**Министерство образования Ставропольского края**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение**

**среднего профессиональногообразования**

**Георгиевский региональный колледж «Интеграл»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ**

**ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

по дисциплине:

**«Инновационные технологии в общественном питании»**

для специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

г. Георгиевск, 2013

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ составлены в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным Стандартом начального профессионального образования по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания», утвержденным Минобрнауки России от 22.06.2010 года № 675, на основанииучебных планов № 42 и 43 от 30.06.2011 года и рабочей программы дисциплины «Инновационные технологии в общественном питании»

Зам. директора по НМР М.И. Алишев

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г.

Зам. директора по УР В.Н.Казаков

«\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г.

ОДОБРЕНА

на заседании предметно-цикловой комиссии общественного питания

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2013 г.

Протокол №\_\_\_\_\_

Председатель ПЦК общественного питания М. С. Дибияева

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г.

РАЗРАБОТАЛ

Преподаватель отделения общественного питания М.С. Дибияева

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г.

СОГЛАСОВАНО

Заведующая отделением общественного питания О. В. Бойко

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка | 4 |
| 2. Тематический план | 6 |
| 3. Практические работы | 7 |
| 4. Лабораторные работы | 22 |
| 5. Информационное обеспечение обучения | 27 |

**1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Указания по выполнению практических и лабораторных работ составлены в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания», учебным планом и рабочей программой по дисциплине «Инновационные технологии в общественном питании». Указания предназначены для подго­товки специалистов среднего звена в отрасли общественного питания.

Практические работы по дисциплине «Инновационные технологии в общественном питании» проводятся с целью закрепления, углубления и систематизации теоретических знаний в области: осуществления комбинационного подбора новых видов кулинарного сырья и продуктов для создания блюд с новыми вкусовыми качествами.

Лабораторные работы по дисциплине «Инновационные технологии в общественном питании» проводятся с целью: выполнения некоторых видов нетрадиционной тепловой обработки продуктов.

В каждой теме сборника определены цели работы, приведен перечень необходимого оборудования, инструментов, материалов, даны теоретические основы по теме занятия, раскрыт порядок проведения работы.

Лабораторные работы проводятся в учебных лабораториях колледжа, оснащенных всем необходимым аналитическим и лабораторным оборудованием.

В процессе проведения практических и лабораторных работ преподаватель должен обучить студентов:

1. Осуществлять комбинационный подбор новых видов кулинарного сырья и продуктов для создания блюд с новыми вкусовыми качествами;

2. Выполнять некоторые нетрадиционные способы и приёмы тепловой кулинарной обработки;

3. Изготавливать некоторые блюда (изделия) в рамках современной «кулинарной моды».

Тематика практических и лабораторных работ, содержащихся в данном сборнике, может быть изменена или дополнена, в зависимости от пожеланий социальных партнеров (работодателей), возможностей материальной базы учебного заведения, наличия необходимого оборудования и других факторов.

По окончанию каждого занятия студенты составляют от­чет по предложенной форме, защищают свою работу и получают оценку.

**Критерии оценки:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Критерии** |
| **1** | **2** |
| «Отлично» | Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью практическую (лабораторную) работу. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные студентом. |

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | **2** |
| «Хорошо» | Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической (лабораторной) работы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные студентом после указания на них. |
| «Удовлетворительно» | Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической (лабораторной) работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя. |
| «Неудовлетворительно» | Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практических заданий или не выполнивший их. |

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**2.1. Практические работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№**  **п/п** | **Наименование темы** | **Количество часов** |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| 1. | Подбор пряностей, пищевкусовых и ароматических смесей ккулинарным блюдам из мяса (рыбы, птицы) | 1 |
| 2. | Подбор соусов, ароматизаторов, уксусов ккулинарным блюдам из мяса (рыбы, птицы) | 1 |
| 3. | Выбор алкогольного напитка для приготовления: блюд из мяса (рыбы, птицы); кондитерских изделий | 1 |
| 4. | Выбор молочных и кисломолочных продуктов для приготовления кулинарных изделий из мяса, птицы, рыбы | 1 |
| 5. | Подбор орехов для приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий | 1 |
| 6. | Подбор гарнира из круп для блюд из мяса (рыбы, птицы) | 1 |
| 7. | Подбор блюда из мяса (рыбы, птицы) и соуса для определённого вида паст | 1 |
| 8. | Подбор плодов (овощей) для приготовления блюд из мяса (рыбы, птицы) | 1 |
|  | **Итого:** | **8** |

**2.2. Лабораторные работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№**  **п/п** | **Наименование темы** | **Количество часов** |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| 1. | Приготовление блюд на водяной бане | 4 |
| 2. | Приготовление сотированных овощей. Проведение дегляссирования | 4 |
|  | **Итого:** | **8** |

**3. ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ**

**Практическая работа № 1**

**«Подбор пряностей, пищевкусовых и ароматических смесей к кулинарным блюдам из мяса (рыбы, птицы)»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель работы:** | 1. Подобрать пряности, пищевкусовые и ароматические смеси к определённому кулинарному блюду |

**Наглядные пособия:** учебные пособия, периодические издания

**Теоретические основы:**

Пряности и специи - это свежие, сушеные или иначе обработанные части определенных растений, отличающихся особым вкусом и ароматом, и добавляемые из-за этого в пищу. Они во многом определяют вкус, запах, а часто и окраску блюда.

