

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.12.2021 20:08:04
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

1

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

О.Г. Локтионова
« 13 » декабря 2021 г.

« Юго-Западный государственный университет »

(ЮЗГУ)

ОГРН 1044637015786

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Методические указания по выполнению самостоятельной работы

Курск 2021

УДК 620.2
Составитель Э.А. Пьяникова

Рецензент

Кандидат химических наук, доцент *А.Е. Ковалева*

Технология приготовления пищи: методические указания по выполнению самостоятельной работы /Юго-Зап. гос. ун-т; сост. Э.А. Пьяникова. Курск, 2021. 21с.: Библиогр.: с.21.

Приводятся вопросы к самостоятельному рассмотрению по темам курса, тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций, рекомендуемая литература.

Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» очной и заочной форм обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.
Усл.печ.л. 1,2 . Уч.- изд. л. 1,1. Тираж 50 экз. Заказ 1381. Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет.
305040 Курск, ул.50 лет Октября, 94.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Вопросы для самостоятельного изучения по темам курса	4
Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы	заданий 15
Тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций	15
Список рекомендательной литературы	21

Тема №1

Теоретические основы технологии продуктов общественного питания

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции, основные понятия, технологические принципы производства кулинарной продукции.
2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, классификация способов кулинарной обработки:
 - механические;
 - гидромеханические;
 - массообменные;
 - химические;
 - биохимические;
 - микробиологические;
 - термические;
 - тепловая обработка продуктов.
3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.
4. Процессы формирующие качество продукции общественного питания:
 - диффузия;
 - осмос;
 - набухание;
 - адгезия;
 - термомассоперенос;
 - изменение белков;
 - изменение углеводов;
 - изменение жиров;
 - изменение вкуса, аромата и массы продукта.

Тема №2

Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов

Вопросы для самоконтроля

1. Технологические свойства овощей
2. Технологический процесс механической обработки овощей
3. Использование переработанных овощей
4. Обработка рыбного и нерыбного водного сырья
5. Обработка мяса, характеристика
6. Спрос и состав мышечной ткани мяса
7. Схема механической обработки мяса

8. Разделка мяса
9. Ассортимент мяса
10. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

Тема №3

Процессы, происходящие при тепловой обработки

Вопросы для самоконтроля

1. Влияние температуры на растворимость белков на примере мяса, рыбы, муки.
2. Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы, влияние тепловой кулинарной обработки овощей на извлечение растворимых веществ.
3. Накопление рецитирующих сахаров при тепловой кулинарной обработке овощей.
4. Клейстерелизация картофельного крахмала.
5. Влияние тепловой кулинарной обработки овощей, фруктов и хранение их в горячем состоянии на содержание витамина С.
6. Микроскопия препаратов мышечной ткани из разных частей туши.
7. Сравнение органолептических показателей и состава мясного и косного бульонов.
8. Влияние некоторых факторов на появление аномальной окраски мяса при тепловой кулинарной обработки.
9. Изменение органолептических показателей, физических свойств и степени окисленности растительного масла в процессе фритюрной жарки.
10. Механическая кулинарная обработка овощей.
11. Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.

Контрольные вопросы

1. Опишите основные классы белков.
2. Дайте характеристику свойствам пищевых белков.
3. Опишите методы определения степени растворимости белков.
4. Каково влияние температуры на белки мяса, рыбы, муки, яиц?
5. Какое влияние оказывают дополнительные ингредиенты на состав и свойства белков?
6. На примере каких блюд можно увидеть изменение белков после тепловой кулинарной обработки?
7. Что такое рефрактометр и каковы правила работы с ним?
8. Что такое вискозиметр и каковы правила работы с ним?
9. Что такое колориметр и каковы правила работы на нем?
10. Дайте характеристику классу углеводов.
11. Опишите химическое строение сахарозы.
12. Какие химические превращения сахарозы Вы знаете?
13. Чем ферментный гидролиз сахарозы отличается от

химического?

