживают, затем кладут пассерованный лук с грибами и варят 10-15 мин. Заправляют маргарином.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. ***Приготовить биточки:***
3. Пшено промыть, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить 20-30 мин.
4. Лишнюю воду слить, добавить горячее молоко и варить кашу до готовности.
5. Вязкую кашу охладить до 60-70°С.
6. Добавить сырые яйца.
7. Перемешать.
8. Сформовать биточки округло-приплюснутой формы.
9. Панировать в сухарях.
10. Жарить на жире 10 мин.
11. ***Приготовить соус грибной:***
12. У шампиньонов удалить пленку, закрывающую пластинки, снять кожицу со шляпки, отрезать ее, оставив 1,5-2 см ножки, промыть в воде с добавлением лимонной кислоты.
13. Шампиньоны отварить до готовности и нарезать тонкой соломкой.
14. Лук репчатый мелко нарезать, слегка спассеровать на масле, добавить грибы и жарить 3-5 мин.
15. Муку спассеровать с жиром до кремового цвета, охладить.
16. Охлажденную до 70-80°С мучную пассеровку развести горячим грибным отваром, тщательно размешать.
17. Варить при слабом кипении 45 мин.
18. В конце варки добавить соль.
19. Соус процедить.
20. Добавить пассерованный лук с грибами.
21. Варить 10-15 мин.
22. Заправить маргарином.
23. Оформить блюдо для подачи: биточки выложить на тарелку по 2 шт., сверху полить грибным соусом.
24. Продегустировать все блюда и отметить их вкусовые качества. Выявить самое лучшее блюдо.
25. Убрать рабочее место, посуду.
26. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время варки пшенной каши.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 70 порций блюда с расчетом соуса.
3. Составить технологическую схему блюда и соуса.
4. Записать требования к качеству приготовленного блюда:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 2**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Лапшевник с творогом с яблочным соусом».
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного блюда.

**№ 278/II. Лапшевник с творогом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Вермишель | 72 | 72 |
| Вода | 160 | 160 |
| Творог | 101 | 100 |
| Яйца | ¼ шт. | 10 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| Сметана | 5 | 5 |
| Сухари | 5 | 5 |
| ***Масса полуфабрикат*** | - | 350 |
| ***Масса готового лапшевника*** | - | 300 |
| Соус яблочный № 579 | - | 75 |
| **Выход с соусом** | **—** | **375** |

Вермишель варят, не откидывая.

Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварной вермишелью, выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Поверхность смазывают сметаной, сбрызгивают жиром и запекают. Подают с соусом яблочным.

**№ 579. Соус яблочный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Яблоки свежие | 256 | 225 |
| Сахар | 125 | 125 |
| Крахмал картофельный | 30 | 30 |
| Корица молотая | 1 | 1 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Вода | 800 | 800 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус кладут корицу.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. ***Приготовить лапшевник:***
3. Вермишель отварить несливным способом.
4. Творог протереть, смешать с сырыми яйцами, солью и сахаром.
5. Смесь творога соединить с отварной вермишелью.
6. Выложить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень.
7. Поверхность смазать сметаной.
8. Сбрызнуть жиром.
9. Запекать.
10. ***Приготовить соус яблочный:***
11. Яблоки промыть, удалить семенное гнездо, нарезать ломтиками.
12. Залить горячей водой.
13. Варить 6-8 мин в закрытой посуде.
14. Процедить.
15. Яблоки протереть до пюреобразной консистенции.
16. Соединить с отваром.
17. Добавить сахар, лимонную кислоту.
18. Довести до кипения.
19. Ввести подготовленный крахмал (разведенный охлажденным отваром).
20. Довести до кипения.
21. Положить корицу.
22. Оформить блюдо для подачи: лапшевник полить сверху соусом яблочным.
23. Продегустировать все блюда и отметить их вкусовые качества. Выявить самое лучшее блюдо.
24. Убрать рабочее место, посуду.
25. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время варки вермишели.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 70 порций блюда с расчетом соуса.
3. Составить технологическую схему блюда и соуса.
4. Записать требования к качеству приготовленного блюда:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 3**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Запеканка рисовая с творогом с соусом яблочным».
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного блюда.

**№ 265/II. Запеканка рисовая с творогом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Крупа рисовая | 48 | 48 |
| Вода | 100 | 100 |
| Изюм | 20,5 | 20 |
| Творог | 40,5 | 40 |
| Яйца | ¼ шт. | 10 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Ванилин | 0,01 | 0,01 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| Сухари пшеничные | 5 | 5 |
| Сметана | 5 | 5 |
| ***Масса полуфабриката*** | - | 225 |
| ***Масса готовой запеканки*** | - | 200 |
| Соус № 579 | - | 75 |
| **Выход с соусом** | **—** | **275** |

В готовую рассыпчатую кашу с изюмом, охлажденную до 60-70°С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, жир и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10 мин. Подают запеканку с соусом яблочным.