Базилик - этотравянистоерастение с необыкновеннымароматом, определяющимсясодержащимися в егозелениэфирнымимаслами, и резковыраженнымвкусом. Свежую и сушенуюзеленьбазиликакладут в салаты, соусы, имиприправляюткопченности.

Кардамон - высушенные незрелые семена тропической травы, они обладают пряным сладковатым вкусом. В продаже обычно имеется порошкообразный кардамон. Кардамон придает особый вкус соусам.

Лавровый лист - это высушенные листья лаврового дерева.лист используют также для приготовления маринадов, сметанных соусов. Особо пикантный вкус лавровый лист придает кислым на вкус соусам.

Майоран - ароматное растение, зелень которого является великолепной приправой к супам, блюдам из картофеля, паштетам, соусам. Наиболее ароматны свежие листья майорана, но если у вас нет возможности их использовать, добавьте в блюдо сушеный майоран. Эта приправа очень хорошо сочетается с другими травами.

Мускатный орех – сушеные семена мускатного дерева, использующиеся в виде порошка. Используется для придания пикантного вкуса овощным блюдам, супам, также является прекрасной добавкой к кулинарным изделиям и другим сладостям.

Перец красный - одна из самых острых и жгучих специй, его еще называют "чили". Это типичная приправа южноамериканской кухни, а нам нужно добавлять красный перец в пищу очень осторожно и в малых дозах Можно использовать плоды в целом и в молотом виде.

Перец душистый - высушенные семена гвоздичного дерева. Эта специя используется как в целом, так и в молотом виде. Душистый перец придает аромат.

Розмарин - вечнозеленый кустарник, свежие и сушеные листья которого отличаются приятным, немного сладковатым ароматом.

Тимьян (чабрец) - дикорастущая зелень с сильным пряным ароматом. Зелень тимьяна используют как в свежем, так и в сушеном виде, добавляют в еду как самостоятельную приправу, так и в составе различных травяных смесей. Тимьян - пряность, которая может использоваться для приготовления соусов из самых разных продуктов.

Шафран – рыльца цветков многолетней травы, как правило, перетертые. Достаточно добавить небольшое количество этой пряности к блюду, чтобы оно приобрело золотистый цвет и прекрасный аромат. Шафран является замечательной добавкой к блюдам из рыбы, овощей, бобовых, а также к мучным изделиям

Эстрагон – это один из видов полыни, листья и молодые побеги которого, свежие и высушенные, обладают пряным ароматом. И свежий, и сухой эстрагон добавляют во все весенние салаты, соусы, супы, окрошки, в мясные, рыбные, овощные, яичные блюда, бульоны, блюда из птицы и грибов. Сок эстрагона используется для приготовления различных напитков. Свежие листья употребляются также в качестве зелени к столу.

Карри – это индийская пряная смесь, включающая в себе до 20 и более компонентов. Искусство приготовления знаменитой пряной смеси «карри» произошло из Индии. Попадая в другие страны, смесь изменяла состав. Это очень пряная приправа. Её используют для приготовления мяса, бульонов, салатов, овощей, риса.

**Порядок проведения работы:**

1. Предварительно изучив материалы учебных пособий, периодических изданий и других информационных источников заполнить пропуски в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид продукта, полуфабрикат** | **Способ обработки** | **Пряность, пищевкусовая и ароматическая смесь** |
| Свинина | Жарка на гриле |  |
| Баранина | Маринование |  |
| Говядина | Маринование |  |
| Телятина | Маринование |  |
| Говядина (вырезка целиком) | Панирование |  |
| Свинина (вырезка) | Панирование |  |
| Телятина ( рулет из лопатки) | Панирование |  |
| Рыба (филе) | Панированеи |  |
| Рыба | Маринование |  |
| Курица (тушка целиком) | Натирание |  |
| Индейка (грудка) | Натирание |  |
| Курица (порционные куски) | Панирование |  |
| Курица (грудки) | Маринование |  |
| Мясо пернатой дичи | Маринование |  |

**Практическая работа № 2**

**«Подбор соусов, ароматизаторов, уксусов к кулинарным блюдам из мяса(рыбы, птицы)»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель работы:** | 1. Подобрать соусы, ароматизаторы, уксусы к определённым кулинарным блюдам |

**Наглядные пособия:** учебные пособия, периодические издания

**Теоретические основы:**

У́ксус (от др.-греч. ὄξος) — продукт со значительным со держанием уксусной кислоты, традиционно получаемый в результате микробиологического синтеза с помощью уксуснокислых бактерий из пищевого спиртосодержащего сырья. Специя, известная с глубокой древности. Бесцветная или слабо окрашенная прозрачная жидкость с резко-кислым вкусом и специфическим ароматом. Уксус делится на натуральный и синтетический.