14. Что такое компот? Каковы методы его приготовления?
15. Опишите методы определения сахаров.
16. Приведите примеры блюд, в ходе приготовления которых наблюдается гидролиз сахарозы.
17. Дайте характеристику растворимым веществам овощей.
18. Какими веществами обусловлена окраска свеклы?
19. Дайте характеристику строения клетки пищевых продуктов.
20. Каково влияние кулинарной обработки на клетки пищевых продуктов?
21. Опишите сущность метода микроскопирования пищевых продуктов.
22. Приведите примеры блюд с овощами, в ходе приготовления которых изменяется механическая прочность тканей.
23. Что такое пенетрация и пенетrometer?
24. Какова взаимосвязь между временем кулинарной обработки и механической прочностью тканей овощей?
25. Что такое редуцирующие сахара?
26. Какое влияние оказывает тепловая обработка на содержание сахаров в овощах?
27. Какое влияние имеет рН на содержание сахаров в овощах?
28. Опишите методику определения редуцирующих сахаров.
29. Опишите строение крахмала.
30. Какое пищевое сырье является источником получения крахмала?
31. Что такое клейстеризация крахмала?
32. Приведите примеры блюд, в производстве которых происходит процесс клейстеризации крахмала.
33. Как пищевые добавки влияют на процесс клейстеризации крахмала?
34. Что такое сухой нагрев крахмала?
35. Опишите строение витамина С.
36. Какие пищевые продукты содержат витамин С в большом количестве?
37. Что происходит с витамином С при кулинарной обработке?
38. Что происходит с витамином С при хранении исходного пищевого сырья и готовых продуктов?
39. Опишите методику определения витамина С в пищевых продуктах.
40. Какие методы для сохранения количества витамина С в пищевых продуктах Вы можете предложить?
41. Опишите строение туши мяса.
42. Что такое мышечные волокна?
43. Что такое соединительнотканые прослойки?

44. Как тепловая обработка изменяет строение мышечной ткани?
45. Что такое коллаген?
46. Что такое глютин?
47. Дайте характеристику свекле как исходному сырью пищевых производств.
48. Опишите пигменты свеклы.
49. Как пигменты свеклы изменяются при кулинарной обработке?
50. Как пигменты свеклы изменяются при хранении?
51. В производстве каких блюд наблюдается процесс изменения пигментов свеклы? Приведите примеры. Дайте рекомендации по сохранению окраски свеклы.

Темы №4

Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы

Вопросы для самоконтроля

1. Значение супов в питании.
2. Бульоны.
3. Заправочные супы.
4. Супы-пюре.
5. Супы прозрачные.
6. Гарниры к бульонам.
7. Холодные супы.
8. Супы из полуфабрикатов.
9. Технология приготовления супов.
10. Требования к качеству и хранению супов.

Контрольные вопросы

1. Какова методика приготовления мясного бульона?
2. Какова методика приготовления костного бульона?
3. Что такое коллаген?
4. Что такое глютин?
5. Какие изменения происходят с белками в процессе варки?
6. Какие изменения происходят с жирами в процессе варки?
7. Какие параметры режима варки Вы знаете?
8. В производстве каких блюд Вы сталкиваетесь с варкой бульонов?
9. Наличием каких соединений обусловлен цвет мяса?
10. Какие процессы сопровождают изменение цвета мяса при кулинарной обработке?

11. Что такое аномальный цвет мяса?
 12. Какова методика определения цвета мяса?
 13. Наличие каких веществ влияет на цвет мяса?
 14. Дайте характеристику готовых продуктов из мяса с точки зрения цвета.
 15. Дайте характеристику химического состава соединений, входящих в состав масел.
 16. Каково различие химического состава растительных масел и животных жиров?
 17. Опишите физические свойства разных групп масел.
 18. Дайте описание процесса окисления масел.
 19. Какие методы анализа используются для определения качества масел?
 20. Какие масла являются более устойчивыми к процессам окисления?
 21. Охарактеризуйте методы снижения степени окисленности масел.
 22. Какие виды масел рекомендуется использовать для каких групп продуктов общественного питания?
 23. Опишите физическое строение овощей.
 24. Опишите химический состав разных групп овощей.
 25. Какие кулинарные методы используются для приготовления овощей?
 26. Охарактеризуйте отходы, образующиеся при приготовлении овощей.
 27. Что такое пассеровка овощей?
 28. Какова классификация супов?
 29. Как приготовить суповой бульон?
 30. Что такое заправочные супы?
 31. Какова технология приготовления гренок?
 32. В чем особенности приготовления супов из кур?
 33. Какова технология приготовления лапши для супа?
 34. Каковы положительные качества супа-пюре?
 35. В чем особенности приготовления супов-пюре?
 36. Какова технология приготовления прозрачного бульона?
- Какие продукты могут использоваться в качестве гарниров к бульонам?