**№ 579. Соус яблочный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Яблоки свежие | 256 | 225 |
| Сахар | 125 | 125 |
| Крахмал картофельный | 30 | 30 |
| Корица молотая | 1 | 1 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Вода | 800 | 800 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус кладут корицу.

***Последовательность выполнения работы:***

* 1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
	2. ***Приготовить запеканку:***
1. Рисовую крупу промыть, всыпать в подсоленную кипящую воду.
2. Варить до загустения.
3. За 15 мин до готовности добавить изюм.
4. Охладить до 60-70°С.
5. Творог протереть.
6. Яйца (1/2 нормы) взбить с сахаром.
7. Ванилин растворить в небольшом количестве воды.
8. В готовую рассыпчатую кашу добавить протертый творог, взбитые яйца, подготовленный ванилин, жир.
9. Тщательно перемешать.
10. Массу выложить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень.
11. Поверхность смазать смесью яйца (оставшаяся часть) со сметаной.
12. Запекать 10 мин.
	1. ***Приготовить соус яблочный:***
13. Яблоки промыть, удалить семенное гнездо, нарезать ломтиками.
14. Залить горячей водой.
15. Варить 6-8 мин в закрытой посуде.
16. Процедить.
17. Яблоки протереть до пюреобразной консистенции.
18. Соединить с отваром.
19. Добавить сахар, лимонную кислоту.
20. Довести до кипения.
21. Ввести подготовленный крахмал (разведенный охлажденным отваром).
22. Довести до кипения.
23. Положить корицу.
	1. Оформить блюдо для подачи: запеканку нарезать на порции, сверху полить яблочным соусом.
	2. Продегустировать все блюда и отметить их вкусовые качества. Выявить самое лучшее блюдо.
	3. Убрать рабочее место, посуду.
	4. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время варки рассыпчатой каши.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 70 порций блюда с расчетом соуса.
3. Составить технологическую схему блюда и соуса.
4. Записать требования к качеству приготовленного блюда:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 4**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Пудинг рисовый с соусом клюквенным».
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного блюда.

**№ 267/I. Пудинг рисовый**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Крупа манная | 45 | 45 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 50 | 50 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Яйца | ½ шт. | 20 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Изюм | 10,5 | 10 |
| Цукаты | 10 | 10 |
| Сухари | 5 | 5 |
| Сметана | 5 | 5 |
| Ванилин | 0,01 | 0,01 |
| ***Масса полуфабриката*** | - | 240 |
| ***Масса готового пудинга*** | - | 200 |
| Соус № 578 | - | 50 |
| **Выход с соусом** | **—** | **250** |

В готовую вязкую кашу, охлажденную до 60-70°С, добавляют нарезанные маленькими кусочками цукаты, растертые с сахаром яичные желтки, изюм, ванилин, масло, перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки. После этого массу раскладывают ровным слоем на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поверхность покрывают смесью яйца со сметаной и запекают. При отпуске поливают соусом абрикосовым.

**№ 578/II. Соус клюквенный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Клюква | 126 | 120 |
| Сахар | 120 | 120 |
| Крахмал картофельный | 30 | 30 |
| Вода | 850 | 850 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Клюкву перебирают, промывают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения. После этого в него вливают ранее отжатый сок.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. ***Приготовить рисовую вязкую кашу:***
3. Рисовую крупу перебрать и промыть.
4. Добавить в кипящую подсоленную воду и варить 20-30 мин.
5. Лишнюю воду слить, добавить горячее молоко.
6. Варить кашу до готовности.
7. ***Приготовить рисовый пудинг:***
8. Кашу охладить до 60-70°С.
9. Цукаты нарезать маленькими кусочками.
10. Яичные желтки (1 часть) растереть с сахаром.
11. В охлажденную кашу добавить цукаты, яичные желтки с сахаром, изюм, ванилин, масло.
12. Перемешать.
13. Ввести взбитые белки.
14. Порционную сковороду смазать маслом и посыпать сухарями.
15. Массу выложить ровным слоем на порционную сковороду.
16. Поверхность покрыть смесью яйца (2 часть) со сметаной.
17. Запекать.
18. ***Приготовить соус клюквенный:***
19. Клюкву перебрать, промыть и отжать сок.
20. Мезгу залить горячей водой и кипятить 5-8 мин, процедить.
21. В отвар добавить сахар и довести до кипения.
22. Крахмал развести холодной кипяченой водой, процедить.
23. В горячий ягодный сироп влить процеженный крахмал.
24. Помешивая, довести до кипения.
25. Влить отжатый клюквенный сок.
26. Оформить блюдо для подачи: пудинг нарезать на порции, сверху полить клюквенным соусом.
27. Продегустировать все блюда и отметить их вкусовые качества. Выявить самое лучшее блюдо.
28. Убрать рабочее место, посуду.
29. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время варки вязкой рисовой каши.
2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 70 порций блюда с расчетом соуса.
3. Составить технологическую схему блюда и соуса.
4. Записать требования к качеству приготовленного блюда:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 5**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Слоеный омлет».
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного блюда.