Натуральный уксус содержит уксусную и другие пищевые кислоты (лимонную, виннокаменную, яблочную и т. п.), альдегиды, эфиры, сложные спирты, совокупность которых создаёт аромат и букет уксуса.Уксус, полученный путём разведения концентрированной синтетической уксусной кислоты, не имеет ароматических свойств, но имеет специфический запах собственно уксусной кислоты.

Бальзамический уксус — кисло-сладкая приправа, изобретенная в итальянском городе Модена.Бальзамический уксус (также называемый «бальзамик») — наиболее изысканный, богатый вкусовыми обертонами и традиционно дорого ценящийся среди пищевых уксусов. Несмотря на название «уксус», по способу приготовления он значительно отличается от других пищевых уксусов.

Яблочный уксус — уксус, получаемый микробиологическим методом из яблочного сырья.Яблочный уксус обладает гораздо более богатым вкусом и питательной ценностью, чем обычный, спиртовой. Он имеет мягкий вкус, аромат. В его состав входят биологически активные вещества. Он содержит кроме органических кислот некоторое количество сахаров, фенольных веществ, альдегидов эфиров микроэлементов, переходящих из сырья, а также образующихся в результате производства и выдержки уксуса.

**Порядок проведения работы:**

1. Предварительно изучив материалы учебных пособий, периодических изданий и других информационных источников заполнить пропуски в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| **Соусы промышленного производства, ароматизаторы, уксусы** | **Использование (блюда, изделия)** |
| Соус табаско |  |
| Соус терияки |  |
| Ворчестерский соус |  |
| Коричневый соус |  |
| Верджус |  |
| Патис |  |
| Бальзамический уксус |  |
| Уксус из хереса |  |
| Уксус на травяной основе |  |
| Уксус на фруктовой основе |  |
| Рисовый уксус |  |
| Солодовый уксус |  |
| Уксус из сидра |  |
| Розовая вода |  |
| Померанцевая вода |  |

**Практическая работа № 3**

**«Выбор алкогольного напитка для приготовления: блюд из мяса (рыбы, птицы); кондитерских изделий»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель работы:** | 1. Выбрать алкогольный напиток для приготовления определённых блюд и изделий |

**Наглядные пособия:** учебные пособия, периодические издания

**Теоретические основы:**

Кирш (вишневая водка) – это крепкий спиртной напиток типа бренди, бесцветный чистый дистиллят из вишни. На немецком языке kirsch означает "вишня". Напиток традиционно изготавливается в Германии, Австрии и Швейцарии. Для производства кирша используются цельные плоды сладкой черной черешни. Ягодные косточки передают напитку специфический аромат миндаля. Прозрачность кирша достигается благодаря его старению в стеклянных чанах. Употребляется как дижестив, в составе коктейлей, а также в кулинарии.

Кальвадос — крепкий алкогольный напиток, производимый в Нормандии путем перегонки яблочного сидра.

Kahlúa (Калу́а) — мексиканский кофейный ликёр, (содержание алкоголя — 20-36 % в зависимости от разновидности и рынка продаж: в Огайо, например, разрешена продажа ликёра крепостью 21,5 %, на остальной территории США — лишь 20 %).

Маде́ра (более верное произношение мадейра) — крепкое вино, изначально изготавливавшееся на лесистом острове Мадейра (порт. madeira — лес, древесина). Вина данного типа могут быть как сухими, так и десертными. Объединяющим признаком служит выдержка виноматериала в процессе приготовления вина при достаточно высокой температуре (60-80 °C) в течение значительного времени. В результате в вине происходит сахароаминная реакция (меланоидинообразование, реакция Майяра), которая обуславливает янтарную окраску вина и карамельно-ореховые оттенки во вкусе и аромате.

Марса́ла — крепкое десертное вино родом из Сицилии, имеющее некоторое сходство с мадерой, но отличается от неё бо́льшим содержанием сахара. Содержание спирта 17-18 %, сахара 1,5-7 %.

Портве́йн (от нем. Portwein), по́рто (от порт. Porto) — креплёное вино, производимое на северо-востоке Португалии в долине реки Доуру. Согласно международному маркетинговому праву, название «портвейн» имеют право носить только напитки, произведенные в обозначенном регионе долины Дору по установленной технологии. Слово «портвейн» происходит от названия одного из главных портов Португалии — Порту.

Ром (англ. rum, исп. ron, фр. rhum) — крепкий спиртной напиток, изготавливаемый путём сбраживания и перегонки из побочных продуктов сахарно-тростникового производства, таких как патока и тростниковый сироп. Прозрачная жидкость, получающаяся после перегонки, обычно затем выдерживается в дубовых или других бочках. Несмотря на то, что производство рома имеется в Австралии, Индии, на Реюньоне и ещё во многих местах мира. Цвет от прозрачного (бесцветного) до зеленовато-лимонного и желтовато-янтарного.