Тема №5

Технологические приемы приготовления соусов

Вопросы для самоконтроля

1. Значение соусов в питании, сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов

2. Технология приготовления соусов:
 - 2.1 Мясные соусы
 - 2.2 Основной белый соус и его производные
 - 2.3 Рыбные соусы
 - 2.4 Грибные соусы
 - 2.5 Молочные соусы
 - 2.6 Сметанные соусы
 - 2.7 Яично-масленные соусы
 - 2.8 Соусы на растительном масле.
 - 2.9 Соусы на уксусе.
 - 2.10 Масляные соусы.
 - 2.11 Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

Контрольные вопросы

1. Опишите классификацию соусов.
2. Какие компоненты входят в состав соусов?
3. Какую роль играют кости животных в приготовлении соусов?
4. Чем костный бульон отличается от мясного?
5. Какие компоненты дополнительно вводят в состав соусов?

Тема №6

Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

Вопросы для самоконтроля

1. Значение овощных блюд в питании.
2. Вареные и припущенные овощи и грибы.
3. Жаренные овощи.
4. Тушеные и запеченные овощи.
5. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Контрольные вопросы

1. Охарактеризуйте приемы приготовления овощей.
2. Чем отличаются отварные и припущенные овощи?
3. Как приготовить молочный и сметанный соус?
4. Как различается химический состав отварных и жареных овощей?
5. Какова рецептура и технология приготовления рагу из овощей?
6. Какие полезные вещества содержат крупы?
7. Чем отличаются итальянские и российские макароны?

Тема №7

Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов

Вопросы для самоконтроля

1. Значение мясных блюд в питании.
2. Механическая кулинарная обработка мяса крупного рогатого скота и мелкого.
3. Блюда из отварного и тушеного мяса и субпродуктов.
4. Приготовление полуфабриката.
5. Технология приготовления блюд.
6. Блюда из жареного мяса и субпродуктов.
7. Жарка мяса.
8. Блюдо из рубленного мяса.
9. Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.
10. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.

Контрольные вопросы

1. Какова схема разделки туши мяса?
2. Какие части туши предназначены для приготовления каких блюд?
3. Как готовят полуфабрикаты из мяса?
4. Зачем при жарке мяса и рыбы используют панировку сухарями?
5. Для чего в производстве мяса используют лимонную кислоту?
6. Чем рубленое мясо отличается от фарша?
7. Какова технология приготовления полуфабрикатов из птицы?
8. Приведите примеры приготовления блюд из птицы в национальных кухнях.

Тема №8

Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Вопросы для самоконтроля

1. Разделка рыбы с костным скелетом, разделка рыбы с хрящевым скелетом.
2. Подготовка к варке морепродуктов и раков.
3. Тепловая кулинарная обработка рыбы.
4. Варка и припускание рыбы.
5. Варка и припускание морепродуктов и раков.
6. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.
7. Технология приготовления блюд.
8. Жарка и запекание рыбы.

Контрольные вопросы

1. Какова технология приготовления полуфабрикатов из рыбы?
2. Опишите технологию приготовления раков и морепродуктов.
3. Как по химическому составу будет отличаться вареная и жареная рыба?

Тема №9

Холодные блюда и закуски

Вопросы для самоконтроля

1. Приготовление холодных блюд (салатов и мясных блюд)
2. Технология приготовления блюд.
3. Приготовление холодных блюд овощных и рыбных.
4. Классификация салатов
5. Санитарно-гигиенические требования предъявляемые к салатам

Контрольные вопросы

1. Значение в питании холодных блюд и закусок.
2. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок.
3. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.
4. Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
5. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
6. Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
7. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
8. Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
9. Закуски и блюда из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
10. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
11. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

Тема №10

Сладкие блюда

Вопросы для самоконтроля

1. Сладкие холодные блюда
2. Приготовление холодных сладких блюд
3. Технология приготовления блюд
4. Горячие сладкие блюда
5. Технология приготовления горячих сладких блюд

Контрольные вопросы

1. Чем технология приготовления киселя отличается от технологии приготовления желе?
2. Значение сладких блюд в питании.
3. Классификация сладких блюд.
4. Технологические свойства компонентов сладких блюд
5. Фрукты и ягоды свежие и быстрозамороженные. Технология подготовки и правила подачи.
6. Компоты. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи.
7. Кисели. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
8. Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
9. Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
10. Мороженое. Правила подачи, ассортимент.
11. Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, ассортимент.
12. Соусы сладкие и сиропы. Технология приготовления, ассортимент.
13. Требования к качеству сладких блюд.
14. Классификация напитков.
15. Горячие напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
16. Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
17. Требования к качеству напитков.