**Слоеный омлет**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Яйца | 2 шт. | 80 |
| Молоко | 40 | 40 |
| Соевый соус | 20 | 20 |
| Ветчина | 25 | 25 |
| Помидоры | 30 | 20 |
| Сыр голландский | 25 | 25 |
| Петрушка (зелень) | 3 | 2 |
| Растительное масло | 10 | 10 |
| **Выход** | **-** |  |

Смешать яйца, молоко и соевый соус. Слегка взбить.

Ветчину мясо мелко нарезать. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень мелко порубить. Смешать все компоненты начинки.

На сковороде разогреть растительное масло. Вылить часть яичной смеси, чтобы получился тонкий блинчик. На половину блинчика выложить немного начинки. Затем закрыть начинку второй половиной блинчика. Пустую часть сковороды маслом и снова налить немного яичной смеси, чтобы опять получился тонкий блинчик. Выложить на него часть начинки. Перевернуть толстую часть омлета на свеженалитый блинчик. Продолжать формировать слои омлета, пока яичная смесь не закончится.

Хорошенько обжарить получившийся омлет.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить выход готового блюда и записать в тетрадь.
2. Составить технологическую схему блюда.
3. Записать требования к качеству приготовленного блюда:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Лабораторное занятие № 5:** Приготовление блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Органолептическая оценка приготовленных блюд. Расчет набора сырья, составление технологических схем.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Азу».
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**№ 402/I. Азу**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина | 216 | 159 |
| Жир животный | 15 | 15 |
| Томатное пюре | 20 | 20 |
| Лук репчатый | 42 | 35 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 |
| Помидоры свежие | 47 | 40 |
| Огурцы соленые | 50 | 30 |
| Картофель | 133 | 100 |
| Чеснок | 1,0 | 0,8 |
| ***Масса тушеного мяса*** |  -  | 100 |
| ***Масса соуса и овощей*** | - | 250 |
| **Выход**  | **—** | **350** |

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшейся воде приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, перец, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 мин. ЗА 5-10 мин до готовности кладут свежие помидоры, лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком.

Отпускают вместе с соусом и гарниром.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. ***Приготовить соус:***
3. Соленые огурцы нарезать соломкой.
4. Лук репчатый нарезать соломкой, спассеровать на масле.
5. Лук и огурцы соединить, добавить соль, перец, горячую воду.
6. ***Приготовить азу:***
7. Мясо нарезать брусочками по 10-15 г, обжарить.
8. Картофель нарезать брусочками, обжарить.
9. Томатное пюре спассеровать.
10. Обжаренное мясо залить горячей водой.
11. Добавить пассерованное томатное пюре.
12. Тушить до готовности в закрытой посуде при слабом кипении.
13. Мясо залить готовым соусом.
14. Добавить жареный картофель.
15. Тушить еще 15-20 мин.
16. За 5-10 мин до готовности положить нарезанные дольками свежие помидоры, лавровый лист.
17. Готовое блюдо заправить растертым чесноком.
18. Оформить блюда для подачи: азу подавать вместе с гарниром и соусом.
19. Продегустировать все блюда и отметить их вкусовые качества. Выявить самое лучшее блюдо.
20. Убрать рабочее место, посуду.
21. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время жарки мяса.
2. Рассчитать набор сырья, необходимых для приготовления 60 порций блюда в январе месяце.
3. Составить технологическую схему блюда.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 2**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом» с гарниром «Картофель отварной», соусом красным основным.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного блюда.

**№ 415/I. Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | 101 | 74 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 |
| Молоко | 24 | 24 |
| Фарш – соус № 552 | - | 54 |
| Маргарин столовый | 8 | 8 |
| Сыр | 4,3 | 4 |
| Гарнир № 470 | - | 100 |
| Соус № 528 | - | 50 |
| **Выход** | **—** | **290** |

Непанированные котлеты кладут на смазанную жиром сковороду, в середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают 15 мин.

**№ 552/I. Соус молочный густой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Молоко  | 900 | 900 |
| Масло сливочное | 130 | 130 |
| Мука пшеничная | 130 | 130 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком и варят. Кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

**№ 470/I. Картофель отварной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Картофель  | 1305 | 979 |
| Маргарин столовый | 60 | 60 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Очищенный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Воду сливают, картофель обсушивают.

