МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КОЛЛЕДЖ ТРАДИЦИОННЫХ ИСКУССТВ НАРОДОВ ЗАБАЙКАЛЬЯ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ СТУДЕНТОВ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер**

1курс

форма обучения очная

**Иволгинск, 2019**

Методические указания для обучающихся по выполнения практических работ являются частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565) по **профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер**, входящей в состав укрупненной группы направлений подготовки и специальностей **43.00.00 Сервис и туризм,** с учетом Профессионального стандарта "Повар", утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, Профессионального стандарта "Кондитер", утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н, Профессионального стандарта "Пекарь", утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н.

Методические указания подготовлены с целью повышения эффективности профессионального образования и самообразования в ходе практических занятий по учебному модулю ПМ. 01.«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Методические указания по выполнению практических работ предназначены для обучающихся очной формы обучения.

Методические указания включают в себя учебную цель, перечень образовательных результатов, заявленных во ФГОС СПО, задачи, обеспеченность занятия, краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме, вопросы для закрепления теоретического материала, задания для практической работы обучающихся и инструкцию по ее выполнению, методику анализа полученных результатов, порядок и образец отчета о проделанной работе.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** | **3** |
| **ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ** | **6** |
| **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ** | **9** |
| **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ** | **9** |
| **ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ПРАКТИЧЕСКИХ****ЗАНЯТИЙ** | **10** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1** | **11** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2** | **15** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3** | **20** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4** | **21** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5** | **23** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6** | **24** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №7** | **25** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №8,9** | **28** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №10** | **32** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №11** | **33** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №12** | **35** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №13** | **36** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №14,15** | **37** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №16,17** | **42** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №18,19** | **43** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №20** | **44** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №21,22** | **45** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №23** | **46** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №24** | **47** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №25** | **48** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №26** | **49** |
| **ЛИСТ КОНТРОЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ** | **51** |
| **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ** | **52** |
| **ПРИЛОЖЕНИЯ** | **53** |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Методические указания разработаны в соответствии с рабочей программой ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, для обучающихся профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер.

Методические указания предназначены для организации учебного процесса по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, а также подготовки и проведению практических занятий и их проверки.

Практические задания предназначены для закрепления теоретического материала по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и выработки навыков его применения в практических расчетах.

Практические занятия являются важными видами учебной работы обучающихся по профессиональному модулю и выполняются в пределах часов, предусмотренных учебным планом профессии.

Цель методических указаний по изучению данного профессионального модуля, в формировании готовности к выполнению соответствующего вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК.1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

А также развитие общих компетенций по профессии:

ОК.1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК.2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК.3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК.4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК.6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей;

ОК.7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК.8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной

сфере

В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

* работы с нормативной и технологической документацией;
* расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
* определения соотношения основных компонентов изделий;
* составления алгоритма технологии приготовления изделий;
* проведения бракеража готовой продукции.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел, тема | №, наименование практической работы(в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины/МДК) | Кол-вочасов по программе | Контрольно-оценочные средства |
| **Раздел 1** |
| Тема: 1.2.Расчеты при механической кулинарной обработке овощей | *Практическая работа №1*«Решение задач (отходы овощей и грибов)» | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 1.3.Кулинарное использование овощей простой и сложной формы нарезки | *Практическая работа №2*Заполнение таблицы «использование овощей простой и сложной формы нарезки» | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 1.5.Требования к качеству и сроки хранения | *Практическая работа №3* Заполнить таблицы (условия и продолжительность хранения, показатели качества) | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 1.7. Общие требования о рыбе | *Практическая работа №4* Составить кроссворд по теме: Общие требования о рыбе | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 1.8. Размораживание рыбы | *Практическая работа №5*Заполнение схемы и заполнение таблицы процесса размораживания рыбы | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 1.9. Общие требования, классификация, пищевая ценность рыбного сырья | *Практическая работа №6* Заполнение таблицы принадлежности рыб к определенной группе Заполнение таблицы требования к качеству рыбыЗаполните таблицу Классификация рыбного сырья | 4 | Выполнение задания |
| Тема: 1.10.Расчеты при механической кулинарной обработки рыбы | *Практическая работа №7*Решение задач (отходы при обработке рыбы) | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 1.12.Общие требования к мясу | *Практическая работа №8* Заполнение таблицы по ассортименту мяса, поступающего на предприятие общественного питания в зависимости от различных факторов | 3 | Выполнение задания |
| Тема: 1.13.Расчеты при механической кулинарной обработке мяса | *Практическая работа №9*Решение задач (отходы при обработке мяса) | 2 | Выполнение задания |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема: 1.14.Механическаяя кулинарная обработка мяса | *Практическая работа №10*Заполнить схему операций обработки мороженного мяса. | 3 | Выполнение задания |
| Тема: 1.15.Расчеты при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика | *Практическая работа №11*Решение задач (отходы при обработке сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика) | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 1.16.Заправка птицы и дичи | *Практическая работа №12*Заполнить схему заправки птицы, ответить на вопросы | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 1.17.Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственнойптицы | *Практическая работа №13*Заполнить схему операций механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. | 2 | Выполнение задания |
| **Раздел 2.** |
| Тема: 2.2.Органолептическая оценка качества овощей и грибов» | *Практическая работа №14*Заполнить таблицу | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 2.3.Правила составления заявки на сырье | *Практическая работа №15*Составление заявки на сырье | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 2.5.Обработка чешуйчатой рыбы | *Практическая работа №16*Составление схемы разделки рыбы на филе | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 2.6.Обработка бесчешуйчатой рыбы | З *Практическая работа №17* аполнение таблицы соблюдая последовательность обработкибесчешуйчатой рыбы | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 2.7.Особенности обработки некоторых видов рыб | *Практическая работа №18* Заполнение таблицы Особенности обработки некоторых видов рыб | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 2.9.Приготовление полуфабрикатов из рыбы скостным скелетом | *Практическая работа №19*Заполнение схемы «Классификация полуфабрикатов из рыбы | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 2.10.Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | *Практическая работа №20* Заполнение таблицы предназначения рыбных полуфабрикатов в зависимости от вида тепловой обработки | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 2.11. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы | *Практическая работа №21*Заполнение таблицы«Характеристика полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | 2 | Выполнение задания |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема: 2.12.Обработка рыбных пищевых отходов и их использование | *Практическая работа №22* Заполнение таблицы «Использование рыбных пищевых отходов» | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 2.14. Кулинарная разделка говяжьей туши | *Практическая работа №23* Обозначение в схеме частей говяжьей полутуши в соответствии с их названием.Заполнение таблицы «Видыполуфабрикатов из говядины» | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 2.16.Кулинарная разделка бараньей и свиной туши | *Практическая работа №24* Обозначение в схеме частей свиной туши в соответствии с их названием.Заполнение таблицы «Видыполуфабрикатов из баранины и свинины» | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 2.18.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | *Практическая работа №25* Составление схемы приготовления котлетной массы с указанием частей мяса и количественного состава, изучив технологию приготовления и рецептуру Заполнение таблицы полуфабрикаты из котлетной массы | 2 | Выполнение задания |
| Тема: 2.21.Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы | *Практическая работа №26* Заполнение схемы операций механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы Заполнение схемы заправки птицы | 2 | Выполнение задания |

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

Практические работы выполняются в рабочей тетради, в которую записывается название работы, задание. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов практической работы. Преподаватель подводит итог практической работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

Критерии оценки практической работы

Практические занятия оцениваются преподавателем по следующим критериям:

* + соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствующей форме;
	+ логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
	+ объем, характер и качество использованных источников;
	+ теоретическая и методическая полнота. Оценивая задание, преподаватель ставит отметку.

«5» -работа соответствует всем критериям

«4»- работа не в полной мере соответствует всем критериям, либо не соответствует одному из критериев

«3» -работа не соответствует двум критериям

«2» - работа не соответствует ни одному из критериев

Техника безопасности при выполнении практических занятий

*Перед началом практического занятия:*

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите все посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

*Во время работы:*

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического задания обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны, не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это не предусмотрено по заданию.

*По окончании работы:*

1. Приведите в порядок свое рабочее место
2. Сдайте учебную литературу и рабочую тетрадь преподавателю.

*При выполнении работы строго запрещается:*

1. Бесцельно ходить по кабинету
2. Покидать помещение кабинета во время практического занятия без разрешения преподавателя.

Раздел № 1

**Тема: 1.2. Расчеты при механической кулинарной обработке овощей**

*Практическая работа №1*

«Решение задач (отходы овощей и грибов)»

*Учебная цель:* помочь научиться производить расчеты при механической кулинарной обработке овощей и грибов

*Учебная задача:* Научиться производить расчеты.

При обработке овощей получается значительное количество отходов. Размер этих отходов регламентируется нормативами, помещенными в действующих сборниках рецептур. При этом отходы картофеля, моркови и свеклы колеблются в зависимости от сезона, поэтому и нормативы на них установлены в различных размерах.

В рецептурах на блюда из овощей, помещенных в действующих Сборниках рецептур и прейскурантах, масса обработанных овощей предусматривается, исходя из поступлений (%). Отходы и потери овощей при механической кулинарной обработке, представлены в прил. 1.

В случаях, когда указанные овощи обрабатываются в другой период, необходимо пересчитать массу брутто, чтобы масса очищенных овощей (нетто) оставалась неизменной, а, следовательно, и выход готовых изделий соответствовал указанному в рецептурах. Таким образом, для соблюдения установленного выхода готовых изделий необходимо помнить, что масса нетто является величиной постоянной.

Для решения задач на определение массы отходов, массы сырья нетто и брутто требуется найти установленный процент отходов для данного вида овощей с учетом сезона и вида обработки.

Примеры решения типовых задач

*Пример 1 (на расчет массы отходов)*

Определить массу отходов при обработке 200 кг картофеля в январе месяце.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 200 кг%отх = 35*Найти:* Мотх | Решение:1. Отходы картофеля в январе согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 35%.
2. Определяем по формуле массу отходов в кг

*М*  *Мб* %*отх*  200 35  70 (*кг*)*отх* 100 100 |

*Ответ:* масса отходов полученных при обработке 200 кг картофеля в январе составит 70 кг.

*Пример 2 (на расчет массы нетто при обработке овощей)*

Определить массу очищенного картофеля из 50 кг, в апреле месяце.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 50 кг%отх = 40*Найти:* М н | Решение:1. Отходы картофеля в апреле согласно таблице Сборника рецептур блюд составляют 40%.
2. Определяем по формуле массу нетто картофеля в кг

*М*  *Мб*  (100  %*отх* )  50  (100  40)  30 (*кг*)*н* 100 100 |

*Ответ:* масса очищенного картофеля из 50 кг, в апреле месяце составит 30 кг.

*Пример 3 (на определение массы брутто при обработке овощей)*

Сколько килограммов моркови весом брутто необходимо использовать в декабре, чтобы получить 25 кг очищенной моркови весом нетто?

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мн = 25 кг%отх = 20*Найти:* Мб | Решение:1. Отходы моркови в декабре согласно таблице Сборника рецептур блюд составляют 20%.
2. Определяем по формуле массу брутто моркови в кг

*М*  *Мн* 100  25100  31,25 (*кг*)*б* (100  % ) (100  20)*отх* |

*Ответ:* масса брутто моркови, необходимого для получения 25 кг сырой очищенной, в декабре месяце составит 31,25 кг.