Тема №11

Блюда для диетического питания

Вопросы для самоконтроля

1. Научные принципы питания детей и его организационные формы.
2. Особенности технологии приготовления блюд для детского питания.
3. Особенности построения питания детей отдельных возрастных

групп.

4. Научные принципы диетического (лечебного) питания и его организационные формы.

5. Технологические приемы и основные этапы производства продукции детского питания.

6. Характеристика лечебных диет при отдельных заболеваниях.

7. Технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии.

8. Приёмы обогащения рационов дополнительными пищевыми факторами.

9. Особенности подбора пищевых продуктов и технологии приготовления пищи для лечебных диет.

10. Технология приготовления диетических блюд (холодных блюд и закусок, супов, горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, блюд из яиц и творога, сладких, мучных блюд и кулинарных изделий, блюд специального назначения).

11. Правила составления меню детского и диетического (лечебного) питания.

12. Принципы взаимозаменяемости различных видов сырья;

Контрольные вопросы

1. Что такое диетическое питание?

2. Опишите основные различия в приготовлении супов, овощей, напитков, мяса для обычного и диетического рациона.

3. Рациональное, сбалансированное диетическое питание. Суточный рацион. Диета 1. Режим питания. Запрещенные и рекомендуемые продукты и блюда.

4. Рациональное, сбалансированное диетическое питание. Суточный рацион. Диета 2. Режим питания. Запрещенные и рекомендуемые продукты и блюда и другие

5. Рациональное, сбалансированное диетическое питание. Суточный рацион. Диета 15. Режим питания. Запрещенные и рекомендуемые продукты и блюда.

6. Выбор режима питания, его обоснование.

7. Распределение суточной нормы потребления питательных веществ по приемам пищи.

8. Структура меню для отдельных приемов пищи, его обоснование

9. Особенности тепловой обработки продуктов питания.

10. Составление сбалансированного суточного рациона питания, состоящего из комплексных приемов пищи, сбалансированных по основным компонентам пищи.

11. Характеристика продуктов, входящих в состав рационов диеты.

12. Определение потерь питательных веществ при тепловой обработке продуктов.
13. Определение потерь питательных веществ при усвояемости организмом.
14. Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок
15. Технология приготовления диетических горячих блюд из мяса и субпродуктов
16. Технология приготовления диетических блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
17. Технология приготовления сладких блюд и напитков с использованием сахарозаменителей.

Тема №12

Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста

Вопросы для самоконтроля

1. Виды теста и его использование.
2. Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста.
3. Технология приготовления дрожжевого сдобного теста, изделий из него и горячего напитка.
4. Изделия из бездрожжевого теста.
5. Полуфабрикаты для пирожных и тортов.
6. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него.
7. Отделочные полуфабрикаты: крема, сахарные полуфабрикаты.
8. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Контрольные вопросы

1. Чем отличаются опарный и безопарный способы приготовления дрожжевого теста?
2. Охарактеризуйте пончики с точки зрения полезных и вредных свойств для организма человека.
3. Какие виды мясных фаршей вы знаете?
4. Какие напитки совместимы с пирожками и пирожными? Почему?
5. Чем бездрожжевое тесто отличается от дрожжевого?
6. Что такое отделочные полуфабрикаты?
7. Дайте физическую характеристику бисквитному тесту.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Выполнение самостоятельной работы по каждой теме подразумевает ответы на вопросы для самопроверки и контрольные вопросы изученных тем дисциплины.

Написание реферата, доклада, выступления или презентации предполагает привлечение студентов к поиску и освоению дополнительной информации, касающейся общих сведений о технологии приготовления пищи.

При подготовке рефератов студенты должны находить материал в книгах, в том числе во вновь издаваемых, периодических изданиях – журналах.