**№ 528/I. Соус красный основной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Бульон | - | 1000 |
| Жир животный | 30 | 30 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Томатное пюре | 200 | 200 |
| Морковь | 100 | 80 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Петрушка (корень) | 27 | 20 |
| Сахар | 25 | 25 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование. Муку пассеруют до светло-коричневого цвета, охлаждают, разводят теплым бульоном, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон, добавляют пассерованные овощи и варят. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают и доводят до кипения.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. ***Приготовить густой молочный соус:***
3. Муку спассеровать на масле.
4. Развести горячим молоком.
5. Варить 7-10 мин.
6. Добавить соль.
7. Процедить.
8. Довести до кипения.
9. ***Приготовить котлеты:***
10. Хлеб замочить в молоке.
11. Мясо пропустить через мясорубку вместе с замоченным хлебом.
12. Добавить соль, перец и перемешать.
13. Сформовать котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом.
14. Уложить на смазанную жиром порционную сковороду.
15. В середине по длине котлеты сделать углубление.
16. Заполнить его молочным соусом.
17. Посыпать тертым сыром.
18. Сбрызнуть маслом и запекать.
19. ***Приготовить гарнир:***
20. Картофель промыть, почистить, добавить в кипящую подсоленную воду.
21. Варить до готовности.
22. Воду слить.
23. Картофель обсушить.
24. ***Приготовить красный соус:***
25. Лук, морковь и петрушку мелко нарезать, спассеровать на масле, добавить томатное пюре и пассеровать еще 10-15 мин.
26. Муку спассеровать без жира до светло-коричневого цвета, охладить до 70°С.
27. Охлажденную пассеровку развести теплой водой, тщательно размешать.
28. Воду довести до кипения.
29. Ввести мучную пассеровку.
30. Добавить пассерованные с томатным пюре овощи.
31. Варить при слабом кипении 10-15 мин.
32. В конце варки добавить соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист.
33. Соус процедить и довести до кипения.
34. Оформить блюдо для подачи: котлеты выложить на тарелку. Рядом выложить гарнир. Сбоку подлить соус.
35. Продегустировать все блюда и отметить их вкусовые качества. Выявить самое лучшее блюдо.
36. Убрать рабочее место, посуду.
37. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время запекания котлет.
2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 60 порций блюда с расчетом гарнира и соуса в январе месяце.
3. Составить технологическую схему блюда.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 3**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Зразы рыбные с черносливом по-российски» со сложным гарниром.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного блюда.

**№ 329. Зразы рыбные с черносливом по-российски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Треска потрошеная обезглавленная | 124 | 90 |
| Хлеб пшеничный | 24 | 24 |
| Молоко | 28 | 28 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 |
| Фарш: |  |  |
| Чернослив | 13 | 13 |
| Яйца | ¼ шт. | 10 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| ***Масса полуфабриката*** | - | 165 |
| ***Масса готовых зраз*** | - | 140 |
| Гарнир № 522 | - | 100 |
| **Выход**  | **—** | **240** |

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, и варят на пару 20-25 мин.

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.

При отпуске зразы (2 шт. на порцию) гарнируют.

**№ 522. Сложный гарнир (10-й вариант)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Огурцы свежие | 125 | 100 |
| **Выход** | **—** | **100** |

***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.
12. Варить на пару.
13. Оформить блюдо для подачи: зразы выложить на тарелку, гарнировать нарезанными свежими огурцами.
14. Продегустировать все блюда и отметить их вкусовые качества. Выявить самое лучшее блюдо.
15. Убрать рабочее место, посуду.
16. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время варки шницеля.
2. Установить изменения в массе хлеба после замачивания (г, %).
3. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 50 порций блюда с расчетом гарнира в январе месяце.
4. Составить технологическую схему блюда.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 4**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Котлеты рыбные любительские» с гарниром «Картофельное пюре», соусом паровым.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного блюда.

**№ 325. Котлеты рыбные любительские**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Треска потрошеная обезглавленная | 71 | 67 |
| Морковь | 25 | 20 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 |
| Лук репчатый | 10 | 8 |
| Яйца | ¼ шт. | 10 |
| Молоко | 10 | 10 |
| Маргарин | 3 | 3 |
| Соус № 538 | - | 75 |
| Гарнир № 472 | - | 100 |
| **Выход**  | **—** | **275** |

Филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью, луком репчатым. В массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формуют котлеты по 2 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маргарином, добавляют немного воды и припускают. Отпускают с соусом паровым и гарниром.

**№ 538/I. Соус паровой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Бульон | - | 990 |
| Маргарин столовый | 45 | 45 |
| Мука пшеничная | 45 | 45 |
| Лук репчатый | 43 | 36 |
| Петрушка (корень) | 36 | 36 |
| Вино (белое сухое) | 100 | 100 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Маргарин столовый | 70 | 70 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Муку пассеруют на масле, охлаждают. В муку вливают бульон и вымешивают. Затем в соус кладут нарезанные петрушку, лук и варят. В конце варки добавляют соль, перец горошком, лавровый лист. Процеживают и доводят до кипения. В готовый соус добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и вливают подготовленное вино. Соус заправляют маргарином.

**№ 472/I. Пюре картофельное**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Картофель | 1107 | 830 |
| Молоко | 158 | 150 |
| Маргарин столовый | 60 | 60 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель протирают, добавляют горячее молоко, маргарин и перемешивают.

