

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

« _____ » _____ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

для обучающихся по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Медведева Н.В., преподаватель спецдисциплин.

Методические указания к практическим занятиям являются частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических и лабораторных работ.

Основной целью практических работ является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ

Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта приготовления рекомендуемых изделий и блюд, согласно рабочей программе модуля

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение 2-х академических часов.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории и выполняются в течение 4-6 академических часов.

Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на 2 подгруппы по 14 - 15 человек. Каждая подгруппа делится на 3 бригады по 4-5 человек, которые выполняют индивидуальные задания. В ходе лабораторной работы преподаватель, мастер или консультант заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечается поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет, заполняет дневник (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподаватель, мастер или консультант) и получает оценку за лабораторную работу

По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

Приступая к выполнению практического или лабораторного занятия, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практической и лабораторной работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практическому и лабораторному занятию Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практической и лабораторной работе Вы должны выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим и лабораторным занятиям необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на уроке по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за практическую или лабораторную работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

2.1 Перечень практических и лабораторных занятий МДК 01.01

№ раб оты	Наименование темы	Кол-во часов на практ. занятие
1	<i>Практическое занятие №1</i> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом.	3
2	<i>Практическое занятие №2</i> Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из овощей.	3
3	<i>Практическое занятие №3</i> Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	3
4	<i>Практическое занятие № 4</i> Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы.	3
	ИТОГО	12

Практическое занятие № 1

Тема: " Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом ".

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:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: учебно – методическое пособие; справочник технолога; Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», бланки заявки.

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. Первичные 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 выписывает 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.

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

Задание 2.

Составить требование в кладовую

Задание 3.

Составить накладную

ПЛАН - МЕНЮ		Номер документа 01	Дата составления 12.09.17	_____ Петрова (подпись) (расшифровка подписи)		
на « 12 » сентября 2017 г.					_____ г.	

Номер по порядку	Блюдо и гарнир				Количество	Цена продаж, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г			
	1	2	3	4			
	Бутерброд с сыром		8	35	20	28	560
	Борщ с фасолью		265	500	20	26	520
	Зразы рыбные		680	100	20	39	780
	Пюре картофельное		429	100	20	18	360
	Какао с молоком		1222	150	20	15	300
Итого							2520

Заведующий производством _____ (подпись) Иванова _____ (расшифровка подписи)

Унифицированная форма № ОП-3
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132

Кафе "Веторок" _____ (организация) _____ (структурное подразделение) _____ (структурное подразделение -получатель)	Форма по ОКУД по ОКПО	Код 0330503
Вид деятельности по ОКДП		
Вид операции		

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ	Номер документа _____ Дата составления _____
-----------------------	--

Через кого _____ (фамилия, имя, отчество)

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7
	Картофель		кг	166	10,83	
	Свекла		кг	166	6,12	
	Огурцы соленые		кг	166	3,64	
	Морковь		кг	166	4,02	
	Лук зеленый		кг	166	5,64	
	Заправка		кг	166	3	
	Капуста квашеная		кг	166	6,42	

Затребовал заведующий производством _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)
Отпуск разрешил:
Руководитель организации _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

" ____ " ____ 20 ____ г.

НАКЛАДНАЯ № _____

Кому _____

От кого _____

№№ п. п.	НАИМЕНОВАНИЕ	Кол-во	Цена	Сумма

Сдал: _____ Принял: _____
подпись расшифровка подписи подпись расшифровка подписи

109 листов

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 плодовоовощной 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.

Контрольные вопросы

Что является бухгалтерским документом?

Дайте определение реквизиту. Перечислите виды реквизитов.

Сколько экземпляров Акта закупки необходимо заполнить, при покупке продуктов у населения?

Какой документ заключают с работником для сохранности денежных средств?

Практическое занятие №2

Тема: Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из овощей.

Цель: Изучить организацию работы при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов, научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место.

Ход работы

1. Ознакомьтесь с организацией рабочего места повара с учётом характера выполняемых операций при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов.