*Пример 4 (на определение массы брутто при обработке овощей)*

Определить массу брутто картофеля, если при обработке его в декабре месяце отходы составили 17 кг.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мотх = 17 кг%отх = 30*Найти:* Мб | Решение:1. Для решения этой задачи воспользуемся формулой, т.к. из условия задачи нам известно Мотх и % отходов в декабре месяце.

*М*  *Мб* %*отх* (*кг*)*отх* 1001. Для того, чтобы нам найти массу брутто картофеля, преобразуем нашу формулу.

*М*  *Мотх* 100 (*кг*)*б* %*отх*1. Подставим в полученную формулу известные значения.

*М*  17 100  56,667 (*кг*)*б* 30 |

*Ответ:* масса брутто картофеля при обработке его в декабре составила 56,667 кг.

*Пример 5 (на расчет массы брутто при обработке овощей)*

Сколько килограммов картофеля весом брутто необходимо использовать в марте для приготовления 40 порций салата мясного по III колонке, если картофель вначале отваривается, а затем очищается?

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**40 порций%пот. т/о – 3%отх = 40*Найти:* Мб | Решение:1. Из рецептуры № 51 Сборника рецептур (III колонка) находим, что на одну порцию мясного салата необходимо взять 55 г картофеля весом нетто.
2. Определяем массу вареного картофеля в кожуре на 40 порций салата.

Мн = 0,055 • 40 = 2,200 (кг)1. Находим вес вареного картофеля до очистки:

*М*  *Мн* 100  2,200 100  3,667 (*кг*)*б* (100  % ) (100  40)*отх*1. Находим вес картофеля до его отваривания.

*М*  *Мб* 100  3,667 100  3,780 (*кг*)*б* (100  % ) (100  3)*пот т* / *о* |

*Ответ:* для 40 порций салата мясного потребуется картофеля в марте весом брутто 3,780 кг.

*Пример 6 (расчет количества порций готовых изделий, которые можно получить из имеющегося сырья)*

Сколько порций котлет морковных можно приготовить по I колонке Сборника рецептур в феврале, если на производстве 22 кг моркови массой брутто?

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 22 кг%отх = 25*Найти:*Количество порций | Решение:1. Находим массу нетто моркови в феврале по формуле:

*М*  *Мб*  (100  %*отх* )  22  (100  25)  16,500 (*кг*)*н* 100 1001. Из рецептуры № 222 Сборника рецептур определяем количество моркови массой нетто на одну порцию котлет – 160 г.
2. Находим, сколько порций морковных котлет можно приготовить, если известно общее количество моркови массой нетто 16,500 кг и количество моркови, необходимой для приготовления 1 порции котлет – 0,160 кг.

16,500 : 0,160 = 103 (порции) |

*Ответ:* из 22 кг моркови весом брутто, можно приготовить в феврале 103 порции морковных котлет.

Задачи:

* 1. Определить количество отходов (кг) при обработке 100 кг молодого картофеля.
	2. Определить количество отходов при обработке 200 кг моркови в январе.
	3. Определить количество отходов, полученных при засолке 500 кг капусты белокочанной в октябре.

**4\*.** Определить сезон и потери в процентах при очистке 150 кг картофеля, если масса отходов составила 37,5 кг.

**5\*.** Определить процент отходов, при зачистке 300 кг капусты белокочанной, если масса отходов составила 60 кг.

1. Определить количество отходов при обработке 400 кг свеклы в феврале.
2. Определить количество отходов при обработке 100 кг картофеля в марте.

**8\***. Определить количество отходов при обработке моркови молодой с ботвой, если масса нетто обработанной моркови составила 14 кг.

**9\*.** Определить количество отходов при обработке лука, если масса очищенного лука составила 20 кг.

**10\*.** Определить количество отходов при обработке цветной капусты, если масса нетто обработанной капусты составила 48 кг.

1. Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной», если дата его приготовления 27 октября.
2. Определить массу нетто картофеля в ноябре, если масса брутто 125 кг.
3. Определить массу нетто 35 кг моркови для блюда «Запеканка морковная без творога», если дата его приготовления 7 февраля.
4. Определить массу нетто капусты свежей в марте, если масса брутто 300 кг.
5. Определить массу нетто свеклы в апреле, если масса брутто 40 кг.

**16\*.** Определить массу нетто картофеля в октябре, если масса отходов составила 50

кг.

**17.** Сколько килограммов очищенного картофеля весом нетто получится из 70 кг

картофеля массой брутто в октябре месяце.

**18\*.** Сколько килограммов зачищенной белокочанной капусты весом нетто получится в декабре месяце, если масса отходов составила 10 кг.

**19\*.** Определить массу нетто моркови в апреле, если масса отходов составила 32

кг.

кг.

**20\*.** Определить массу нетто картофеля молодого, если масса отходов составила 20

**Тема: 1.3. Кулинарное использование овощей простой и сложной формы нарезки**

*Практическая работа №2*

Заполнение таблицы «использование овощей простой и сложной формы нарезки»

*Учебная цель:* помочь научиться использовать овощи в зависимости от форм нарезки

*Учебная задача:* Научиться различать простые и сложные виды нарезки овощей.

Задание: используя ниже представленный материал, заполните таблицу «Формы нарезки, размеры, кулинарное использование овощей»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиеовоща | Форма нарезки | Размеры, см | Кулинарноеиспользование |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ**

После очистки и промывания овощи нарезают. Однородные овощи, одинаково нарезанные по величине и форме, при тепловой обработке достигают готовности одновременно и придают блюдам красивый вид. Резка может быть простой и фигурной, овощи также можно рубить и строгать. Кроме того, овощи могут обтачиваться ножом, нарезаться выемкой. Размеры нарезки овощей для кулинарного использования приведены в таблице.

Форма резки

Наименование овощей Размеры

Кулинарное использование Соломка



Картофель

Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см

Для жарки во фритюре на гарнир к панированным котлетам из кур, котлетам по-киевски, шницелю из кур, филе, бифштексам

Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см

Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольников, супов из овощей, супов с макаронными изделиями, свекольника, маринада

Белокочанная капуста Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см

Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольника, капусты тушеной Красно- кочанная капуста

То же

На гарнир к холодным и горячим блюдам и для салата Брусочки



Картофель

Квадратное сечение от 0,7х0,7 до 1,0х1,0 см; длина 3,5—4 см

Для жарки во фритюре на гарнир к филе, бифштексам, антрекоту, рыбе фри, судаку жареному с зеленым маслом, рыбе жаренной грилье, а также для рассольника домашнего

Морковь, петрушка, сельдерей Квадратное сечение 0,4х 0,4 см; длина 2,5—3,5 см

Для бульона с овощами Кубики



Картофель Величина ребра 1,0—2,5 см

Для супов: картофельного с крупами, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки; для картофеля в молоке, и на гарнир к горячим блюдам; для азу

Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук Величина ребра 0,3—0,75 см

Для щей суточных, щей из крапивы, супов из круп и бобовых; для варки на гарнир к холодным и горячим блюдам

Зелень петрушки и укроп, капуста белокочанная 0,1—0,2х0,1—0,2 см; величина ребра 0,2—0,3 см

Для посыпки при отпуске первых и вторых блюд; для щей суточных Кружочки



Картофель

Диаметр 2—3 см; толщина 0,2—0,3 см

Нарезают сырой или предварительно отваренный в кожице картофель. Используется на гарнир к запеченной рыбе в сметане, рыбе по-московски, рыбе по-русски

Морковь, петрушка, сельдерей Диаметр 2—2,5 см; толщина 0,1—0,3 см

Для супа крестьянского Ломтики



Картофель

Размеры 2,5—3,0 см; толщина 0,3—0,5 см

Сырой и вареный картофель используется для жарки основным способом на гарнир к жареным блюдам из мяса и рыбы; вареный — на гарнир к запеченной говядине

Морковь, свекла

Размеры 2—2,5 см; толщина 0,2—0,3 см

Сырые корнеплоды используются для борща флотского; вареные — для винегретов и салатов Дольки



Картофель

Разные размеры, но не более 5,0 см

Сырой картофель используется для рассольников; обжаренный на сковороде — для рагу и духовой говядины

Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук Разные размеры, но не более 3,5 см

Для щей из свежей капусты, рагу, духовой говядины, почек по-русски Квадратики (шашки)



Белокочанная капуста Размеры 3,0—3,5 см

Для борща флотского, щей из свежей капусты, супа крестьянского Кольца и полукольца



Лук репчатый Диаметр 3—6 см

На гарнир к бифштексу с луком, шашлыку Лук порей

Диаметр 1—2,5 см

Для сельди с гарниром, в салаты и винегреты Гребешки, звездочки, шестеренки



Морковь, петрушка 2,0—3,0х1,25 см

На гарнир к заливной рыбе, в маринады, а также для украшения холодных и горячих блюд Бочоночки, груши, орешки, шарики



Картофель

Бочоночки 3,5—4,0Х Х6,0 см; орешки диаметром 1,5—2,5 см

Вареный картофель — на гарнир к селедке натуральной и к рыбе: по-польски, паровой, в томате, в рассоле

Морковь, петрушка

Шарики диаметром 1,0— 1,5 см; орешки диаметром 1,0—1,5 см На гарнир к холодным и горячим блюдам

Стружка



Хрен

Длина 4,0—6,0 см; ширина 1,0—1,5 см; толщина 0,1—0,2 см На гарнир к натуральному бифштексу и ростбифу Картофель

Толщина 0,3 см; длина 15—25 см На гарнир к филе

Рубка (мелкая)



Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста Размеры 0,1—0,2х0,1—0,2 см

Для щей суточных и зеленых; для тефтелей и фарша; для посыпки различных горячих и холодных блюд

**Простая резка.** Нарезают овощи машиной или вручную средними и маленькими ножами (из поварской тройки). Наиболее распространенными формами резки являются: соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки, квадратики, кольца и полукольца,

Соломка. Картофель и корнеплоды нарезают на тонкие пластинки, а последние — на полоски (соломка). В зависимости от назначения соломка может быть очень тонкой (для картофеля, жаренного во фритюре) и средней толщины (для пассерования корнеплодов). Лук репчатый и капусту нарезают поперек вручную ножом и придают им форму соломки. Нарезать капусту можно шинковальными машинами типов 522-10, 536, 557, 541.

Брусочки. Картофель и корнеплоды нарезают на толстые пластинки, которые затем режут на брусочки. Корнеплоды для прозрачного бульона с овощами нарезают на тонкие брусочки. Такой вид нарезки достигается на овощерезках типов 536, 522-10, 541 и 210.

Кубики. Картофель и корнеплоды нарезают на пластинки, которые режут на брусочки, а последние нарезают в форме кубиков. В зависимости от назначения корнеплоды можно нарезать на крупные кубики (картофель), средние (картофель, корнеплоды) и мелкие (корнеплоды и репчатый лук). Кубики среднего размера нарезают овощерезкой типа 210.

Кружочки. У картофеля и корнеплодов срезают тонкий слой, придавая им форму цилиндра, и нарезают на кружочки. При нарезке овощей на кружочки лучше всего использовать корнеплоды одинакового диаметра.

Ломтики. Картофель и корнеплоды в зависимости от величины разрезают на две или четыре части вдоль, а затем каждую часть нарезают на ломтики.