***Последовательность выполнения работы:***

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. ***Приготовить котлеты:***
3. Морковь отварить.
4. Рыбу разделать на филе без кожи и костей, нарезать на куски.
5. Хлеб замочить в молоке.
6. Пропустить дважды через мясорубку вместе с замоченным хлебом, вареной морковь, луком репчатым.
7. В рыбную массу добавить яйцо, соль.
8. Хорошо перемешать.
9. Сформовать котлеты по 2 шт. на порцию.
10. Котлеты положить в сотейник, смазанный маргарином.
11. Добавить немного воды.
12. Припустить при закрытой крышке.
13. ***Приготовить картофельное пюре:***
14. Картофель промыть, почистить.
15. Отварить в подсоленной воде.
16. Воду слить.
17. Протереть.
18. Добавить горячее молоко и маргарин.
19. Перемешать.
20. ***Приготовить соус паровой:***
21. Муку спассеровать на масле, охладить.
22. Влить бульон и перемешать до однородной массы.
23. Добавить нарезанные петрушку, лук.
24. Варить.
25. В конце варки добавить соль, перец горошком, лавровый лист.
26. Процедить.
27. Довести до кипения.
28. В готовый соус добавить лимонную кислоту.
29. Довести до кипения.
30. Влить подготовленное вино (вино довести до кипения).
31. Заправить маргарином.
32. Оформить блюдо для подачи: котлеты выложить на тарелку, полить соусом. Рядом выложить гарнир.
33. Продегустировать все блюда и отметить их вкусовые качества. Выявить самое лучшее блюдо.
34. Убрать рабочее место, посуду.
35. Оформить отчет и сдать работу.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Установить время припускания котлет.
2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 50 порций блюда с расчетом соуса и гарнира в январе месяце.
3. Составить технологическую схему блюда.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 5**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Голубцы с мясом птицы» (молдавская кухня).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленного блюда.

**Голубцы с мясом птицы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Капуста белокочанная | 200 | 160 |
| Окорочка куриные  | 154 | 74 |
| Крупа рисовая | 15 | 15 |
| Морковь | 37 | 30 |
| Лук репчатый | 40 | 31 |
| Помидоры | 31 | 26 |
| Маргарин | 20 | 20 |
| Петрушка (зелень) | 9 | 7 |
| Квас хлебный | 50 | 50 |
| Бульон куриный | 50 | 50 |
| Сметана | 30 | 30 |
| Сыр твердый | 15 | 15 |
| **Выход**  | **—** | **335** |

Мякоть кур с кожей измельчают на мясорубке, соединяют с предварительно перебранной и промытой рисовой крупой, пассерованными луком и морковью и помидорами, мелко нарезанной зеленью, солью.

Готовый фарш кладут на вареные до полуготовности капустные листья, придавая цилиндрическую форму (8-10 шт. на 1 порцию). Изделия выкладывают в посуду, заливают смесью куриного бульона с квасом, закрывают крышкой и тушат в течение 45 мин. Выкладывают в порционную сковороду, смазанную маслом. Смазывают поверхность смесью сметаны и тертого сыра. Запекают до румяной корочки.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Произвести пересчет сырья с учетом сезона.
2. Составить технологические схемы блюда и гарнира.
3. Записать требования к качеству приготовленного блюда:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Лабораторное занятие № 6:** Приготовление салатов и винегретов, холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных блюд и закусок

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1**

1. Приготовить и оформить для подачи «Кубинский сэндвич».

2. Составить отчет (заполнить форму).

**Кубинский сэндвич**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Булочка бутербродная | 1 шт. | 1 шт. |
| Сливочное масло | 10 | 10 |
| Зернистая горчица | 10 | 10 |
| Ветчина | 58 | 56 |
| Сыр твердый | 58 | 55 |
| Соленые огурцы | 20 | 18 |
| Свинина | 58 | 55 |
| **Выход**  | **-** |  |

Булочку разрезают пополам, одну половину смазывают размягченным сливочным маслом, вторую – горчицей. На нижнюю часть выкладывают ломтики ветчины, ломтики сыра, ломтик жареной свинины, ломтики соленых огурцов. Сверху накрывают второй половиной булочки. Заворачивают в фольгу, укладывают на сковороду, сверху накрывают тяжелой сковородой. Выпекают 20-25 мин, пока сыр на расплавится.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Переписать рецептуру и технологию приготовления.

 2. Установить выход закуски (взвесить) и записать в тетрадь.

 3. Составить технологическую схему.

 4. Записать требования к качеству приготовленной закуски:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 2**

1. Приготовить и оформить для подачи закуски «Рулетики из баклажанов с сырной начинкой».

2. Составить отчет (заполнить форму).

**Рулетики из баклажанов с сырной начинкой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Баклажаны | 35 | 30 |
| Сливочный сыр | 60 | 60 |
| Чеснок | 5 | 3 |
| Укроп (зелень) | 3 | 2 |
| Лук зеленый | 4 | 3 |
| Помидоры | 30 | 26 |
| Сливки | 10 | 10 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| **Выход**  | **—** | **120** |

Нарезают баклажаны тонкими пластинами, солят и оставляют на 10 мин. Обжаривают на растительном масле до золотистого цвета.