Теоретическая часть.

В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с нормами оснащения.

На участке обработки овощей организуют следующие рабочие места:

- обработка клубнеплодов
- обработка корнеплодов
- дочистка овощей
- очистка репчатого лука
- приготовление полуфабрикатов

На **рабочем месте подготовки полуфабрикатов** должны быть настольные весы, средние ножи, разделочные доски, тара для полуфабрикатов. Для хранения готовых полуфабрикатов в цеху должны быть предусмотрены холодильные шкафы. Овощи, которые поступает на ПОП укладывают на стеллажи или подтоварники. Овощи сортируют, моют в ванне. Рядом с моечными ваннами располагают картофелечистку, в которой производится механическая очистка картофеля, моркови, свеклы.. Дочищают овощи на производственных столах, затем промывают в ваннах. Для нарезки полуфабрикатов из овощей в цехе используют производственные столы. До отправки из цеха полуфабрикаты хранят в холодильном шкафу.

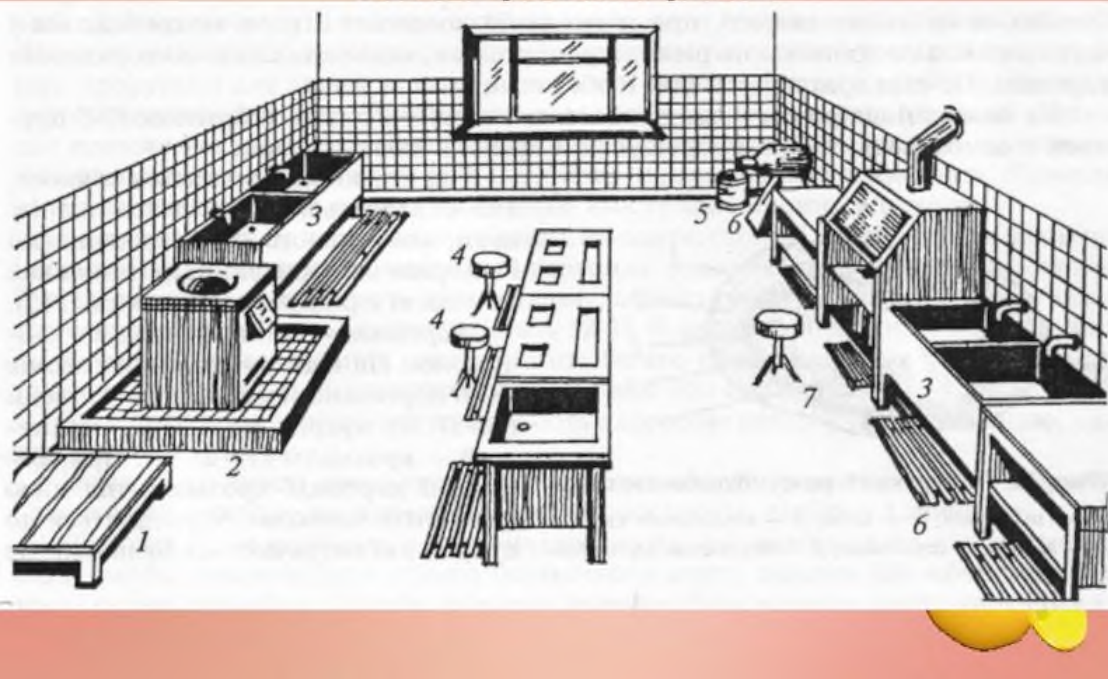
К основному инвентарю, который используется на рабочем месте при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов является следующее:

- стол производственный, моечные ванны,
- емкости для пищевых и не пищевых отходов,
- разделочные доски,
- ножи поварской тройки.

Весь инвентарь должен иметь соответствующую маркировку.