Саке- столь не похож на традиционные европейские виды алкоголя, что даже отнесение его к какой-либо группе алкогольных напитков весьма проблематично. Саке чаще всего называют рисовой водкой, что в корне неверно и проистекает из утверждения о том, что при производстве данного напитка используется перегонка (дистилляция). На самом деле за дистилляцию ошибочно принимают обычную для традиционной технологии саке пастеризацию. Саке называют также рисовым вином, что опять же неверно, поскольку его технология включает плесневую ферментацию (не путать с брожением) и формирование затора из рисового солода, пропаренного риса и воды.

Херес - отличительной чертой в производстве напитка является ферментация виноградного сусла под плёнкой особого вида хересных дрожжей (так называемый флор). У некоторых видов хереса эта плёнка сохраняется на поверхности неполных бочек весь период созревания вина, препятствуя его окислению. Все виды хереса отличаются прекрасным вкусом и тонким ароматом.

**Порядок проведения работы:**

1. Предварительно изучив материалы учебных пособий, периодических изданий и других информационных источников заполнить пропуски в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| **Алкогольный напиток** | **Использование (блюда, изделия)** |
|  | В пирожных, коктейлях, соусах |
|  | В десертах, фруктовых салатах, фруктовых пирожных, тесте, паштетах |
|  | Сочетается с цыпленком, свининой, блинчиками, сливками |
|  | В чизкейках, тирамису, пирожных браунис, в кофе, с мягким мороженным |
|  | При приготовлении супов, тушенной курицы, свинины, соусов для мяса, ветчины |
|  | В соусах к телятине, в тирамису |
|  | В соусах для оленины, ягненка, свинины, цыплёнка, для размягчения фруктов |
|  | Ароматизатор, в соусе |
|  | Для блюд из телячьих и свиных почек, тушеной утки |
|  | Для мяса, в рецептурах некоторых пирогов и хлебобулочных изделий, для теста кляр, при тушении птицы |

**Практическая работа № 4**

**«Выбор молочных и кисломолочных продуктов для приготовления кулинарных изделий из мяса, птицы, рыбы»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель работы:** | 1. Выбрать молочных и кисломолочных продуктов для приготовления определённых кулинарных изделий |

**Наглядные пособия:** учебные пособия, периодические издания

**Теоретические основы:**

Йогурт – нежирный заквашенный кисломолочный продукт. Натуральный йогурт можно использовать вместо сметаны, полужидкий – для маринования мяса, а также как соус для многих мясных и овощных блюд.

Крем-фреш. В переводе с французского означает «свежие сливки», хотя на самом деле это сливки переработанные. В отличие от обычной сметаны он не сворачивается при кипячении. Приготовить крем-фреш можно самостоятельно. Для этого следует смешать сливки и сметану в равных пропорциях, выдержать 12 часов при комнатной температуре и еще сутки – в холодильнике. Некоторые повара заменяют крем-фреш мягким обезжиренным творогом.

Пахта – обезжиренное или нежирное молоко, к которому добавлены бактерии, придающие ему густоту и терпкость. Вместо пахты иногда используют йогурт или молоко, которое свернулось от добавления лимона или уксуса.

Сливки свежие – являются основой многих блюд. Жирность сливок определяет их стабильность при нагревании и возможность их взбивания. Чем выше жирность, тем более они стабильны. Для добавления в блюда предпочтительны максимально жирные сливки – при содержании жира более 48% они кипят, не створаживаясь.

Сквашенные сливки – можно добавлять в теплые соусы. Их жирность составляет примерно 20 %, поэтому они не выдерживают высоких температур. Для приготовления сквашенных сливок нужно смешать 1 столовую ложку свежего лимонного сока с 250 г свежих жирных сливок, дать им постоять при комнатной температуре 10-30 минут, а затем закрыть посуду крышкой и поставить в холодильник.

Сыры. Их очень важно правильно хранить. Каждый сорт должен быть завернут в пергамент или упаковку, в которой он продавался. Разные сорта сыра следует держать отдельно друг от друга. Сыр будет храниться дольше, если менять упаковку каждые несколько дней. Не рекомендуется долго хранить сыр в герметичной упаковке. Остро пахнущие сыры, следует завернуть и положив в емкость с плотно закрывающейся крышкой. Нельзя замораживать сыры: чем ниже температура, тем быстрее они высыхают, а у голубых сыров может пострадать плесень. Французские сыры вообще теплолюбивы. При подаче сыры должны иметь комнатную температуру.