Для начинки: чеснок измельчают, соединяют со сливочным сыром, добавляют измельченную зелень петрушки, перемешивают и добавляют сливки.

Пластины баклажанов смазывают сырным кремом. Помидоры нарезают брусочками, лук – крупными шпалками. Выкладывают кусочки помидоров и лука на баклажаны, добавляют зелень и сворачивают рулетики.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Переписать рецептуру и технологию приготовления.

 2. Установить выход закуски (взвесить) и записать в тетрадь.

 3. Составить технологическую схему.

 4. Записать требования к качеству приготовленной закуски:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 3**

1. Приготовить и оформить для подачи салата из куриной печенки.

2. Составить отчет (заполнить форму).

**Салат из куриной печенки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
|  |  |  |
| Куриная печень | 105 | 100 |
| Морковь | 80 | 60 |
| Лук репчатый | 42 | 35 |
| Сладкий перец | 73 | 55 |
| Растительное масло | 30 | 30 |
| Выход | - |  |

Для приготовления салата: печень промывают и мелко нарезают. Овощи очищают и нарезают: морковь – тонкой соломкой, лук репчатый – полукольцами, перец сладкий – соломкой. Печень обжаривают в течение 3 минут, затем добавляют овощи, соль, перец и жарят все, помешивая 7-10 мин. Теплый салат подают.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Переписать рецептуру и технологию приготовления.

 2. Установить выход салата (взвесить) и записать в тетрадь.

 3. Составить технологическую схему.

 4. Записать требования к качеству приготовленного салата:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 **ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 4**

1. Приготовить и оформить для подачи закуски «Яйца, фаршированные сырным кремом».

2. Составить отчет (заполнить форму).

**Яйца, фаршированные сырным кремом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Яйца |  1 шт | 40 |
| Сливочное масло | 15 | 15 |
| Сметана | 15 | 15 |
| Сыр | 52 | 50 |
| Помидоры  | 20 | 17 |
| **Выход** | **—** |  |

Яйца отваривают, разрезают вдоль, отделяют желток. Желтки растирают со сливочным маслом, добавляют тертый сыр. В полученную массу добавляют сметану, растирают до получения пышной массы. Солят, перчат. Этой массой заполняют половинки яиц. Поверх яйца укладывают кусочек помидора.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Переписать рецептуру и технологию приготовления.

 2. Установить выход закуски (взвесить) и записать в тетрадь.

 3. Составить технологическую схему.

 4. Записать требования к качеству приготовленной закуски:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 5**

 1. Приготовить закуску из шампиньонов с кедровыми орешками.

 2.Составить отчет (заполнить форму).

 3. Дать оценку качества приготовленной закуски

**Шампиньоны с кедровыми орешками**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Шампиньоны | 250 | 226 |
| Чеснок | 4 | 3 |
| Растительное масло | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Белое сухое вино | 20 | 20 |
| Лимон | 40 | 31 |
| Орегано | 1 | 1 |
| Кедровые орешки | 25 | 25 |
| Выход | - |  |

 Грибы очистить, промыть и нарезать на 4 части. Чеснок очистить, измельчить, смешать с растительным маслом. Сковороду смазать сливочным маслом и положить в неё грибы. Сбрызнуть маслом с чесноком, посолить и запекать 5 мин. Затем полить грибы вином и запекать ещё 15 мин. Лимон промыть, мелкой теркой снять цедру. Из мякоти выжать сок. Кедровые орешки обжарить, помешивая, на сухой сковороде в течение 2 мин. Смешать орешки с орегано, цедрой и лимонным соком и добавить эту смесь к грибам.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

 1. Переписать рецептуру и технологию приготовления.

 2. Установить выход закуски (взвесить) и записать в тетрадь.

 3. Составить технологическую схему.

 4. Записать требования к качеству приготовленной закуски:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Лабораторное занятие № 7:** Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы в соответствии с требованиями технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных блюд и закусок стандартов WorldSkills. Расчет набора сырья, составление

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1**

1. Приготовить и оформить для подачи блюда «Галантин из рыбы».

2. Составить отчет (заполнить форму).

**Галантин из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Треска  | 114 | 110 |
| Хлеб пшеничный | 4 | 4 |
| Молоко | 6 | 6 |
| Лук репчатый | 16 | 12 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Яйца  | ¼ шт. | 10 |
| Чеснок | 6 | 4 |
| Помидоры свежие | 82 | 70 |
| **Выход** | **—** | **200** |

С чистого филе снимают кожу, мякоть нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб, еще раз пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным пассерованным луком репчатым, вводят размягченное сливочное масло, добавляют взбитые яйца, соль, перец и все тщательно перемешивают.

На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на нее укладывают фарш, заворачивают в виде рулета, варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом.

Подают со свежими помидорами, нарезанными дольками.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Переписать рецептуру и технологию приготовления.