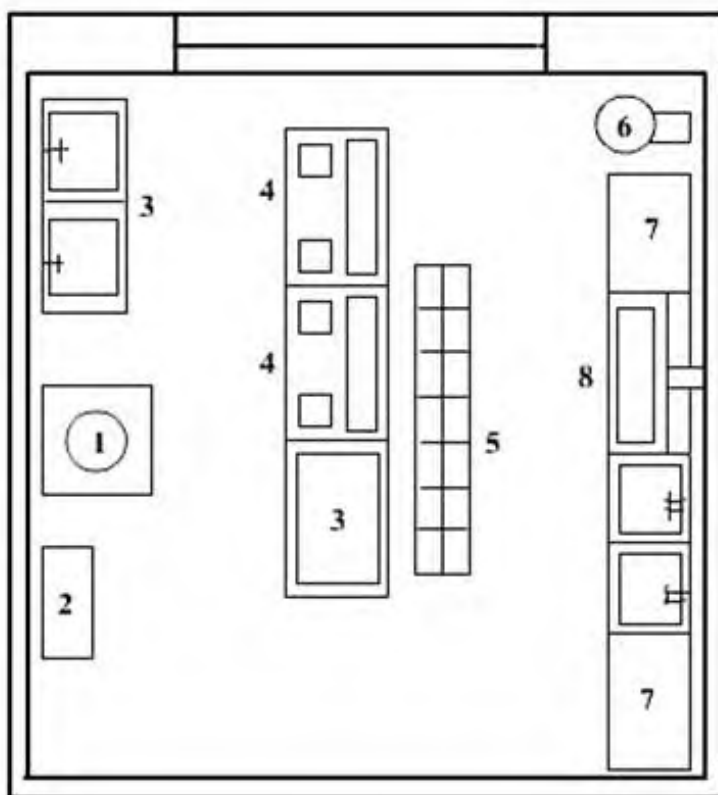
Для приготовления полуфабрикатов из овощей рабочее место оснащают овощерезкой, кухонный процессор, овощерезательный протирачный механизм, холодильный шкаф для хранения запаса полуфабрикатов. На стол устанавливают весы ВНЦ-2, укладывают разделочную доску, гастроемкости для обработанных и не обработанных овощей и полуфабрикатов. При изготовлении полуфабрикатов используют следующий инвентарь: ножи поварской тройки, ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки овощей; для удаления глазков; терки для овощей.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА В ОВОЩНОМ ЦЕХЕ



2. Зарисуйте схему расстановки оборудования в овощном цехе.

1.- картофелечистка



- 2.- подтоварник
- 3.- ванна моечная
- 4.- стол для дочистки картофеля и корнеплодов
- 5.- стеллаж передвижной
- 6.- овощерезательная машина
- 7.- производственный стол
- 8.- стол для очистки репчатого лука

3. Заполните таблицу «Вид оборудования и его назначение»

№ п/п	Вид оборудования	Назначение

4. Заполните таблицу «Техническое оснащение рабочих мест в овощном цехе»

№ п/п	Наименование технологических операций	Необходимое оборудование и инвентарь
1.	Доставка овощей со склада	Тара для доставки
2.	мойка машинная или ручную	
3.	очистка механическая или ручную	
4.	доочистка ручную	
5.	Промывание	
6.	нарезка и шинкование механически или ручную	
7.	расфасовка, охлаждение, маркировка	Стол производственный весы настольные

Практическое занятие № 3

Тема: Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Цель: Изучить организацию работы при обработке рыбного сырья и приготовлении полуфабрикатов из него, научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место.

Ход работы

1. Ознакомьтесь с организацией рабочего места повара с учётом характера выполняемых операций при обработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов.

Теоретическая часть.

В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с нормами оснащения.

На участке обработки рыбы организуют следующие рабочие места:

- для разделки рыбы;
- для приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Организация работы рыбного цеха

Очистку рыбы осуществляют ручным (ножами, тёрками, скребками) или механическим способом с использованием рыбо-чистки на специальных производственных столах с бортиками.