**Порядок проведения работы:**

1. Предварительно изучив материалы учебных пособий, периодических изданий и других информационных источников заполнить пропуски в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| **Молочные и кисломолочные продукты** | **Использование (блюда, изделия)** |
|  | В супах, соусах, в десертах, для заправки салатов |
|  | В хлебе, печеньях, оладьях, в молочных коктейлях, в холодных супах |
|  | В соусах, десертах, кремах |
|  | Для пиццы, гренок, паст |
|  | Для соусов, десерта «Тирамису», «Панакотта» |
|  | Для чизкейков |
|  | В соусах к мясу и рыбе, для жарки |
|  | Для горячих блюд, фондю, французского лукового супа |
|  | В соусах горячих и холодных |
|  | В салатах |
|  | К пасте |

**Практическая работа № 5**

**«Подбор орехов для приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель работы:** | 1. Подобрать орехи для приготовления определённых блюд и изделий |

**Наглядные пособия:** учебные пособия, периодические издания

**Теоретические основы:**

Орех — плод некоторых растений (преимущественно деревьев), как правило, с ядром и твёрдой скорлупой. Более точное определение и круг растений, плоды которых называются орехами, зависит от того, с чьей точки зрения рассматривается вопрос. В кулинарии и обычно в быту орехами называют любые съедобные плоды, состоящие из скорлупы (твёрдой или мягкой) и съедобного ядра.

Фисташки - одно из самых древних лакомств: фисташковые деревья разводили ещё жители Древнего Вавилона и Ассирии.  Когда фисташки созревают, их скорлупки немного раскрываются, будто улыбаются (в Иране этот орех даже называют *khandan* – «смеющийся»). Под скорлупой находится ядро зелёного цвета, причём чем интенсивнее окраска, тем оно более спелое. Фисташки едят свежими и поджаренными, добавляют в сладкую выпечку, мороженое и десерты. Это хорошая закуска к пиву, вину и коктейлям.

Арахис – его родина Бразилия, однако сейчас его культивируют по всей Америке, Африке и Азии. С научной точки зрения арахис – вовсе не орех, а однолетняя трава  семейства бобовых. Плоды этого растения – вздутые овальные бобы, внутри которых расположились ядра, по четыре-пять в каждом. Цветки после опыления наклоняются к земле, зарываются в нее, и бобы созревают уже там, поэтому арахис часто называют «земляным орехом».

Водяной орех (чилим) растет в водоемах Европы и Азии: его культивируют на заливных полях, какрис. Гибкий стебель чилима прикрепляется ко дну тонкими бурыми корнями. Он легко отрывается от земли и может свободно плавать, а зацепившись за почву, снова укореняется. Плоды чилима, похожие на луковицу нарцисса, поддерживает на поверхности воды так называемый «плавательный пузырь», наполненный воздухом.

Под твердой и тяжелой скорлупой чилима скрывается белое и очень вкусное ядро. Его едят сырым, отваривают, запекают в золе, как картошку, размалывают в муку и добавляют в хлеб и пироги, кладут в салаты и даже консервируют.

Грецкий орех - этот орех в нашей стране назвали «грецким» не потому, что он родом из Греции, а потому, что тысячу лет назад им активно торговали греческие купцы. А родиной грецкого ореха принято считать Среднюю Азию – там греки его и закупали.

Кешью – орех из Южной Америки. В XVI веке португальские мореплаватели завезли его в Индию, и уже оттуда он распространился по всей Азии и Африке.  
Плод кешью состоит из двух частей – так называемого «яблока» и собственно ореха. «Яблоко» – мясистый, очень сочный плод с кисло-сладким вкусом, длиной 7-10 сантиметров и около 5 сантиметров шириной. «Яблоки» кешью едят сырыми, готовят из них соки, компоты, джемы и спиртные напитки (в индийском штате Гоа из перебродивших кешью делают знаменитый ликер «Фени»), однако большинство из этих лакомств можно попробовать лишь в жарких странах: «яблоки» кешью быстро портятся, и их невозможно экспортировать.

Лещина –её Кавказ и Малая Азия. Ещё в древности люди оценили чудесный вкус и полезные свойства плодов этого дерева и стали его культивировать. Сейчас окультуренная лещина (её называютфундуком) растёт в Азии, Европе и Америке. У фундука скорлупа чуть тоньше, чем у лещины, он более калорийный, а на вкус гораздо нежнее.

Макадамия родом из Австралии, впрочем, сейчас некоторые её виды культивируют в Южной Америке и на Гавайях. А название ему придумали британцы: в XIX веке исследователь австралийской флоры Фердинанд фон Мюллер назвал этот орех в честь своего друга – врача и химика Джона Макадама. Плод миндаля – гладкая косточка в бархатистой оболочке; созрев, она высыхает и растрескивается. Внутри нее – съедобное ядро, которое и называют миндальным орехом. Это восточное лакомство попало в Европу благодаря маврам, которые продавали его испанцам (до сих пор это самый любимый орех в испанской кухне).

Пекан, или оливковый орех (по форме он напоминает плодоливкового дерева), - уроженец юго-востока Северной Америки. Сегодня пекан выращивают во Франции, Испании, Турции, Австралии, Средней Азии и на Кавказе.Пекан – близкий родственник грецкогоореха: по вкусу они похожи, но ядра пекана немного мягче и нежнее. Лучше всего есть их сразу после очистки (без скорлупы они быстро портятся). С пеканом пекут хлеб, пироги, печенье, добавляют его в салаты и горячие блюда.