 2. Установить выход блюда (взвесить) и записать в тетрадь.

 3. Составить технологическую схему.

 4. Записать требования к качеству приготовленного блюда:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 2**

1.Приготовить и оформить для подачи блюдо «Рыба заливная» (3 порции).

 2.Составить отчет (заполнить форму).

**Рыба заливная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Треска | 160 | 96 |
| Лимон | 5,5 | 5 |
| Петрушка (зелень) | 2 | 1,5 |
| Морковь | 6 | 5 |
| Желе № 574 | - | 125 |
|  |  |  |
| **Выход**  | **—** | **200** |

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционными кусками. На поверхности каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке рыба не деформировалась. Заливают горячей водой и варят до готовности.

На тонкий слой налитого в форму и застывшего желе укладывают порционные куски рыбы так, чтобы между кусками рыбы оставались небольшие промежутки. Каждую порцию рыбы украшают зеленью петрушки, дольками лимона и вареной карбованной морковью. Затем украшения закрепляют охлажденным желе и дают застыть. После этого рыбу заливают оставшимся желе, чтобы слой его над куском рыбы был 0,5-0,8 см. При отпуске нарезают на порции. Подают с овощным гарниром.

**Желе рыбное**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Рыбные пищевые отходы | 1000 | 1000 |
| Желатин | 40 | 40 |
| **Выход**  | **—** | **1000** |

Варят бульон из рыбных пищевых отходов. В готовый горячий процеженный и обезжиренный бульон кладут предварительно набухший в холодной кипяченой воде желатин и размешивают до полного его растворения. Затем добавляют соль, лавровый лист, перец черный горошком, гвоздику. Все это размешивают и доводят до кипения. Процеживают.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

 1. Переписать рецептуру и технологию приготовления.

 2. Установить выход блюда (взвесить) и записать в тетрадь.

 3. Составить технологическую схему.

 4. Записать требования к качеству приготовленного блюда:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 3**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Птица заливная» **(3 порции).**
2. Составить отчет (заполнить форму).

**Заливное из птицы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица  | 286 | 197 |
| Желе мясное  | - | 100 |
| Яйцо | 1/3 шт. | 13 |
| Морковь | 19 | 15 |
| Огурцы свежие | 31 | 25 |
| Помидоры | 29 | 25 |
| Горошек зеленый консервиров. | 23 | 15 |
| Салат | 21 | 15 |
| **Выход**  | **—** | **270** |

Подготовленную птицу закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении. За 15-20 мин до окончания варки кладут соль, специи, лавровый лист – за 5 мин.

В форму заливают желе и охлаждают. Когда оно застынет у стенок формы слоем 1 см, незастывшую часть желе сливают в 2-3 приема, наполняют форму тонко нарезанными ломтиками птицы и фигурно нарезанными овощами и салатом. Каждый слой продуктов заливают желе и охлаждают.

Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают на блюдо.

**Желе мясное**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Куриный бульон  | 1000 | 1000 |
| Желатин | 40 | 40 |
| **Выход**  | **—** | **1000** |

Варят бульон из птицы. В готовый горячий процеженный и обезжиренный бульон кладут предварительно набухший в холодной кипяченой воде желатин и размешивают до полного его растворения. Затем добавляют соль, лавровый лист, перец черный горошком, гвоздику. Все это размешивают и доводят до кипения. Процеживают.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

 1. Переписать рецептуру и технологию приготовления.

 2. Установить выход блюда (взвесить) и записать в тетрадь.

 3. Составить технологическую схему.

 4. Записать требования к качеству приготовленного блюда:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 4**

1. Приготовить и оформить для подачи теплые блюда «Рулет мясной с черносливом»
2. Составить отчет (заполнить форму).

**Рулет мясной с черносливом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина | 65 | 55 |
| Горчица | 1 | 1 |
| Курица | 33 | 12 |
| Чернослив | 18 | 14 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| *Салат:* |  |  |
| Яблоки | 11 | 10 |
| Помидоры | 24 | 20 |
| Огурцы свежие | 25 | 20 |
| Морковь | 13 | 10 |
| Заправка для салатов № 572 | - | 75 |
| **Выход** | **—** | **150** |

Подготовленную говядину нарезают на порционные куски, слегка отбивают и смазывают горчицей. У курицы срезают мякоть и отбивают. Подготовленный чернослив заливают горячей водой и выдерживают до набухания. На мясо кладут отбитое филе курицы, затем чернослив, сворачивают в виде рулета, посыпают солью, перцем и обжаривают, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для салата: у яблок удаляют семенное гнездо, огурцы свежие очищают от кожицы. Подготовленные яблоки, помидоры и огурцы, морковь нарезают **красивой тонкой** соломкой, смешивают и заливают заправкой.

**Заправка для салата**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Масло растительное | 500 | 500 |
| Уксус 3% | 500 | 500 |
| Сахар | 40 | 40 |
| Перец черный молотый | 2 | 2 |
| Соль | 20 | 20 |
| **Выход** | **—** | **1000** |

Все ингредиенты перемешать.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

 1. Переписать рецептуру и технологию приготовления.