Дольки. Корнеплоды разрезают поперек на части, которые затем разрезают вдоль на несколько частей. Картофель и репчатый лук разрезают на четыре, шесть и больше частей, в зависимости от величины и дальнейшего кулинарного их использования.

Квадратики (шашки). Белокочанную капусту разрезают на две или четыре части. Затем из каждой части нарезают кусочки квадратной формы.

Кольца и полукольца. Лук репчатый и порей нарезают поперек оси на кружочки, которые разделяют на кольца. Для получения полуколец репчатый лук разрезают на две части по оси, а затем нарезают поперек и разделяют на полукольца.

**Фигурная резка (карбование).** Чаще всего карбованию подвергают морковь и петрушку, которые нарезают в виде гребешков, звездочек, шестеренок. Для нарезки пользуются обыкновенным или карбовочным (гофрированным) ножом.

Звездочки, шестеренки. Чтобы получить звездочки и шестеренки, на корнеплодах делают углубления

— бороздки (по длине корня) и нарезают поперек на пластинки. В зависимости от количества бороздок получают звездочки или шестеренки. Гребешки. На корнеплодах делают углубления, как и для звездочек, затем овощи разрезают пополам вдоль, а каждую половинку режут наискось ломтиками.

На выемку. Картофель и корнеплоды нарезают специальными металлическими ложками (выемками) в виде шариков или орешков различной величины. Для этого металлическую ложку (выемку) накладывают острыми краями на картофель или корнеплоды и вращательным движением постепенно углубляют в овощи.

Рубка и шинкование. Мелко нарезанную свежую и квашеную капусту, морковь, репчатый лук, чеснок рубят ножом или сечкой на деревянной доске на мелкие кусочки. Зелень петрушки и укроп лучше нарезать (шинковать) ножом, так как при рубке выделяется много влаги, вследствие чего ухудшается вкус зелени, кроме того, влажной зеленью неудобно посыпать готовые блюда.

Строгание. Корни хрена, редьки строгают ножом для получения частиц в форме стружек. Обтачивание. Обтачивают картофель, морковь, петрушку, репу.

Шарик, бочоночек, цилиндр, груша. Для придания формы шарика, бочоночка, цилиндра, груши овощи в сыром виде обтачивают маленьким ножом.

Чесночки (дольки). Корнеплоды, обточенные в виде бочоночка или цилиндра, разрезают на четыре части и получают форму, близкую к чесночку (дольке).

Стружка. Очищенный большой клубень картофеля обтачивают, придавая ему форму цилиндра диаметром в 3—4 см и высотой в 2—3 см, после чего с него по окружности срезают ленту толщиной в 2—3 мм и длиной в 12—25 см. Срезанную ленту складывают бантиком, перевязывают шпагатом (чтобы она не ломалась при тепловой обработке) и аккуратно промывают.

**Это интересно!** Способы нарезки продуктов

Профессиональный кулинар отличается от дилетанта в том числе и тем, что владеет профессиональной терминологией и умеет выполнить то, что она означает. Перед вами наиболее известные способы нарезки продуктов.

**Брюнуаз** Аккуратная и ровная нарезка овощей на кубики среднего размера (4 мм). Такая нарезка улучшает пищевые качества блюда. Именно так нарезаются овощи для салата оливье и винегрета.

**Шифонад** Приготовление ассорти из зеленых листовых овощей-трав. Продукты нарезаются полосками 1 см шириной, бланшируются кипятком.

**Карпаччо** Это очень тонкие кусочки сырого мяса, приправленные оливковым маслом с уксусом или лимонным соком. Подается с пармезаном на листьях салата.

**Тартар** . Так называют способ нарезки и подачи продуктов — все, что мелко-мелко нарезано и приправлено пикантным соусом.

**Крудите** . Нарезка сырых овощей одинаковыми небольшими кусочками, выложенными на блюдо. Подается с пикантными соусами.

**Пейзан** . Нарезка овощей и корнеплодов тонкими квадратными или круглыми ломтиками. Приблизительная величина 12x12x4 мм.

**Жюльен** . Овощи нарезаются тонкой соломкой. Размер ее зависит от типа продукта, но не более 4-5 см, Теперь жульеном называют и грибы под соусом бешамель.

**Конкассе** . Нарезка овощей мелкими кубиками размером до 2 мм. При этом овощи очищают от кожицы и семян. По способу нарезки названо одноименное готовое блюдо.

**Бланкет**. Способ нарезки продукта ровными прямыми одинаковыми кусочками (брусочками) для жарки, например, картофеля. используется также в супах.

Тема: 1.5. Требования к качеству и сроки хранения

*Практическая работа №3*

Заполнение таблицы «условия и продолжительность хранения, показатели качества»

*Учебная цель:* приобрести навыки органолептической оценки качества овощей, грибов

*Учебная задача:* Научиться определять сроки хранения овощей.

Задание: заполните таблицы, используя представленный материал. Ответьте на вопросы.

Общие теоретические сведения

*Качество пищевых продуктов* **–** это совокупность свойств, обусловливающих пригодность для удовлетворения определённых потребностей в соответствии с назначением. Качество пищевых продуктов должно соответствовать требованиям стандартов. Качество любого пищевого продукта определяется по характерным для него свойствам, которые называют *показателями качества.*

*Органолептический метод* позволяет определить качество продуктов с помощью органов чувств. Таким методом устанавливают вкус, цвет, запах, консистенцию и внешний вид продукта.

**Картофель.** По качеству поздний картофель подразделяют на три класса: экстра, 1-й и 2-й (ГОСТ Р 51808-01). Клубни картофеля должны быть целыми, сухими, чистыми, здоровыми, неувядшими и непроросшими, для класса экстра – однородными по форме и окраске. Клубни поздних сортов должны быть зрелыми, с плотной кожицей. Запах и вкус

* свойственные ботаническому сорту. Размер клубней по поперечному диаметру: для позднего картофеля экстра и 1-го класса 40…50 мм, для 2-го класса 30…45 мм. Картофель класса экстра должен поступать мытым, 1-го и 2-го классов – мытым или очищенным от земли сухим способом.

*Не допускается картофель*: позеленевший более чем на ¼ поверхности клубня, вялый, раздавленный, повреждённый грызунами, гнилью, фитофторой, подмороженный или запаренный, с наличием примесей (солома, ботва, камни), с посторонним запахом.

**Морковь.** Морковь столовую по качеству (ГОСТ Р 51782-01) подразделяют на три класса: экстра, 1-й и 2-й. Наибольший поперечный диаметр моркови после 1 сентября: у класса экстра 2…4,5 см, у 1-го класса 2…6 см, у 2-го класса 2…7 см. Отклонения диаметра (от общей массы моркови) допускается у класса экстра – 5%, у 1-го и 2-го классов – 10 %.

Длина моркови класса экстра и 1-го – 10см, 2-го – не нормируется. Допускается во внешнем виде моркови 1-го и 2-го классов зарубцевавшиеся природные трещины, незначительные дефекты формы и окраски. Зеленоватые или лиловатые части головок моркови до 1…2 см у 1-го класса, до 2…3 см у 2-го класса. Допускается морковь с повреждениями и порезами до 5% от общей массы моркови только у 1-го и 2-го классов.

*Не допускаются корнеплоды:* загнившие, увядшие, запаренные, подмороженные, с посторонними запахами.

**Капуста белокочанная.** По качеству (ГОСТ Р 51809-01) белокочанную капусту подразделяют на два класса: 1-й и 2-й. Кочаны капусты должны быть свежими, чистыми, целыми, вполне сформировавшимися, различной степени плотности, одного ботанического сорта, зачищенными до плотно облегающих листьев, с кочерыгой до 3 см, со свойственными данному ботаническому сорту вкусом и запахом.

Масса кочана у 1-го класса среднеспелой, среднепоздней и поздней не менее 1 кг, у 2-го – не менее 0,6…0,8 кг. Допускается до 5% кочанов с сухими загрязнениями, с механическими повреждениями на глубину трёх листьев. До 1 февраля допускаются кочаны со срезанными при чистке листьями на площади не более 1/8 поверхности кочана, после 1 февраля на ¼ части, с массой зачищенного кочана не менее 0,6 кг.

*Не допускаются* кочаны треснувшие, проросшие, загнившие, подмороженные, с посторонним запахом, пораженные точечным некрозом.

**Лук репчатый.** Лук репчатый по качеству (ГОСТ Р 51783-01) подразделяют на 1-й и 2-й классы. Должен иметь луковицы вызревшие, здоровые, сухие, чистые, целые, однородные по форме и окраске, с хорошо подсушенными верхними чешуями, высушенной шейкой длиной не более 5 см, со вкусом и запахом, свойственными ботаническому сорту. Диаметр лук 1-го класса 4 см, 2-го класса – 3 см.

*Не допускаются* луковые овощи запаренные, загнившие, подмороженные, повреждённые болезнями, с посторонними запахом и привкусом.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Условия хранения продукции |
| Температурахранения, °С | Относительнаявлажность, % | Допустимый срокхранения |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Сравнительные характеристики органолептической оценки качества овощей и

показателей по ГОСТ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование овощей** | **Показатели качества по ГОСТ** | **Органолептическая оценка качества** | **Класс овоща** |
| *Внешний**вид* | *Цвет* | *консис**тенция* | *Вкус**и запах* | *Внешний**вид* | *Цвет* | *консис**тенция* | *Вкус**и запах* |
| Картофель |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Морковь |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Капустабелокочанная |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Вопросы для закрепления:

1. Что такое качество пищевых продуктов?
2. В чём заключается органолептический метод определения качества?
3. Назовите требования к качеству, предъявляемые к картофелю.
4. Назовите требования к качеству, предъявляемые к моркови.
5. Назовите требования к качеству, предъявляемые к капусте белокочанной.
6. Назовите требования к качеству, предъявляемые к луку репчатому.

**Тема: 1.7. Общие требования о рыбе**

*Практическая работа №4*

*Учебная цель:* приобрести знания об общих требований к рыбе

*Учебная задача:* развить логические мышление по данной теме.

Задание: Составить кроссворд по теме: «Общие требования о рыбе», пользуясь конспектом.

Рыба — ценный пищевой продукт. Она содержит хорошо усвояемые белки 8...23%, жиры 1...33 %, минеральные вещества 1...3%, воду 53...87%, экстрактивные вещества, витамины А, В), В2, В]2, С, D, E, PP. Химический состав мяса рыбы непостоянен и зависит от вида рыбы, ее питания, пола, возраста рыбы, времени года и места улова.

Мышцы рыбы состоят из мышечных волокон и соединительной ткани, соединяющей мышечные волокна. Белки мышечных волокон (альбумины, глобулины, нуклеопротеиды и др.) полноценные, содержат незаменимые аминокислоты, необходимые для построения новых клеток и тканей нашего организма. Белок соединительной ткани — коллаген — неполноценный. Коллаген при тепловой обра- ботке быстро переходит в клейкое вещество — глютин, растворимый в горячей воде, связь между волокнами становится непрочной, ткани рыбы размягчаются и легко усваиваются организмом человека.

Жир рыбы отличается повышенным содержанием ненасыщенных жирных кислот: линолевая, линоленовая, арахидоновая, которые обладают высокой биологической активностью. Он имеет низкую температуру плавления, жидкую консистенцию, поэтому легко усваивается. Пищевая ценность повышается за счет содержания в нем витаминов A, D, Е. Жировая прослойка в мышечной ткани улучшает консистенцию, вкус рыбы и придает ей особую нежность.