Необходимую информацию можно получить в Интернете.

При подготовке рефератов темы предлагаются преподавателем либо могут выбираться студентами самостоятельно по согласованию с преподавателем. Ниже приведены направления, по которым может быть предложена конкретная тема реферата или презентации.

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ, ВЫСТУПЛЕНИЙ, ПРЕЗЕНТАЦИЙ

1. Технологический процесс приготовления костного бульона.
2. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Щи из свежей капусты. Особенности приготовления щей из свежей капусты. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
3. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Биточки паровые с соусом белым с овощами. Особенности приготовления биточков паровых с соусом белым с овощами. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
4. Технологический процесс приготовления соуса грибного.
5. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Борщ с фасолью и картофелем. Особенности приготовления борщас фасолью и картофелем. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
6. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Птица под паровым соусом. Особенности приготовления птицы под паровым соусом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
7. Технологический процесс приготовления соуса красного с луком и грибами (охотничий).
8. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Солянка рыбная. Особенности приготовления солянки рыбной. Правила

порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

9. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Кабачки, фаршированные с соусом томатным. Особенности приготовления кабачков фаршированных с томатным соусом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

10. Технологический процесс приготовления соуса белого с каперсами.

11. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп-пюре из птицы. Особенности приготовления супа-пюре из птицы. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

12. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Голубцы с мясом и рисом с соусом сметанным с томатом. Особенности приготовления голубцов с мясом и рисом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

13. Технологический процесс приготовления мясокостного бульона.

14. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп-лапша грибная. Особенности приготовления суп-лапша грибная. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

15. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом. Особенности приготовления рыбы припущенной с соусом белым с рассолом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

16. Технологический процесс приготовления грибного бульона.

17. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп-харчо. Особенности приготовления суп-харчо. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

18. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Рыба, запеченная с яйцом. Особенности приготовления рыбы запеченной с яйцом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

19. Технологический процесс приготовления соуса белого основного (бешамель).

20. Технологический процесс приготовления и отпуска: Щей уральских. Особенности приготовления щей суточных. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

21. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Фрикадельки из кур. Особенности приготовления фрикаделек из кур. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

22. Технологический процесс приготовления соуса красного с кореньями.

23. Технологический процесс приготовления и отпуска: Уха рыбацкая. Особенности приготовления ухи рыбацкой. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

24. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Котлеты натуральные из кролика. Особенности приготовления котлет натуральных из кролика. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

25. Технологический процесс приготовления соуса белого.

26. Технологический процесс приготовления и отпуска: Борщ московский. Особенности приготовления борщ московский. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

27. Технологический процесс приготовления и отпуск блюда: Дичь жареная. Особенности приготовления дичи жареной. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

28. Технологический процесс приготовления соуса «Польский».

29. Технологический процесс приготовления и отпуска: Рассольника ленинградского. Особенности приготовления рассольника ленинградского. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

30. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Рагу из птицы. Особенности приготовления рагу из птицы. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

31. Технологический процесс приготовления грибного бульона.

32. Технологический процесс приготовления и отпуска: Говядина в кисло-сладком соусе. Особенности приготовления говядины в кисло-сладком соусе. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

33. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп-пюре из спаржи. Особенности приготовления супа-пюре из спаржи. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

34. Технологический процесс приготовления концентрированного бульона (фюме).

35. Технологический процесс приготовления и отпуска: Овощи в молочном соусе. Особенности приготовления овощей в молочном соусе. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

36. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Солянка из птицы. Особенности приготовления солянки из птицы. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

37. Технологический процесс приготовления рыбного бульона.

38. Технологический процесс приготовления и отпуска: Грибы в сметанном соусе. Особенности приготовления грибов в сметанном соусе. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

39. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Кнели из кур. Особенности приготовления кнели из кур. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

40. Технологический процесс приготовления картофеля жаренного во фритюре.

41. Технологический процесс приготовления и отпуска: Котлета по-киевски. Особенности приготовления котлеты по-киевски. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

42. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп молочный с овощами. Особенности приготовления супа молочного с овощами. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

43. Технологический процесс приготовления майонеза с корнионами.

44. Технологический процесс приготовления и отпуска: Рыба грилье. Особенности приготовления рыбы грилье. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

45. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Окрошка сборная мясная. Особенности приготовления окрошки сборной мясной. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

46. Технологический процесс приготовления соуса томатного.