 2. Установить выход блюда (взвесить) и записать в тетрадь.

 3. Составить технологическую схему.

 4. Записать требования к качеству приготовленного блюда:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 5**

1. Приготовить и оформить для подачи блюда «Закуска «Уральский рулет».
2. Составить отчет (заполнить форму).

**Закуска «Уральский рулет»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина | 131 | 92 |
| Окорок | 39 | 25 |
| Яйца  | 3/8 шт. | 15 |
| Молоко | 7 | 7 |
| Маргарин | 1 | 1 |
| Петрушка (зелень) | **4** | 3 |
| Огурцы свежие | 63 | 50 |
| **Выход** | **—** | **155** |

Порционные куски говядины хорошо отбивают, посыпают солью, перцем, кладут на них нарезанный тонкими пластинками окорок. Приготавливают омлет из яиц и молока и выкладывают сверху на окорок. Заворачивают в виде рулета, перевязывают шпагатом, обжаривают основным способом со всех сторон. Затем рулет доводят до готовности в жарочном шкафу, после чего удаляют шпагат и охлаждают.

При отпуске нарезают на порции, украшают зеленью. Гарнируют свежими огурцами.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

 1. Переписать рецептуру и технологию приготовления.

 2. Установить выход блюда (взвесить) и записать в тетрадь.

 3. Составить технологическую схему.

 4. Записать требования к качеству приготовленного блюда:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Лабораторное занятие № 8: Приготовление сладких блюд и напитков. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных блюд и напитков**

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1**

1. Приготовить и оформить для подачи десерт «Молочное желе».

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленного десерта.

**Молочное желе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Молоко  | 250 | 250 |
| Сахар | 160 | 160 |
| Миндаль очищенный | 133 | 120 |
| Вода (для миндального молока) | 365 | 365 |
| Желатин | 30 | 30 |
| **Выход**  | **—** | **1000** |

Готовят миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят 3-4 мин, откидывают на сито, очищают от кожицы, измельчают в ступке, постепенно добавляя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а мезгу вновь подвергают той же обработке.

Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

В готовую смесь вводят подготовленный желатин, размешивают, процеживают, разливают в форму.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Произвести расчеты сырья для желе. Рассчитать воду для замачивания желатина.

2. Составить технологическую схему десерта.

3. Записать требования к качеству приготовленного десерта:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 2**

1. Приготовить и оформить для подачи десерт «Клюквенное желе».

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленного десерта.

**Клюквенное желе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Клюква  | 168 | 160 |
| Вода | 800 | 800 |
| Сахар | 160 | 160 |
| Желатин | 30 | 30 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| **Выход**  | **—** | **1000** |

Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают. В подготовленный сироп с желатином добавляют клюквенный сок, разливают в форму и охлаждают.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Произвести расчеты сырья для желе. Рассчитать воду для замачивания желатина.

2. Составить технологическую схему десерта.

3. Записать требования к качеству приготовленного десерта:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 3**

1. Приготовить и оформить для подачи десерт «Апельсиновое желе».

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленного десерта.

**Апельсиновое желе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Апельсины  | 455 | 200 |
| Сахар | 160 | 160 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |
| Желатин | 30 | 30 |
| Вода | 720 | 720 |
| **Выход**  | **—** | **1000** |

В воду с сахаром, доведенную до кипения, кладут цедру, снятую с апельсинов, затем вводят подготовленный желатин. После того, как желатин растворится, вводят отжатый апельсиновый сок, лимонную кислоту, процеживают, разливают в форму и охлаждают.

**Отчет (выполнить в тетради для лабораторных работ)**

1. Произвести расчеты сырья для желе. Рассчитать воду для замачивания желатина.

2. Составить технологическую схему десерта.

3. Записать требования к качеству приготовленного десерта:

внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Список используемой литературы**

**Основные источники**

1. Н.И. Дубровская Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. :Издательский центр «Академия», 2018.- 176с
2. Н.И. Дубровская Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. :Издательский центр «Академия», 2018.- 128с
3. Е.И. Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 288с
4. Т.Ю. Шитякова. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 176с
5. Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 160с
6. Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 96с
7. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128с
8. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128с
9. Г.П. Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240с
10. А.В. Синицына Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 304с

**Дополнительные источники**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 192 с.
2. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014 . - 432 с. - (Профессиональное образование)."
3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Г.Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014.
4. Золин В.П.Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2014
5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2015.
6. 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.
7. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."
8. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."
9. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник /З. П.Матюхина.- М.: Академия, 2016. - 336 с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

**Словари и справочники**

1 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 512 с. - (Профессиональное образование).

**Электронные образовательные ресурсы:**

1. СайтOn–lineбиблиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru/). – (дата обращения 01.08.2016)

2. Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.lib.msu.su/. – (дата обращения 01.08.2016)