Благодаря высокой ненасыщенности жирных кислот жир рыбы под действием кислорода воздуха, света, повышенной температуры быстро окисляется (прогоркает).

Количество жира в рыбе влияет на ее вкусовые качества и кулинарное использование.

Рыбу в зависимости от содержания жира делят на группы:

тощая — до 3 % жира (минтай, аргентина, бычок, жерех, камбала, макрурус, карась, навага, пикша, судак, треска);

средней жирности — от 3 до 8 % жира (горбуша, зубатка, кари, кета, килька, лещ, окунь морской, нерка, муксун, рыба-сабля, сельдь нежирная, сом, ставрида, терпуг, тунец, язь);

жирная — от 8 до 20 % (ерш морской, лосось, лунник, нельма, нототения, осетр, палтус, сайра, севрюга, сельдь жирная, скумбрия);

очень жирная — до 33 % жира (белорыбица, минога, угорь).Экстрактивные вещества при тепловой обработке из рыбы водой извлекаются в бульон и придают ему специфический вкус и аромат. Они способствуют выделению пищеварительных соков, возбуждению аппетита, лучшему усвоению пищи.

Содержание минеральных веществ в различных породах рыб почти одинаковое и зависит от среды, в которой обитает рыба. В рыбе преобладают фосфор, кальций, натрий, магний, сера, хлор, железо.

Из микроэлементов — марганец, кобальт, цинк. Морские рыбы отличаются повышенным содержанием йода, брома, фтора, мышьяка, кобальта, меди.

Многие виды рыб содержат азотистые вещества — амины, придающие рыбе специфический запах, особенно резкий у морских рыб. Поэтому обрабатывать рыбу нужно изолированно от мяса и других продуктов.

Рыба на предприятия общественного питания поступает живая, охлажденная, мороженая и соленая.

Живая рыба наиболее ценный продукт. В живом виде поступает толстолобик, зеркальный карп, сазан, карась, сом, щука. Хранят ее в аквариумах с проточной водой 1... 2 дня при температуре 10 °С.

Охлажденная рыба в толще мышечной ткани имеет температуру от -1 до +5 °С. Охлаждают рыбу сразу после улова и хранят не более 5 сут при температуре от +1 до - 2°С и влажности 95...98 %.

Мороженая рыба в толще мышц имеет температуру от -8 до -10 °С. Хранят рыбу при температуре -10 °С и влажности 95 % до 14 сут, при температуре -2 °С — до 3 сут.

Соленая рыба делится на две группы.

* 1. Рыбы, которые созревают при хранении и используются без тепловой обработки (сельди, кильки, лососевые).
	2. Рыбы, которых используют после тепловой обработки (лещ, сазан, жерех, окунь, треска).

Соленая рыба содержит от 10 до 20 % соли.

Рыба, поступающая на предприятия, должна быть доброкачественной, соответствовать нормативным документам — «стандартам».

Основное требование — это свежесть, ее определяют по внешнему виду, цвету, упругости, запаху.

Рыба должна иметь плотную блестящую чешую, упругую мякоть, красные жабры, плотно прижатые, без слизи, выпуклые глаза.

**Тема: 1.8. Общие требования о рыбе**

*Практическая работа №5*

Цели практической работы:

* систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений.

Задание:

* Заполнить схему и кратко описать процесс размораживания рыбы

**Способы размораживания рыбы**

1. й СПОСОБ –

|  |  |
| --- | --- |
| Шаг первый |  |
| Шаг второй |  |
| Шаг третий |  |

1. й СПОСОБ –

|  |  |
| --- | --- |
| Шаг первый |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Шаг второй |  |
| Шаг третий |  |

1. й СПОСОБ -

|  |  |
| --- | --- |
| Шаг первый |  |
| Шаг второй |  |
| Шаг третий |  |
| Шаг четвертый |  |

**Тема: 1.9.** Общие требования, классификация, пищевая ценность рыбного сырья

*Практическая работа №6*

Цель практической работы:

* + систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений.

**Задание1:** Заполните таблицу, указав принадлежность рыб к определенной группе

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Группа по содержанию****жира** | **Содержание жира, %** | **Название рыб** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Задание 2.** Заполните таблицу, указав требования к качеству рыбы

Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Состояние****рыбы** | **Температура внутри****тканей, °С** | **Продолжительность****хранения, ч, дни** | **Температура****хранения, °С** |
| Живая |  |  |  |
| Охлаждённая |  |  |  |
| Мороженая |  |  |  |

**Задание 3.** Заполните таблицу Классификация рыбного сырья

Таблица 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **По виду поступления на ПОП** | **По характеру кожного****покрова** | **По анатомическому****строению** | **По размеру** |
|  |  |  |  |

**Тема: 1.10.** Расчеты при механической кулинарной обработки рыбы

*Практическая работа №7*

Цель практической работы: научить обучающихся решать задачи по расчету отходов при обработке рыбы

При определении количества отходов, полученных при обработке рыбы, учитывают три фактора:

* вид рыбы;
* размер рыбы;
* способ обработки.

Нормативы отходов, а также выход полуфабрикатов и готовых изделий из рыб приводится в расчетных таблицах Сборника рецептур блюд: «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки» и «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом (семейства осетровых) при использовании полуфабрикатов (рыба, разделанная на звенья)».

В рецептурах на блюда и закуски из рыбы, помещенных в Сборниках рецептур, масса нетто обработанной рыбы предусматривается, исходя из поступления рыбы крупной или всех размеров, неразделанной. Исключение составляют окунь морской, треска, зубатка пятнистая (пестрая), поступающие чаще потрошенными без головы, а также осетр, севрюга, белуга, палтус чернокорый и белокорый, поступающие потрошенными с головой.

При использовании для приготовления блюд из рыбы, вид, размер и способ промышленной обработки, который не соответствует вышеуказанным, закладку брутто определяют с помощью перерасчета. Перерасчет производят, исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной.

Для решения задач на определение качества отходов, массы нетто сырья и выхода полуфабрикатов из рыбы, а также массы сырья брутто, нужно выбрать одну из указанных выше таблиц с учетом вида рыбы, найти в таблице процент отходов, установленный для данного размера рыбы и способа обработки, и произвести необходимые расчеты.

Примеры решения типовых задач

*Пример 1 (на определение количества отходов при механической обработке рыбы)*

Определить количество отходов (кг) при обработке 10 кг мелкого окуня морского для жарки в целом виде.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 10 кг%отх = 32*Найти:* Мотх | Решение:1. Согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом» отходы при разделке морского окуня составляют 39%, при чем при разделке с плечевой костью нормы отходов и потерь уменьшаются на 7%, а т.к. для жарки окунь используется в целом виде, то процент отходов при разделке рыбы будет составлять:

%отх = 39 – 7 = 321. Определяем массу отходов по формуле:

*М*  *Мб* %*отх*  10 32  3,2 (*кг*)*отх* 100 100 |

*Ответ:* при обработке 10 кг мелкого окуня морского для жарки в целом виде получится отходов 3,2 кг.

*рыбы)*

*Пример 2 (на определение массы нетто при механической кулинарной обработке*

Определить массу нетто звена с кожей без хрящей, ошпаренного, если на

производство поступило 50 кг белуги с головой среднего размера.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 50 кг%отх = 44*Найти:* Мн | Решение:1. Согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом» Сборника рецептур определяем % отходов к массе сырья брутто – 44%.
2. Определяем массу нетто по формуле:

*М*  *Мб*  (100  %*отх* )  50  (100  44)  27 (*кг*)*н* 100 100 |

*Ответ:* при разделке 50 кг на звенья с кожей без хрящей, ошпаренного получается 27 кг очищенной белуги.

*рыбы)*

*Пример 3 (на определение массы нетто при механической кулинарной обработке*

Сколько килограммов порционных ошпаренных кусков осетрины (весом нетто) без

кожи и хрящей получится из 57 кг осетрины средних размеров весом брутто, поступившей с головой?

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 57 кг%отх = 48%потр/ошп - 15 | Решение:1. По сборнику рецептур блюд согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом» находим, что при холодной обработке осетрины средних размеров отходы

при разделке рыбы на порционные куски без кожи и хрящей составляют 48%, а при ошпаривании – 15%.1. Определяем вес порционных кусков без кожи и хрящей.

*М*  *Мб*  (100  %*отх* )  57  (100  48)  29,64 (*кг*)*н ошп* 100 1001. Определяем вес ошпаренных порционных кусков.

*М*  *Мн*  (100  %*отх*/ *ошп* )  29,64  (100 15)  25,19 (*кг*)*н ошп* 100 100 |
| *Найти:* М(н) ошп |

*Ответ:* из 57 кг осетрины средних размеров получится 25,19 кг порционных ошпаренных кусков полуфабриката.

*рыбы)*

*Пример 4 (на определение массы брутто при механической кулинарной обработке*

Сколько килограммов свежего сазана крупных размеров весом брутто необходимо

взять, чтобы получить 24,5 кг филе сазана с кожей без реберных костей?

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мн = 24,5 кг%отх = 51*Найти:* Мб | Решение:1. Согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом» Сборника рецептур блюд находим, что отходы при разделке сазана крупных размеров на филе с кожей без реберных костей составляют 51%.
2. Найдем массу брутто свежего сазана по формуле:

*М*  *Мн* 100  24,5100  50 (*кг*)*б* (100  % ) (100  51)*отх* |

*Ответ:* необходимо взять 50 кг свежего крупного сазана.

*рыбы)*

*Пример 5 (на определение массы брутто при механической кулинарной обработке*

Определить массу брутто судака мелкого для приготовления 50 порций судака по-

польски (по I колонке Сборника рецептур)

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**50 порций Мн(1п) = 0,156 кг%отх = 33*Найти:* Мб | Решение:1. Для решения этой задачи обратимся к рецептуре № 302 Сборника рецептур, по I колонке на 1 порцию отварной рыбы идет 0,156 кг обработанного судака (вес нетто)
2. Находим, сколько потребуется рыбы весом нетто для приготовления 50 порций судака по-польски:

50 • 0,156 = 7,8 (кг)1. Согласно таблице № 21 Сборника рецептур % отходов и потерь при механической кулинарной обработке мелкого судака составит 33%.
2. Согласно формуле найдем массу брутто судака мелкого для приготовления 50 порций судака по-польски:

*М*  *Мн* 100  7,8100  11,642 (*кг*)*б* (100  % ) (100  33)*отх* |

*Ответ:* для приготовления 50 порций судака по-польски потребуется 11,642 кг мелкого судака.

1. Определить массу отходов (кг) при обработке 40 кг горбуши неразделанной на филе с кожей, без костей.
2. Определить массу отходов (кг) при обработке судака крупного размера неразделанного на пластованные куски, если масса брутто составила 60 кг.
3. Определить количество отходов (кг) при обработке 10 кг мелкого окуня морского для жарки в целом виде.
4. Определить количество отходов (кг) при обработке 17 кг неразделанного сома на филе без кожи и костей.
5. Определить количество отходов (кг) при обработке 50 кг осетра на звенья с кожей для варки.
6. Найти отходы, при обработке на чистое филе судака крупного, поступившего в виде тушки.
7. Найти массу отходов и потерь при обработке 30 кг кальмаров мороженных разделанных (тушкой) с кожицей.
8. Определить массу нетто 15 кг чешуйчатой рыбы для жарки кусками из напластованной рыбы с кожей и костями.
9. Определить массу нетто 23 кг наваги, обработанной для жарки в целом виде.
10. Сколько кг филе получится при обработке минтая неразделанного в количестве

30 кг.