**Порядок проведения работы:**

1. Предварительно изучив материалы учебных пособий, периодических изданий и других информационных источников заполнить пропуски в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| **Орехи** | **Использование (блюда, изделия)** |
|  | Для кондитерских изделий, начинок для пирогов |
|  | Для мучных кулинарных и кондитерских изделий, в салатах, начинках, соусах для паст, паштетах |
|  | Добавляется сырым в карри, жареные блюда, в блюда из цыплёнка |
|  | В выпечке, для панировки курицы или рыбы перед жаркой, в качестве десертного ореха вместе с фруктами и сыром |
|  | В салатах, соусах для спагетти, для украшения рыбных и овощных блюд, бисквитов, пирожных мороженного, тортов, для марципана |
|  | Для пирогов, мороженного, для фарширования индейки |
|  | Для соуса песто, тушеных овощей, для бисквитов и пирожных |
|  | Для мороженного, добавляют в салаты, начинки, паштеты, хлебобулочные изделия |

**Практическая работа № 6**

**«Подбор гарнира из круп для блюд из мяса (рыбы, птицы)»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель работы:** | 1. 1. Подобрать гарниры из круп для определенных блюд |

**Наглядные пособия:** учебные пособия, периодические издания

**Теоретические основы:**

Квиноя – крупа с высоким содержанием белка и железа. Готовится любым способом, подходящим для риса. Перед приготовлением рекомендуется тщательно промыть и прожарить на сухой сковороде 5 минут.

Кинуа – мелкие семена травянистого растения, богатые белком. Могут быть

различного цвета. Семенами кинуа можно заменить рис и большинство зерновых. Готовят также, как рис.

Кускус – гранулированная манная крупа родом из Северной Африки.

Арборио (карнароли) – итальянский рис с короткими зернами кремового цвета, пряный на вкус.

Басмати (ароматный рис) - может быть белым и коричневым. Перед употреблением рис замачивают и промывают до прозрачной воды.

Тайский рис – обладает нежным ароматом жасмина.

Дикий (канадский) рис –является не рисом, а семенами цицинии водной из семейства тростниковых. Имеет насыщенный ореховый вкус, отличается пряным ароматом.

Японский рис – белый рис с короткими блестящими клейкими зернами округлой формы.

**Порядок проведения работы:**

1. Предварительно изучив материалы учебных пособий, периодических изданий и других информационных источников заполнить пропуски в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| **Крупы** | **Блюдо** |
| Квиноя |  |
| Кукурузная крупа |  |
| Кукурузная мука |  |
| Кинуа |  |
| Кускус |  |
| Американский длиннозернистый рис |  |
| Арборио (карнароли) |  |
| Басмати |  |
| Тайский рис |  |
| Дикий (канадский) рис |  |
| Японский рис |  |
| Рисовая бумага |  |
| Рисовая мука |  |

**Практическая работа № 7**

**«Подбор блюда из мяса (рыбы, птицы) и соуса для определённого вида паст»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель работы:** | 1. Подобрать блюда из мяса (рыбы, птицы) и соуса для определённого вида паст |

**Наглядные пособия:** учебные пособия, периодические издания

**Теоретические основы:**

Макаронные изделия (пасты) широко используют в ресторанной практике различных стран мира. Готовят пасту из муки с сильной клейковиной. Пасты бывают с добавлением яиц и изготовленные только на муке и воде. Традиционно их варят до состояния «аль денте». Макаронные изделия могут быть сухими и сырыми. В кулинарии насчитывается множество видов сухих видов, периодически появляются новые формы и названия. Ресторанные повара предпочитают работать с классической пастой тальятелле или папарделлле. Пасту часто готовят самостоятельно, подкрашивая её чернилами каракатицы или зеленью шпината. Любители подлинной итальянской кухни предпочитают пасту крупного размера – бвкатини, спагетти, пене, ригатони и фарфале.

**Порядок проведения работы:**

1. Предварительно изучив материалы учебных пособий, периодических изданий и других информационных источников заполнить пропуски в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Паста** | **Блюда** | **Соус** |
| Фарфале (бабочки) |  |  |
| Букатини |  |  |
| Канеллони |  |  |
| Риоти (колесики) |  |  |
| Корнелли |  |  |
| Крестеди гало |  |  |
| Лазанья |  |  |
| Орзо |  |  |
| Пенне (перышки) |  |  |
| Ракушки |  |  |
| Спагетти |  |  |
| Тальятелле |  |  |
| Тортеллини |  |  |
| Фузилли |  |  |
| Улитки |  |  |

**Практическая работа № 8**

**«Подбор плодов (овощей) для приготовления блюд из мяса (рыбы, птицы)»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель работы:** | 1. 1. Подобрать плодов (овощей) для приготовления определённых блюд |

**Наглядные пособия:** учебные пособия, периодические издания

**Теоретические основы:**

Абиу – плод тропического растения семейства сапотовых, круглой формы размером с апельсин с блестящей толстой желтой кожурой. Имеет вкус сладкой карамели

Бамия – плод семейства мальвовых, имеет невыразительный вкус, напоминающий вкус крыжовника, иногда зеленой фасоли. Внутри бамии находится желеобразная жидкость, которая в полной мере проявляет свой аромат в процессе варки. Она обладает и желирующими свойствами.