47. Технологический процесс приготовления и отпуска: Фрикадельки рыбные. Особенности приготовления фрикаделек рыбных. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

48. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Щи зеленые. Особенности приготовления щей зеленых. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

49. Технологический процесс приготовления соуса сметанного с луком.

50. Технологический процесс приготовления и отпуска: Картофель, запеченный с грибами. Особенности приготовления картофеля запеченного с грибами. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

51. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Борщ «Флотский». Особенности приготовления борща «Флотского». Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

52. Технологический процесс приготовления соуса яичного сладкого.

53. Технологический процесс приготовления и отпуска: Суп-пюре из разных овощей. Особенности приготовления супа-пюре из разных овощей. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

54. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Утка фаршированная. Особенности приготовления утки фаршированной. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

55. Технологический процесс приготовления соуса томатного с белым вином.

56. Технологический процесс приготовления и отпуска: Рыба, жаренная с зеленым маслом (кольбер). Особенности приготовления рыбы жаренной с зеленым маслом (кольбер). Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

57. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Щи по-уральски. Особенности приготовления щей по-уральски. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

58. Технологический процесс приготовления соуса томатного.

59. Технологический процесс приготовления и отпуска: Тельное из рыбы. Особенности приготовления тельного из рыбы. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

60. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп-пюре из свежих грибов. Особенности приготовления супа-пюре из свежих грибов. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

61. Технологический процесс приготовления соуса красного (основного).

62. Технологический процесс приготовления и отпуска: Мясо отварное с соусом красным (основным). Особенности приготовления мяса отварного с соусом красным (основным). Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

63. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп с крупой и томатом. Особенности приготовления супа с крупой и томатом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

64. Технологический процесс приготовления соуса «Голландский».

65. Технологический процесс приготовления и отпуска: Солянка грибная. Особенности приготовления солянки грибной. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

66. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Поросенок жареный. Особенности приготовления поросенка жареного. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

67. Технологический процесс приготовления соуса «Польский».

68. Технологический процесс приготовления и отпуска: Борща с черносливом и грибами. Особенности приготовления борща с черносливом и грибами. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

69. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Рыба (семейства осетровых) жареная. Особенности приготовления рыбы (семейства осетровых) жареная. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

70. Технологический процесс приготовления соуса «Южный».

71. Технологический процесс приготовления и отпуска: Шашлык из свинины. Особенности приготовления шашлыка из свинины. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

72. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп-пюре из бобовых. Особенности приготовления супа-пюре из бобовых. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

73. Технологический процесс приготовления соуса красного с эстрагоном.

74. Технологический процесс приготовления и отпуска: Филе с соусом. Особенности приготовления филе с соусом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

75. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Рассольник петербургский. Особенности приготовления рассольника петербургского. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

76. Технологический процесс приготовления соуса сухарного.

77. Технологический процесс приготовления и отпуска: Суп-пюре из шпината. Особенности приготовления супа-пюре из шпината. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

78. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Пудинг овощной. Особенности приготовления пудинга овощного. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

СПИСОК РЕКОМЕНДАТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Авроров, В. А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов [Текст] : учебное пособие / В. А. Авроров, Н. В. Моряхина, Н. Д. Тутов. - Старый Оскол : ТНТ, 2012. - 288 с.
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др. ; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. - Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162>
3. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. - Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. - 211 с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=26711> (дата обращения: 17.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.
4. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи [Текст] : учебное пособие / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - М. : Академия, 2004. - 288 с.
5. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие / Е. А. Рубина. - М. : Академия, 2005. - 288 с.
6. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / В. В. Усов. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 416 с.
7. Бабаев, Ю. А. Учет и контроль в общественном питании [Текст] : учебное пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. - 2-е изд., испр. - М. : ОМЕГА-Л, 2007. - 695 с.
7. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие / А. Т. Васюкова, Т. Любецкая. - Москва : Дашков и Ко, 2014. - 416 с.
- 8 Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. - Режим доступа : <https://www.iprbookshop.ru/75698.html>
- 9 Каркина, О. И. Технология приготовления блюд детского питания. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. И. Каркина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 200 с. - Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=84899>
- 10 Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. И. Максимович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 284 с. - Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=84900>