**Тема: 1.12.** Общие требования к мясу

*Практическая работа №8*

Цели самостоятельной работы:

* формирование навыков определения доброкачественности рыбы и рыбных п/ф, поступающих на п.о.п.
* углубление и расширение теоретических знаний;
* формирование умений использовать справочную и учебную литературу.

Задание:

* Прочитайте внимательно текст «Характеристика сырья» Приложение 3
* Заполните таблицу по ассортименту мяса, поступающего на предприятие общественного питания в зависимости от различных факторов.

|  |  |
| --- | --- |
| Факторы | Вид мяса |
| Вид животного |  |
| Ткани мяса |  |
| Термическое состояние |  |
| Категории упитанности. |  |
| Способ разделки |  |

**Тема: 1.13.** Расчеты при механической кулинарной обработке мяса

*Практическая работа №9*

Цель практической работы: научить обучающихся решать задачи по расчету при механической кулинарной обработке мяса

При обработке мяса так же, как и при обработке рыбы приходится рассчитывать вес полуфабрикатов и находить количество отходов.

Количество отходов и потерь, полученных при обработке мяса, а также выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса зависят от следующих факторов:

* вида мяса;
* категории упитанности туши;
* вида разделки (туши мелкого рогатого скота).

Все рецептуры составлены с учетом средних отходов по туше.

Количество отходов и потерь определяется по таблицам «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье» (прил. 2) и «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье» (прил. 3).

В таблицах предусмотрены различные нормы выхода при разделке туш мелкого скота с реберной костью и на мякоть, поэтому в зависимости от вида изготовляемых изделий применяется соответствующий из указанных процент выхода.

В рецептурах на блюда и закуски из мяса, масса нетто продуктов и выход готовых изделий рассчитывается, исходя из поступления:

* говядины – 1-й категории;
* баранины, козлятины (без ножек) – 1-й категории;
* свинины – мясной
* субпродуктов (кроме вымени) – мороженых.

При использовании для приготовления блюд говядины и баранины 2-й категории или баранины 1-й или 2-й категории с ножками, а также свинины любой кондиции, кроме

мясной, определение массы брутто следует производить после соответствующего перерасчета.

Примеры решения типовых задач

*Пример 1 (на определение количества отходов и потерь при механической обработке мяса)*

Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 176,5 кг говядины 1-й категории.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 176,5 кг%отх = 26,4*Найти:* Мотх | Решение:1. Согласно таблице Сборника рецептур блюд, нормы отходов и потерь при холодной обработке говядины 1-й категории составляют 26,4%.
2. Находим количество отходов и потерь, полученных при обработке 100 кг говядины 1-й категории, по формуле:

*М*  *Мб* %*отх*  176,5 26,4  46,596 (*кг*)*отх* 100 100 |

*Ответ:* при разделке 176,5 кг говядины 1-й категории количество отходов и потерь составляют 46,596 кг.

*мяса)*

*Пример 2 (на определение массы нетто при механической кулинарной обработке*

Определить выход котлетного мяса при разделке 100 кг баранины с ножками 2-й

категории.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 100 кг%котл.м. = 24,7*Найти:* Мкотл. массы | Решение:1. Согласно таблице Сборника рецептур, определяем содержание процента котлетного мяса в баранине 2-й категории – 26%, но при поступлении баранины с ножками (см. условие задачи), выход котлетного мяса уменьшается на 1,3%.

26 – 1,3 = 24,7%.1. Определяем массу нетто котлетного мяса по формуле:

*М*  *Мб* %*котл*.*массы*  100  24,7  24,7 (*кг*)*котл*.*массы* 100 100 |

*Ответ:* при разделке 100 кг баранины с ножками 2-й категории, количество котлетного мяса составляет 24,7 кг.

При решении задач на определение выхода рубленных полуфабрикатов сначала находят количество мякоти, предназначенной для приготовления рубленных изделий (котлетное мясо, а затем прибавляют к нему предусмотренное количество наполнителей: хлеб, соль, вода, шпик).

*Пример 3.*

Сколько кг котлетной массы можно получить из 200 кг говядины 1 категории для приготовления котлет в столовой при металлургическом предприятии.

Решение:

Массу брутто мяса принимают за 100%, определяют выход котлетной массы в % по табл. 2, прил.2 и рассчитывают массу котлетного мяса, составив пропорцию:

200 кг – 100%

x кг – 43%

*X*  200  43%  86*кг*

100

Выписать состав котлетной массы по рецептуре № 353 (1 колонка): говядина (котлетное мясо) – 56 г

хлеб пшеничный - 13 г

молоко или вода - 17 г что в % составляет:

говядина - 100 хлеб пшеничный – 23 молоко или вода – 30 Итого: - 153

Количество котлетной массы, которое можно приготовить из указанного количества мяса, определяют из пропорции:

86 – 100%

х - 153%

*X*  86 153  131,6*кг* 100

*Ответ:* Из 200 кг говядины можно получить 131,6 кг котлетной массы.

*мяса)*

*Пример 4 (на определение массы нетто при механической кулинарной обработке*

Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые

в количестве 23 кг.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 23 кг%отх = 14*Найти:* Мн | Решение:1. Согласно таблице «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания на сырье» Сборника рецептур блюд % отходов и потерь при холодной обработке составляет 14%.
2. Находим массу обработанных почек по формуле:

*М*  *Мб*  (100  %*отх* )  23 (100 14)  19,78 (*кг*)*н* 100 100 |

*Ответ:* при обработке 23 кг говяжьих мороженых почек, получается 19,78 кг обработанных.

*мяса)*

*Пример 5 (на определение массы брутто при механической кулинарной обработке*

Сколько килограммов потушной мясной свинины необходимо заказать для

приготовления 140 порций полуфабриката для блюда «Шницель» (вес порции 143 гр – нетто), если используется только мякоть задних ног (окорок)?

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мна 1пор = 0,143 кг%мяк.задн.ног = 14*Найти:* Мб | Решение:1. Определяем, какое количество мякоти задних ног необходимо взять для приготовления 140 порций полуфабриката:

Мн/140пор. = 140 • 0,143 = 20,01 (кг)1. Согласно таблице «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания на сырье» Сборника рецептур блюд находим, что мякоть задних ног (окорок) мясной свинины составляет 14% общей туши свинины весом брутто.
2. Находим количество мясной свинины, необходимой для приготовления 140 порций полуфабриката для блюда «Шницель» (вес порции 143 гр – нетто) по формуле:
 |

*Мб* 

*Мн* 100

%*мяк* .*задн*.*ног*

 20,02 100  143,0 (*кг*) 14

*Ответ:* для приготовления 140 порций полуфабриката для блюда «Шницель» необходимо заказать 143,0 кг потушной мясной свинины.

*Пример 6 (на определение количества порций изделий, изготовленных из заданного количества сырья)*

Сколько порций гуляша можно приготовить из туши свинины массой брутто 76 кг, по II колонке Сборника рецептур блюд.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 76 кг%вых = 10,5 Мна 1пор = 0,119*Найти:*Количество порций гуляша | Решение:1. Из рецептуры № 632 Сборника рецептур блюд определяем, что для приготовления 1 порции гуляша необходимо 119 гр лопаточной и шейной части свинины.
2. Согласно таблице «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания на сырье» Сборника рецептур блюд норма выхода лопаточной и шейной части в туше свинины составляет 6,5% и 4%.

6,5 + 4 = 10,5(%)1. Определяем массу нетто шейной и лопаточной части в 76 кг мясной свинины по формуле:

*М*  *Мб* %*вых*  76 10,5  7,98 (*кг*)*н* 100 1001. Находим количество порций гуляша из используемых для этого частей мяса:

7,98 : 0,119 = 67 (порций) |

*Ответ:* из туши свинины мясной массой брутто 76 кг, можно приготовить 67 порций гуляша по II колонке Сборника рецептур блюд.

1. Какое количество костей получится при разделке полутуши говядины 2-й категории, массой брутто 90 кг?
2. Определить массу мякоти и костей при обработке туши молочной телятины 1-й категории, массой брутто 75 кг.
3. Определить количество отходов и потерь при разделке туши баранины 1-й категории, массой брутто 36 кг.
4. Определить количество отходов и мякоти мяса при кулинарной разделке говядины 1-й категории массой 204 кг.
5. Определить количество отходов, сала и мякоти мяса при кулинарной разделке свиной мясной туши массой 84 кг, если сало составляет 8%.
6. Определить количество отходов при нарезке мясных полуфабрикатов из полутуши говядины 2-й категории (тонкий край) массой 112 кг.
7. Какое количество отходов получится при разделке свинины обрезной массой 120

кг?

1. Определить выход лопатки и грудинки при разделке 200 кг баранины 2-й

категории.

1. Определить массу обработанной печени, если поступила печень говяжья мороженная в количестве 32 кг.
2. Определить массу нетто после обработки 17 кг говяжьих хвостов.

**Тема: 1.14.** Механическая кулинарная обработка мяса

*Практическая работа №10*

Цель практической работы:

* + систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений.

Задание1:

Дополните схему.

Основные ткани мяса

**ткань**

**ткань**

**ткань**

**ткань**

Задание2:

Заполнить схему операций обработки мороженого мяса.

Задание3:

Заполните таблицу, используя учебный материал и конспект лекций.

**Таблица 1**

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Размораживание |
| медленное | быстрое |
| Влажность воздуха, % |  |  |
| Температура в камере |  |  |
| Продолжительность, ч |  |  |
| Температура внутри мышц по окончанииразмораживания |  |  |
| Снижение массы мяса, г. |  |  |

Сделайте вывод….

**Тема: 1.15.** Расчеты при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика

*Практическая работа №11*

Цель практической работы: научить обучающихся решать задачи при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной

птицы, дичи и кролика

В предприятиях общественного питания сельскохозяйственная птица поступает, как правило, потрошеной или полупотрошеной, в охлажденном или мороженом виде, дичь – в пере, непотрошенной.

Количество отходов, получаемых при обработке сельскохозяйственной птицы, дичи зависит от следующих факторов:

* вида птицы;
* категории упитанности;
* вида промышленной обработки (потрошеная, полупотрошеная).

В рецептурах на изделия из птицы, помещенных в Сборниках рецептур, масса нетто и выход готового изделия рассчитываются, исходя из поступления птицы полупотрошеной II категории.

Для определения выхода тушки, подготовленной к кулинарной обработке (массы нетто), отходов и пищевых обработанных субпродуктов пользуются данными таблицы

«Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы».

Для определения выхода мякоти с кожей или без кожи при холодной обработке сельскохозяйственной птицы, кролика пользуются данными таблиц «Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы», «Нормы выхода мякоти при холодной обработке кролика».

В рецептурах на изделия из дичи и кролика, помещенных в Сборниках рецептур, масса нетто и выход готового изделия рассчитываются, исходя из поступления, дичь пернатая, кролик потрошеный II категории.

Расчеты по дичи затруднены тем, что в рецептуре часто указан не вес полуфабриката, а закладка в штуках: 1/2, 1/3, 1/4 и т.д.