Гуава – плод тропического дерева. Вкус различается в зависимости от сорта и может быть похож на вкус лимона, клубники или ананаса. Вяжущий вкус - признак неспелого плода.

Джаботикаба – бразильский миниатюрный фрукт, похож на крупный черный виноград. Плоды отличаются плотной, жесткой кожурой и сочной белой мякотью.

Джекфрут – один из самых больших фруктов в мире, вес которого доходит до 40 кг. Плоды покрыты зеленой кожурой, которая при созревании становится желтой или коричневой. Мякоть сладкая и сочная.

Дуриан – крупный плод, поверхность которого усажена острыми щипами. Его неприятный запах контрастирует с сочной, нежной и сладкой мякотью. Этот фрукт является большой редкостью и стоит очень дорого.

Карамболь – тропический фрукт, напоминающий пятиконечную звезду с золотисто-оранжевой или зеленой кожицей и твердой, слегка горьковатой мякотью. У зрелых плодов мякоть сладкого, освежающего вкуса. Степень сладости зависит от сорта и времени сбора.

Кивано – фрукт желтого цвета. Покрытый короткими и толстыми щипами.. Внутри находится темно-зеленая водянистая мякоть и довольно крупные семечки. По вкусу напоминает банан, иногда огурец.

Клемантин – гибрид мандарина и горького севильского апельсина.

Кремовое яблоко – тропический фрукт с толстой чешуйчатой кожицей и нежной кремовой мякотью.

Кристофин (чайот, пепинелло, чоко, мексиканский огурец)–внешне похож на грушу.

Кумкват - напоминает маленький апельсин, но в отличие от цитрусового его можно есть целиком. Имеет горьковато-сладкий вкус.

Личи – плод размером с небольшую сливу имеет жесткую кожицу рыжеватого цвета. Внутри находится сладкая ароматная мякоть с косточкой

Логанова ягода - считается гибридом малины и ежевики, по вкусу напоминает и ту и другую.

Локва (японская мушмула) – это небольшой фрукт с бледно-оранжевой блестящей кожей, иногда с коричневыми пятнышками. Мякоть сочная и немного кисловатая.

Лонган (глаз дракона, лунган) – фрукт размером с оливку или небольшую сливу. У лонгана мягкая кожица, цвет – от оранжевого до коричневого. Мякоть прозрачна и похожа на личи.

Мангостан – фрукт темно-алого цвета, круглый, размером с мандарин, покрыт толстой, твердой несъедобной кожурой. Имеет нежную белую мякоть, которая разделена на дольки. Её вкус напоминает грейпфрут.

Маракуйя (гренадила, куруба) - тропический фрукт с бордовой, желтой или оранжевой кожицей. Мякоть сладкая, терпкая, сочная и ароматная. Незрелая маракуйя очень терпкая. Перед использованием маракуйя разрезают пополам, мякоть достают ложкой.

Папаяй – большой тропический фрукт, имеющий сочную мякоть и множество съедобных семян.

Памела – один из самых крупных плодов семейства цитрусовых, похожий на грейпфрут.

Пеппино (дынная груша) – тропический фрукт, обладающий нежным вкусом дыни.

Ревень – хотя по ботанической классификации ревень – это овощ, сегодня его часто относят к фруктам и используют соответствующим образом.

Физалис – обладает приятным кисло-сладким вкусом. Перед употреблением в пищу несъедобную оболочку следует снять.

**Порядок проведения работы:**

1. Предварительно изучив материалы учебных пособий, периодических изданий и других информационных источников заполнить пропуски в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| **Плоды (овощи)** | **Использование (блюда, изделия)** |
| **1** | **2** |
| Абиу |  |
| Бамия |  |
| Гуава |  |
| Джаботикаба |  |
| Джекфрут |  |
| Дуриан |  |
| Карамболь |  |
| Кивано |  |
| Кремовое яблоко |  |
| Кристофин |  |
| Кумкват |  |
| Личи |  |
| Локва |  |
| Лонган |  |
| Мангостан |  |
| Маракуйя |  |
| **1** | **2** |
| Папаяй |  |
| Памела |  |
| Пеппино |  |
| Ревень |  |
| Физалис |  |
| Артишок |  |
| Бамия |  |
| Мангольд |  |
| Спаржа |  |

**4. ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ**

**Лабораторная работа № 1**

**«Приготовление блюд на водяной бане»**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цель работы:** | 1. Приобрести навыки приготовления блюда на водяной бане с соблюдением технологических параметров.  2. Провести органолептическую оценку изготовленного блюда |  |

**Оборудование, инструменты и приборы:** плита электрическая, емкости, ножи, доска разделочная СР, лопатки, столовая посуда.

**Теоретические основы**:

Бэн Мари – это французский кулинарный термин. Данный способ предполагает выкладывание полуфабриката в форму, которую затем ставят в лоток с водой, так, чтобы уровень воды доходил до ¾ высоты формы. В отечественной технологии известно приготовление на водяной бане, располагаемой на плите. Однако готовить на водяной бане можно и в духовом шкафу – заполненные формы закрывают фольгой и помещают туда на водяную баню. При этом температура в шкафу должна быть не выше 180 0С. Таким способом можно готовить крем-карамель, мусс из лосося и т.п.