Тушки могут иметь различный вес. Закладка в штуках дана из расчета среднего веса дичи с тем, чтобы обеспечить нужный выход готового изделия (125 г, 100 г, 75 г). При этом принят следующий примерный средний расчетный вес тушки (в г): рябчик и куропатка серая без пера – 320, тетерев без пера – 1000, куропатка белая – 500, глухарь – 1800, фазан без пера – 850.

Если вес дичи значительно отличается от указанной в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из пернатой дичи», средней массы, ее делят на иное количество порций соответственно предусмотренному выходу.

Примеры решения типовых задач

*Пример 1 (на определение отходов и потерь при кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика)*

Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полупотрошеных I категории.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 250 кг%пищ.отх = 23*Найти:* Мпищ. отх | Решение:1. Согласно таблице «Нормы выхода тушки отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» процент пищевых отходов у гусей полупотрошеных I категории составляет 23%.
2. Находим количество пищевых отходов, полученных при обработке 250 кг гусей полупотрошеных I категории по формуле:

*М*  *Мб* %*пищ*.*отх*  250  23  57,5 (*кг*)*пищ*.*отх* 100 100 |

*Ответ:* при обработке 250 кг гусей полупотрошеных I категории получается 57,5 кг пищевых отходов.

*Пример 2 (на определение массы нетто при кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика)*

Определить массу нетто цыплят-бройлеров, если масса брутто 200 кг.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 200 кг%отх = 26,1*Найти:* Мн | Решение:1. Согласно таблице «Нормы выхода тушки отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» процент общих отходов и потерь составляет 26,1%.
2. Находим массу обработанных цыплят-бройлеров по формуле:

*М*  *Мб*  (100  %*отх* )  250 (100  26,1)  184,75 (*кг*)*н* 100 100 |

*Ответ:* масса обработанных цыплят-бройлеров 184,75 кг.

*Пример 3 (на определение массы брутто при кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика)*

Определить массу брутто кур полупотрошеных I категории для получения 68 кг мякоти без кожи.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Ммяк. б/к = 68 кг%мяк. б/к = 34*Найти:* Мб | Решение:1. Согласно таблице «Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» определяем массу мякоти без кожи в процентах к птице массой брутто – 34%.
2. Находим массу брутто кур полупотрошеных I категории по формуле:

*М*  *Ммяк* .*б* / *к* 100  68100  103,03 (*кг*)*б* (100  % ) (100  34)*мяк* .*б* / *к* |

*Ответ:* масса брутто кур полупотрошеных I категории 103,03 кг.

*Пример 4 (на определение количества порций, изделий, изготовленных из заданного количества сырья)*

Сколько порций полуфабриката для блюда «Сациви из индейки» (вес порции 141 г

* нетто) можно приготовить из 20 кг индейки потрошеной I категории.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дано:**Мб = 20 кг%вых. туш. = 91,8 М1 пор = 0,141 кг*Найти:*Количество порций | Решение:1. Согласно таблице «Нормы выхода тушки отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» определяем выход тушки (в процентах), подготовленной к кулинарной обработке – 91,8%.
2. Находим массу нетто обработанной тушки индейки по формуле:

*М* % 2091,8*М*  *б вых*. *туш*   18,36 (*кг*)*н* 100 1001. Определяем количество порций полуфабрикатов, выходом одной порции 0,141 г нетто в 18,36 кг

обработанной тушки индейки:18,36 : 0,141 = 130 (порций) |

*Ответ:* из 20 кг индейки потрошеной I категории можно приготовить 130 порций полуфабрикатов для блюда «Сациви из индейки».

1. Определить количество пищевых обработанных отходов при обработке 60 кг уток полупотрошеных I категории
2. Определить количество технических потерь полученных при оттаивании и опаливании 40 кг утят полупотрошеных I категории.
3. Какое количество субпродуктов, отходов и потерь можно получить при обработке 34 кг утки полупотрошеной II категории?
4. Найти количество отходов при обработке 30 кг кур полупотрошеных I категории.
5. Определить количество внутреннего жира при обработке 150 кг цыплят потрошеных I категории.
6. Определить выход мякоти с кожей при обработке 30 кг индеек потрошеных II категории.
7. Определить массу нетто глухаря и количество обработанных тушек, если масса брутто 35 кг.
8. Сколько килограммов заправленной утки (весом нетто) и пищевых отходов получится из 40 кг утки весом брутто, если на производство птица поступила полупотрошеной I категории?
9. Какое количество мякоти и костей можно получить из 55 кг индейки потрошеной II категории, если мякоть используется с кожей?
10. Определить массу мякоти без кожи при обработке 49 кг кур полупотрошеных I категории.

Цель практической работы:

**Тема: 1.16.** Заправка птицы и дичи

*Практическая работа №12*

* + систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений.

**Задание** Заполнить схему

**Способы заправки птицы**



Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Схема заполнена верно в полном объеме | 5 |
| Схема заполнена верно, не в полном объеме | 4 |
| Схема заполнена не в полном объеме и даны не полные ответы. | 3 |

**Тема: 1.17.** Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы

*Практическая работа №13*

Цель практической работы:

* + систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений.

Задание:

* + Заполнить схему операций механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы

***Размораживание***

Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Схема заполнена верно в полном объеме | 5 |
| Схема заполнена верно, не в полном объеме | 4 |
| Схема заполнена не в полном объеме и даны не полные ответы. | 3 |

Раздел 2

**Тема: 2.2.** Органолептическая оценка качества овощей и грибов

*Практическая работа №14*

Заполнение таблицы «Органолептическая оценка качества овощей и грибов»

*Учебная цель:* помочь в определении органолептических показателей овощей

*Учебные задачи:*

1. Научиться определять органолептические показатели овощей.
2. Уметь органолептически оценивать качество овощей

*Задание*: используя учебник, заполнить таблицу «Требование к качеству овощей», используя предложенную структуру в таблице

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к качеству обработанных овощей и грибов |  |
| Овощи | Внешний вид | Цвет | Запах | Поверхность | Условияхранения |
| Картофель | Чистые, упругие без темных пятен, без темных пятен, остатков глазкови кожицы. | От белого до кремового | Свойственный свежему картофелю | Гладкая, может быть несколько подсохшая, но не сухая и нерыхлая | При t2-7˚С.Не более 48 ч. |
| Морковь |  |  |  |  |  |
| Свекла |  |  |  |  |  |
| Лук |  |  |  |  |  |

**Тема: 2.3.** Правила составления заявки на сырье

*Практическая работа №15*

*Учебная цель:* Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по оформлению первичных бухгалтерских документов поступления сырья и продуктов на склад и отпуска их на производство.

**Задание:** составить заявку на сырье

***Теоретические сведения***

Все финансово-хозяйственные операции должны быть оформлены на основании должным образом составленных оправдательных документов. Данные документы являются первичной учётной информацией, используя которую ведётся бухгалтерский учёт.

*Документ* в переводе с латинского означает свидетельство, доказательство, поэтому любая хозяйственная операция оформляется документом, который подтверждает факт её свершения и делает бухгалтерскую запись юридически законной. Благодаря документу точно известно место, время, объект учёта и ответственные лица. Документом в учёте подтверждается законность и обоснованность всех текущих учётных записей. В составе документов бухгалтерского учёта различают:

* первичные документы;
* учётные регистры;
* отчётные документы.

*Первичный документ –* оправдательный документ по совершению хозяйственной операции (письменное доказательство), на основании которого ведётся бухгалтерский учёт. Первичны учётные, документы могут, составляются на бумажных и машинных носителях информации. Любой документ должен содержать ряд показателей, которые в бухгалтерском учёте называют *реквизитами.* Реквизиты подразделяются на обязательные и дополнительные. *Обязательные реквизиты* обеспечивают документам юридическую силу. К ним относятся:

* наименование документа (формы), код формы;
* дата составления;
* наименование организации, от имени которой составлен документ;
* содержание хозяйственной операции;
* измерители хозяйственной операции в натуральном и денежном выражении;
* наименование должностных лиц, ответственных за совершение хозяйственной операции и правильность её оформления;
* личные подписи указанных лиц и их расшифровка.

*Дополнительные реквизиты* определяются особенностями отражаемых хозяйственных операций и назначением документов. В зависимости от характера операции и технологии обработки данных, в первичные документы могут быть включены дополнительные следующие реквизиты:

* номер документа;
* расчётные счета организации;
* основание для совершения хозяйственной операции.

Вашим поставщиком может стать не только фирма или индивидуальный предприниматель, но и обычный человек. Как правило, у населения покупают продовольственные товары, выращенные на личном подсобном участке, или какое-нибудь сырье. Многие компании охотно сотрудничают с такими продавцами, поскольку цены у них обычно ниже, чем у «коллег»-организаций. Как правильно оформить эту сделку?

Прежде чем купить…

Чаще всего продукты у населения закупают торговые фирмы, чтобы потом перепродать их.

Заметьте: как правило, товары у граждан приобретают лишь те сотрудники, которых директор специально назначил для этого своим приказом. Им выдают деньги под отчет из кассы фирмы (впоследствии сотрудник представит авансовый отчет). Чтобы обеспечить сохранность денег и купленной продукции, с такими работниками заключают договор о полной материальной ответственности

Этот же акт могут использовать и любые другие компании при покупке любых других товаров. Но это не значит, что бланк надо полностью копировать. Главное, чтобы в документе были указаны все обязательные реквизиты ( п. 2 ст. 9 Закона от 21 ноября 1996 г. № 129-ФЗ «О бухгалтерском учете»). Вот они:

* название документа;
* дата, когда его составили;
* название фирмы, от имени которой оформлена бумага;
* содержание хозяйственной операции (в нашем случае – покупка товаров);
* количество, цена и стоимость продукции;
* должность и фамилия того, кто покупает товары от имени вашей фирмы;
* личные подписи продавца и представителя вашей компании.

Кроме того, обязательно назовите в акте фамилию, имя и отчество продавца (полностью). А также впишите его паспортные данные и домашний адрес. Будет нелишним, если руководитель вашей фирмы поставит на документе свою визу («утверждаю»).

Закупочный акт составляют в двух экземплярах. Один экземпляр остается у гражданина- продавца, а другой передают в бухгалтерию вместе с авансовым отчетом.

**ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ**

ООО «Фрост+»,

г. Москва, 129224, ул. Полярная, дом 8

**Утверждаю в сумме** пять тысяч семьдесят пять **руб**. 00 **коп**.

**Генеральный директор** А. В. Сокол 1 августа 2013 г.

ЗАКУПОЧНЫЙ АКТ № 18

от 1 августа 2013 г.

**Мною** товароведом ООО «Фрост +» Пахомовым Николаем Александровичем

**Куплено** у Терехова Владимира Ивановича

Следующие продукты (товары)

**Сумма прописью:** Пять тысяч семьдесят пять рублей

Сведения о продавце:

**ИНН** 134600880288

**Паспорт серия** 0402 **номер** 821437

**Дата выдачи** 3 марта 2003 г.

**Выдан** ОВД района «Перово» г. Москвы

**Дата рождения** 3 июня 1956 г.

**Прописан** г. Москва, ул. Рабочая, дом 5, кв. 10

**Проживает** М.О., г. Сергиев Посад, ул. Мира, дом 18, кв. 12

Справка о наличии личного подсобного хозяйства выдана

 справки нет

**Деньги получил** *Терехов* Терехов В.И.

**Продукты получил** *Пахомов* Пахомов Н.А.

**Прежде чем приступать к формированию требования в кладовую, нужно:**

Утвердить меню: блюда, которые организация будет готовить. Определиться с рецептурой.

Рассчитать количество необходимого сырья для непрерывного процесса.

Подтвердить возможность и заручиться документальным согласием начальника производства и руководителя компании.

Для учета движения товаров разработана унифицированная форма накладной ОП-4. Этот документ позволяет списать продукты питания со склада предприятия.

Накладная относится к первичной документации и для ее составления требуется основание. Им в данном случае выступает требование на отпуск товара со склада.

Составляется документ в двух экземплярах:

один из которых передается в бухгалтерию предприятия ;

второй остается у работника, который непосредственно получил отпущенный товар — с момента получения продукции и до передачи ее в работу он считается материально- ответственным за нее лицом.

Документ является отчетным, следует стремиться избегать ошибок, но если они будут допущены, необходимо аккуратно их исправить, путем зачеркивания неверной информации и внесения верной.

Рядом с корректировкой ставят подписи ответственных за составление накладной лиц с надписью «Исправленному верить».

**Заполнение лицевой стороны бланка формы ОП-4**

Вначале указывается наименование предприятия и структурное подразделение, которое выпис ывает документ.

Затем справа в колонку с кодами вносятся шифры различных классификаторов (по необходимости).

Ниже в соответствующих ячейках вписывается номер документа, а также дата его составления.

После этого нужно дать ссылку на основание: здесь пишется номер требования на отпуск товара, а рядом вносится точное время передачи продукции (часы и минуты) — это связано с тем, что продукты питания являются скоропортящимся товарам.

Потом указывается фамилия, имя, отчество материально-ответственного лица, т.е. того сотрудника, который непосредственно забирает продукцию из кладовой.

Далее идет основная часть, оформленная в виде таблицы. Сюда вписываются сведения

о наименовании товара (т.е пишутся конкретные виды продуктов питания), их единица измерения (килограммы, литры и т.п.), количество затребованной по накладной- требованию и реально отпущенной продукции, цена за одну единицу товара и общая сумма.

о наименовании товара (т.е пишутся конкретные виды продуктов питания), их единица измерения (килограммы, литры и т.п.),

количество затребованной по накладной-требованию и реально отпущенной продукции, цена за одну единицу товара

и общая сумма.

В строке «Итого» подводится итог внесенным выше сведениям. Заполнение оборотной стороны бланка формы ОП-4.

С обратной стороны документа идет продолжение таблицы.

После внесения в нее полного списка получаемых со склада продуктов, подводятся результаты общих показателей по отпущенному количеству и стоимости товаров.

Ниже прописью вносится опять же общая сумма по накладной и ставятся подписи всех сотрудников, задействованных в процессе, с указанием их должностей, фамилий и инициалов.

Также документ должен быть удостоверен подписями заведующего производством и руководителя компании. Все автографы должны быть расшифрованы.

***Задания для выполнения***

Задание 1.

Сведения по предприятию: Кафе «Встреча». Директор Петров М.Н., зав.производством Иванова Т.В., кладовщик – Круглова М.М.

На основании Плана меню и Сборников рецептур произвести расчет потребности количества сырья.

Задание 2.

Составить требование в кладовую от 11.02.18г, через Исаеву Г.И.

Задание 3.

Составить накладную от 12.02.18г.



Ситуация №1.

В столовой №1 со склада в буфет следующий товар: виноград – 5 кг.; апельсины – 30 кг.; печенье – 10 кг.; шоколад «Алёнка» - 20 шт.; минеральная вода «Зеленоградская» - 20 бутылок по 0,5 л. Оформить бланк «Накладная» на получение товара. Недостающие данные возьмите произвольно.

Ситуация№2.

На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

Ситуация№3.

При приёмке овощей с плодоовощной базы №1 на склад цеха питания №39 завода

«ЛЗОС» выявлена недостача картофеля. В накладной №15 от 02.10.2013г. указано, что картофель поставлен в количестве 500 кг по цене 20 руб. за килограмм. Фактически было привезено 450 кг. Оформите односторонний акт о выявленной недостаче.

Ситуация№4.

В кафе «Фламинго» для проведения банкета на центральном продуктовом рынке были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки – 15 кг., груши – 70 кг., сливы – 2 кг., капуста – 5 кг., картофель – 100 кг., зелень укропа – 5 пучков. Оформите бланк

«Закупочный акт». Недостающие данные возьмите произвольно.

**Тема: 2.5.** Обработка чешуйчатой рыбы

*Практическая работа №16*

Цели практической работы:

* + закрепление знаний по теме «Обработка чешуйчатой рыбы»
	+ углубление и расширение теоретических знаний;
	+ формирование умений использовать справочную и учебную литературу.

**Задание1:** Заполнить схему

Разделка рыбы на филе без кожи и костей

Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Схема заполнена верно в полном объеме | 5 |
| Схема заполнена верно, не в полном объеме | 4 |
| Схема заполнена не в полном объеме и даны не полные ответы. | 3 |

**Тема: 2.6.** Обработка бесчешуйчатой рыбы

*Практическая работа №17*

Цели практической работы:

* + закрепление знаний по теме «Обработка бесчешуйчатой рыбы»
	+ углубление и расширение теоретических знаний;
	+ формирование умений использовать справочную и учебную литературу.

**Задание:** Заполнить таблицу соблюдая последовательность обработки бесчешуйчатой рыбы

|  |  |
| --- | --- |
| Первый шаг |  |
| Второй шаг | надрезают кожу по всей длине |
| Третий шаг |  |
| Четвертый шаг | разрезают брюшко и вынимают внутренности |
| Пятый шаг |  |
| Шестой шаг |  |
| Седьмой шаг |  |
| Восьмой шаг | снимают кожу |

Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Таблица заполнена верно в полном объеме | 5 |
| Таблица заполнена верно, не в полном объеме | 4 |
| Таблица заполнена не в полном объеме и даны не полные ответы. | 3 |

**Тема: 2.7.** Особенности обработки некоторых видов рыб

*Практическая работа №18*

Цели практической работы:

* + закрепление знаний по теме «Особенности обработки некоторых видов

рыб»

* + углубление и расширение теоретических знаний;
	+ формирование умений использовать справочную и учебную литературу.

**Задание:** Заполнить таблицу

Особенности обработки некоторых видов рыб

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Особенности | Обработка |
| Треска, пикша |  |  |
| Судак |  |  |
| Камбала |  |  |
| Навага |  |  |
| Линь |  |  |
| Маринка |  |  |
| Сельдь соленая |  |  |

Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Таблица заполнена верно в полном объеме | 5 |
| Таблица заполнена верно, не в полном объеме | 4 |
| Таблица заполнена не в полном объеме и даны не полные ответы. | 3 |

**Тема: 2.9.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

*Практическая работа №19*

Цели практической работы:

* + закрепление знаний по теме «Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом»
	+ углубление и расширение теоретических знаний;
	+ формирование умений использовать справочную и учебную литературу.

**Задание1:** Заполнить схему «Классификация полуфабрикатов из рыбы в зависимости от размера»

**В зависимости от размера полуфабрикаты**

**различают**

* + - Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Схема заполнена верно в полном объеме | 5 |
| Схема заполнена верно, не в полном объеме | 4 |
| Схема заполнена не в полном объеме и даны не полные ответы. | 3 |

**Тема: 2.10.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

*Практическая работа №20*

Цели практической работы:

* + закрепление знаний по теме «Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом»
	+ углубление и расширение теоретических знаний;
	+ формирование умений использовать справочную и учебную литературу.

Задание:

Заполнить таблицу предназначения рыбных полуфабрикатов в зависимости от вида тепловой обработки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Способ тепловой обработки | Вид разделки рыбы и угол нарезания | Форма, угол нарезания | Особенности приготовления |
| Варка основным способом | Рыбу целиком, звенья... |  |  |
| Припускание | Рыбу в целом виде, некрупные звенья, ... |  |  |
| Жаренье основным способом |  |  |  |
| Жаренье во фритюре |  |  |  |

Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Таблица заполнена верно в полном объеме | 5 |
| Таблица заполнена верно, не в полном объеме | 4 |
| Таблица заполнена не в полном объеме и даны не полные ответы. | 3 |

**Тема: 2.11.** Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

*Практическая работа №21*

Цели практической работы:

* + систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений.
	+ формирование умений использовать справочную и учебную литературу

Задание:

* + Заполните таблицу давая характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Кол-во, шт. | Форма | Панировка | Способ тепловой обработки |
| Котлеты | 2 | Овально-заостренная | Сухари | Жаренье |
| Биточки |  |  |  |  |
| Тефтели |  |  |  |  |
| Зразы |  |  |  |  |
| Тельное |  |  |  |  |
| Рулет |  |  |  |  |

Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Таблица заполнена верно в полном объеме | 5 |
| Таблица заполнена верно, не в полном объеме | 4 |
| Таблица заполнена не в полном объеме и даны не полные ответы. | 3 |

**Тема: 2.12.** Обработка рыбных пищевых отходов и их использование

*Практическая работа №22*

Цели практической работы:

* + систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений.

**Задание:** Заполнить таблицу.

Использование рыбных пищевых отходов

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование пищевых отходов | Кулинарное назначение |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Таблица заполнена верно в полном объеме | 5 |
| Таблица заполнена верно, не в полном объеме | 4 |
| Таблица заполнена не в полном объеме и даны не полные ответы. | 3 |

**Тема: 2.14.** Кулинарная разделка говяжьей туши

*Практическая работа №23*

Цели самостоятельной работы:

* + систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений.

Задание1:

* + Обозначить цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:



*1 —* шейная часть; *2 —* лопаточная часть; *3* — грудинка; *4 —* покромка; *5 —* толстый край; *6 -*тонкий край; 7 — вырезка; *8 —* пашина; *9 —* верхний кусок тазобедренной части; *10 —* наружный кусок тазобедренной части; *11* — боковой кусок тазобедренной части; *12 —* внутренний кусок тазобедренной части

Задание2:

Заполнить таблицу

Виды полуфабрикатов из говядины

|  |  |
| --- | --- |
| Части мяса | Виды полуфабрикатов |
| крупнокусковые | порционные | мелкокусковые |
| Вырезка |  |  |  |
| Толстый и тонкий края |  |  |  |
| Верхний и внутренний кусок тазобедреннойчасти |  |  |  |
| Боковой и наружный кусок тазобедреннойчасти |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Лопаточная и подлопаточная части |  |  |  |
| Грудинка |  |  |  |
| Покромка |  |  |  |

Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Даны полные и правильные ответы, таблица заполнена полностью безошибок | 5 |
| Даны не полные ответы, таблица заполнена не полностью без ошибок | 4 |
| Даны не полные и неправильные ответы, в таблице допущены ошибки | 3 |

**Тема: 2.16.** Кулинарная разделка бараньей и свиной туши

*Практическая работа №24*

Цели самостоятельной работы:

* систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений.