**Порядок проведения работы**:

**1. Приготовление рыбы на пару**

**1.1.**  Механическая кулинарная обработка рыбы

**Описание МКО**:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1.2.** Нарезка рыбы и её подготовка к тепловой обработке

**Описание нарезки, её формы, дополнительной подготовки**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.3. Тепловая обработка продукта

**Описание тепловой обработки продукта**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.4. Органолептическая оценка приготовленного блюда

Внешний вид:

Форма \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Поверхность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Лабораторная работа № 2**

**«Приготовление сотированных овощей. Проведение дегляссирования»**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель работы:** | 1.Приобрести навыки приготовления сотированных овощей и соуса деглясе с соблюдением технологических параметров.  2. Провести органолептическую оценку изготовленных блюд и изделий. |

**Оборудование, инструменты и приборы:** плита электрическая, сковорода, емкости, ножи, доски разделочные СО и СМ, лопатки, столовая посуда.

**Теоретические основы:**

Соте – это название приёма кулинарной обработки имеет французского происхождения. Заключается он в быстром опускании продукта в небольшое количество кипящего масла на короткое время с целью разрушения клеи=точных структур. У этого термина несколько значений, и один из них – «прыгать», «подбрасывать». Сковорода или противень быстро двигается взад-вперед и верх-вниз так, что приготавливаемый продукт ударяется о боковые стенки сковороды, подпрыгивает, переворачиваясь в воздухе и падая обратно. Сотирование используют, когда жарят мясо, птицу, картофель, кабачки, лук или почки, нарезанные тонкими ломтиками или кусочками, встряхивая их на сковороде в небольшом количестве горячего жира или масла. Жарят, пока они не станут золотисто-румяными.

Деглясирование. После жарки продукта (мяса или птицы) его удаляют со сковороды, жир сливают, наливают крепкий бульон, сливки, сок, вино или коньяк и уваривают смесь. Данный процесс,при котором экстрактивные вещества растворяются в жидкости, называется деглясирование или деглясе. Полученная жидкость используется в качестве соуса. Такое приготовление соуса называется «а-ля-минуте» то есть «сейчас». Следует отметить, что с точки снижение калорийности соуса и блюда в целом этот приём оправдан, однако, по мнению Огюста Эскофье, удалять весь жир - ошибка, так как истинный аромат соусу придаёт именно жир.

**Порядок проведения работы**:

**1. Приготовление картофеля соте**

**1.1.** Механическая кулинарная обработка сырья

**Описание МКО**:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1.2.**Нарезка картофеля

**Описание нарезки и её формы**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.3. Тепловая обработка продукта

**Описание тепловой обработки продукта**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.4. Органолептическая оценка сотированного картофеля

Внешний вид:

Форма \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Поверхность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.Проведение дегляссирования**

**2.1.**  Механическая кулинарная обработка мяса птицы

**Описание МКО**:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.2.** Нарезка мяса

**Описание нарезки**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.3. Тепловая обработка продукта и приготовление соуса деглясе

**Описание тепловой обработки мяса и приготовления соуса деглясе**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.4. Органолептическая оценка соуса деглясе

Внешний вид:

Консистенция \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. **Правовые акты**

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1 с изложениями и дополнениями

2. Закон РФ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ.

3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ

1. **Нормативные акты**
2. ГОСТ Р 50647- 2007 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические требования»
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
7. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
8. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
9. ГОСТ Р 50764 -95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
10. ГОСТ Р 51293-99 «Идентификация продукции. Общие положения»
11. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»
12. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями
13. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с изменениями и дополнениями
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
15. СанПиН 2.3.2. 1234-03 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
16. **Учебники:**
    1. Долгополова С. «Новые кулинарные технологии» - М.: 2007 г.
    2. Корячкина С. Я. «Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры» - Орел: Издательство «Труд». 2006 – 480 с.

**VI. Справочники:**

1. Справочник технолога общественного питания.

**Дополнительные источники:**

1. **Отечественные журналы:**

1. «Питание и общество»

2. «Кондитерское производство»

3. «Хлебопечение России»

4. «Хлебопродукты»

5. «Пищевая промышленность»

6. «Ресторанный бизнес»

# **II. Интернет-ресурсы**

1. http:\\www.konditerprom.ru
2. http:\\www.conditer.ru
3. http:\\www.hleb.appo.ru
4. http:\\www.khlebprod.ru
5. http:\\www.chefcompany.ru
6. http:\\www.vashpovar.tv
7. http:\\www.cook-alliance.ru
8. http:\\www.tetc.ru
9. http:\\www.culinar-russia.ru
10. http:\\www.pressa.ru
11. http:\\www.reestrsmi.info
12. http:\\www.restoved.ru
13. http:\\www.catalog/horeca.ru
14. http:\\www.tppop.ucoz.ru/load