Задание1:

* Обозначить цифрами части свиной туши в соответствии с их названием:

1

2

3

4

5

6

1

2

3

4

5

6

Задание2:

* + Заполнить таблицу

Виды полуфабрикатов из баранины и свинины

|  |  |
| --- | --- |
| Части мяса | Виды полуфабрикатов |
| крупнокусковые | порционные | мелкокусковые |
| Баранина |
| Корейка |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тазобедреная часть |  |  |  |
| Лапаточная часть |  |  |  |
| Грудинка |  |  |  |
| Свинина |
| Корейка |  |  |  |
| Тазобедреная часть |  |  |  |
| Лапаточная часть |  |  |  |
| Грудинка |  |  |  |
| Шейная часть |  |  |  |

Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Даны полные и правильные ответы, таблица заполнена полностью безошибок | 5 |
| Даны не полные ответы, таблица заполнена не полностью без ошибок | 4 |
| Даны не полные и неправильные ответы, в таблице допущены ошибки | 3 |

**Тема: 2.18.** Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

*Практическая работа №25*

Цели самостоятельной работы:

* систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений.
* формирование умений использовать справочную и учебную литературу
* развитие самостоятельности мышления

Задание1:

* Составьте схему приготовления котлетной массы с указанием частей мяса и количественного состава, изучив технологию приготовления и рецептуру.

Мясо

……

Хлеб пшеничн

ый….

Вода или молоко…

…….

Соль

Перец

Задание2:

* + Заполнить таблицу

Полуфабрикаты из котлетной массы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название полуфабриката | Форма | Количествона порцию |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Схема составлена верно, в таблице все графы заполнены верно | 5 |
| Схема составлена верно, с незначительными ошибками в таблицазаполнена верно, но не в полном объеме | 4 |
| При состалении схемы допущены грубые ошибки, таблица заполненане в полном объеме с ошибками | 3 |

**Тема: 2.21.** Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной

птицы

*Практическая работа №26*

Цели самостоятельной работы:

* систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений.

Задание 1:

* Заполнить схему операций механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы

***Размораживание***

Задание 2:

* Заполнить схему



**Способы заправки птицы**

Критерии оценивания выполненной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Оценка |
| Схема заполнена верно в полном объеме | 5 |
| Схема заполнена верно, не в полном объеме | 4 |
| Схема заполнена не в полном объеме и даны не полные ответы. | 3 |

ЛИСТ КОНТРОЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № практич. занятия | Перечень ПК и ОК,отработанны х на занятии | Дата выполнения | Результат выполнения работы | Подпись преподавателя | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Итоговая оценка за выполнение практических – занятийпо ПМ. 01/по УД |  |  |  |

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебнин для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.-10-е изд., стер.-М: Издательский центр

«Академия», 2018.-400с.

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования / Н.Э. Харченко. / 8-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-512с.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сырье и способы промышленной и кулинарной обработки** | **Масса сырья брутто, г** | **Отходы и потери****при холодной обработке,****% к массе сырья брутто** | **Масса сырья нетто или полуфабриката, г** | **Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката** | **Выход готового изделия, г** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **Картофель свежий** |  |  |  |  |  |
| *Сырой**очищенный*: |  |  |  |  |  |
| с 1 сентября по 31октября | 133 | 25 | 100 | - | 100 |
| с 1 ноября по 31декабря | 154 | 30 | 100 | - | 100 |
| с 1 января по 28-29 февраля | 154 | 35 | 100 | - | 100 |
| с 1 марта | 167 | 40 | 100 | - | 100 |
| *Очищенный**отварной:* |  |  |  |  |  |
| с 1 сентября по 31октября | 137 | 25 | 103 | 3 | 100 |
| с 1 ноября по 31декабря | 147 | 30 | 103 | 3 | 100 |
| с 1 января по 28-29 февраля | 158 | 35 | 103 | 3 | 100 |
| с 1 марта | 173 | 40 | 103 | 3 | 100 |
| *Отварной в**кожуре с**последующей очисткой:* |  |  |  |  |  |
| с 1 сентября по 31октября | 137 | - | 137 | 3+25 | 100 |
| с 1 ноября по 31декабря | 147 | - | 147 | 3+30 | 100 |
| с 1 января по 28-29 февраля | 159 | - | 159 | 3+35 | 100 |
| с 1 марта | 172 | - | 172 | 3+40 | 100 |
| *Жаренный во фритюре**брусочками, ломтиками, дольками,**кубиками:* |  |  |  |  |  |
| с 1 сентября по 31октября | 193 | 25 | 145 | 31 | 100 |
| с 1 ноября по 31декабря | 207 | 30 | 145 | 31 | 100 |
| с 1 января по 28- | 223 | 35 | 145 | 31 | 100 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 29 февраля |  |  |  |  |  |
| с 1 марта | 242 | 40 | 145 | 31 | 100 |
| *Жаренный во фритюре**соломкой, стружкой:* |  |  |  |  |  |
| с 1 сентября по 31октября | 333 | 25 | 250 | 60 | 100 |
| с 1 ноября по 31декабря | 357 | 30 | 250 | 60 | 100 |
| с 1 января по 28-29 февраля | 385 | 34 | 250 | 60 | 100 |
| с 1 марта | 417 | 40 | 250 | 60 | 100 |
| **Овощи** |  |  |  |  |  |
| *Капуста**белокочанная свежая:* |  |  |  |  |  |
| Сырая очищенная | 125 | 20 | 100 | - | 100 |
| Жареная дляфарша | 166 | 20 | 133 | 25 | 100 |
| *Лук репчатый:* |  |  |  |  |  |
| Свежий сыройочищенный | 119 | 16 | 100 | - | 100 |
| Свежий пассерованный до полуготовности (для соусов ивторых блюд) | 161 | 16 | 135 | 26 | 100 |
| Свежий пассерованный до готовности (для соусов и вторыхблюд) | 238 | 16 | 200 | 50 | 100 |
| *Морковь**столовая свежая:* |  |  |  |  |  |
| Сыраяочищенная: |  |  |  |  |  |
| до 1 января | 125 | 20 | 100 | - | 100 |
| с 1 января | 133 | 25 | 100 | - | 100 |
| Очищеннаявареная: |  |  |  |  |  |
| до 1 января | 126 | 20 | 101 | 0,5 | 100 |
| с 1 января | 135 | 25 | 101 | 0,5 | 100 |
| Пассерованная соломкой,ломтиками: |  |  |  |  |  |
| до 1 января | 184 | 20 | 147 | 32 | 100 |
| с 1 января | 196 | 25 | 147 | 32 | 100 |
| *Свекла столовая**свежая:* |  |  |  |  |  |
| Сыраяочищенная: |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| до 1 января | 125 | 20 | 100 | - | 100 |
| с 1 января | 133 | 25 | 100 | - | 100 |
| Вареная в кожурес последующей очисткой: |  |  |  |  |  |
| до 1 января | 128 | - | 128 | 2+20 | 100 |
| с 1 января | 136 | - | 136 | 2+25 | 100 |

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заменяемые продукты** | **Масса продуктов брутто, кг** | **Заменяемые продукты** | **Эквивалентная масса****продуктов брутто, кг** | **Кулинарное использование** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Яйца безскорлупы | 1,00 | Яичный порошок | 0,28 | В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панирования изделий, всладких блюдах |
| То же | 1,00 | Яичный меланжмороженый | 1.00 | То же |
| Молоко коровье пастеризованное цельное | 1,00 | Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на0,04 кг) | 1,00 | В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах |
| То же | 1,00 | Молоко коровье цельное сухое | 0,12 | В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, овощных блюдах,напитках и др. |
| То же | 1,00 | Молоко коровье обезжиренное сухое (сувеличением | 0,09 | В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах,мучных |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на0,04 кг) |  | изделиях, кашах |
| То же | 1,00 | Сливки сухие (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на0,042 кг) | 0,16 | В молочных кашах икулинарных изделиях |
| То же | 1,00 | Молоко цельное сгущенное ссахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахарана 0, 17 кг) | 0, 38 | В сладких блюдах и напитках |
| То же | 1,00 | Молоко сгущенное стерилизованное в банках | 0,46 | В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках (кроме молочныхкоктейлей) и др. |
| То же | 1,00 | Сливки сгущенные ссахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг) | 0,88 | В молочных кашах, мучных изделиях |
| Томатное пюре с содержание сухих веществ 12% | 1,00 | Сок томатный натуральный | 2,66 | В супах, соусах и при тушениимяса, рыбы, овощей и т.д. |
| То же | 1,00 | Томатное пюре ссодержание сухих веществ 15% | 0,80 | То же |
| То же | 1,00 | Томатное пюре с содержание сухихвеществ 20% | 0,60 | То же |
| То же | 1,00 | Томатная паста ссодержание сухих веществ 25-30% | 0,40 | То же |
| То же | 1,00 | Томатная паста ссодержание сухих веществ 35-40% | 0.30 | То же |
| То же | 1,00 | Томатная пастасоленая ссодержанием | 0,4 | То же |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | сухих веществ 27-32% (суменьшением закладки соли врецептуре на 0,04 кг) |  |  |
| То же | 1,00 | Томатная пастасоленая ссодержанием сухих веществ37% (суменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг) | 0,3 | То же |
| То же | 1,00 | Соус томатныйострый | 0.41 | То же |
| Сухари панировочные пшеничные ихмуки 1-го сорта | 1,00 | Хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта | 1,56 | Для панирования кулинарных изделий |

Приложение 3

Теоретический материал. Характеристика сырья

Мясом называют пищевой продукт, полученный после убоя скота и прошедший послеубойную обработку: обескровливание, боенскую разделку (удаление сбоя, внутренностей, шкур и т. д.), созревание, охлаждение и маркировку. Оно состоит из мышечной, соединительной, костной и жировой тканей. В зависимости от вида и возраста животных различают говядину и телятину, свинину и поросят, баранину, козлятину и другие виды мяса.

По термическому состоянию мясо может быть охлажденным, мороженым, остывшим. При боенской обработке выход мяса колеблется от 50 до 60% живой массы.

По упитанности мясо подразделяют на: говядину, баранину и козлятину I и II категорий, свинину — жирную, беконную, мясную и обрезную. Свойства сырья определяют способ его кулинарного использования, схему механической обработки и количество отходов. Так, мороженое мясо требует предварительного размораживания. У говядины для жарки пригодно 18—20% мышечной ткани, а у туш мелкого скота — до 60—80% и т. д. Количество костей при разделке туш говядины I категории упитанности составляет 26,4%, а II категории — 29,5% и т. д.

На предприятия общественного питания мясо поступает целыми тушами, полутушами, более мелкими частями туш или, в виде полуфабрикатов, приготовленных для кулинарного использования.

Мясо является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего оно содержит значительное количество, белков (в %): говядина — 18,6—20, баранина — 15,6—19,8, жирная свинина — 11—12 и т. д. Большая часть этих белков полноценна. Они содержат все незаменимые аминокислоты, которые к тому же находятся в соотношениях, близких к оптимальным. Количество жира колеблется в зависимости от вида: мяса и его упитанности в очень широких пределах: от 1—2% в телятине, до 49% в жирной свинине.

Жир в умеренном количестве улучшает вкус блюд, а в большом — ухудшает качество кулинарной продукции, и поэтому излишек его при приготовлении полуфабрикатов удаляют.

Содержание минеральных веществ в среднем 0,8—1,3%. Это главным образом соединения натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа и важнейших микроэлементов.

Содержание экстрактивных веществ, среди которых преобладают азотистые, составляет 1,5—2,5%. В мясе имеются витамины группы В (В,, В2, В6, Bg, В]2), РР и др.