Потрошение рыбы производят на специальных столах с отверстием для сбора отходов в центре. Это исключает загрязнение тушек не пищевыми отходами. Отходы сортируют на пищевые и непищевые отходы. Плавники удаляют с помощью плавнико-резки или ножом.

В крупных цехах процесс удаления голов и хвостов механизирован.

Тушки рыбы и пищевые отходы интенсивно промывают в ваннах с двумя отделениями

После этого у рыбы удаляют ножом-рубаком голову, срезают со спины плавники и пластуют рыбу

На участке обработки рыбы размещаются ванна для дефростации мороженой рыбы, столы для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственном столе ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки. Не пищевые отходы собирают в специальный бак. Отдельное рабочее место организуется для приготовления порционных полуфабрикатов. Для приготовления рыбного фарша используется мясорубка, которая не применяется для приготовления мясного фарша.

Оборудование в цехе устанавливается в следующей последовательности:

- тара для доставки рыбы из продовольственного склада в столовую;
- ванны для размораживания рыбы или кратковременного замачивания солёной рыбы;
- стол для обработки рыбы с механической рыбочисткой;
- ванна для промывания рыб
- стол производственный для порционирования рыбы с настольными весами;
- ванна передвижная для доставки рыбы;
- шкаф холодильный;
- тара для сбора отходов;
- ванна для вымачивания порционных кусков солёной рыбы.
- ящик для соли и муки.

На рабочем месте подготовки полуфабрикатов должны быть настольные весы, средние ножи, разделочные доски и решетки для мясорубок, ступка с пестиком, посуда для панировки, тара для полуфабрикатов. Для хранения готовых полуфабрикатов в цеху должны быть предусмотрены холодильные шкафы. **К основному инвентарю**, который используется на рабочем месте при обработке птицы и приготовлении полуфабрикатов из нее является следующее:

- стол производственный со встроенными моечными ваннами,
- емкости для пищевых и не пищевых отходов,

- разделочные доски,
- ножи поварской тройки.

Весь инвентарь должен иметь соответствующую маркировку.

Для приготовления полуфабрикатов из рыбы рабочее место оснащают универсальным приводом ПМ-1,1 со сменными механизмами (размолочным, мясорубкой, фаршемешалкой), холодильным шкафом для хранения запаса полуфабрикатов. На стол устанавливают весы ВНЦ-2 укладывают разделочную доску. При изготовлении полуфабрикатов используют следующий инвентарь: ножи поварской тройки, сито, тяпку для отбивания, мусат для точки и правки ножей.

2. Заполните таблицу «Вид оборудования и его назначение»

№ п/п	Вид оборудования	Назначение

3. Изучите виды инвентаря, используемого при работе в рыбном цехе.

Заполните таблицу «Вид инвентаря и его назначение»

№ п/п	Вид инвентаря	Назначение

4. Заполните таблицу: «Технологическая схема первичной обработки мороженой рыбы»

№ п/п	Наименование технологических операций	Необходимое оборудование и инвентарь
1.	Доставка рыбы со склада в столовую	Тара для доставки рыбы, стеллажи
2.	Размораживание рыбы в воде с добавлением поваренной соли	
3.	Размораживание рыбного филе и океанической рыбы (без воды)	
4.	Удаление чешуи, головы, хвоста, плавников и внутренностей	
5.	Промывание	
6.	Порционирование рыбы	Стол производственный весы настольные, доска производственная, ножи "Поварская тройка"
7.	Приготовление полуфабрикатов	
8.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	
9.	Кратковременное хранение	Шкаф холодильный

Контрольные вопросы:

1. *Назначение рыбного цеха*
2. *Основные требования к рыбному цеху(микроклимат, сан.состояние, отделка)*
3. *Расположение рыбного цеха*
4. *Какие основные технологические операции выполняют в рыбном цехе?*
5. *Способы размораживания рыбы*
6. *Почему в рыбном цехе надо строго соблюдать санитарные правила?*
7. *Описать организацию рабочего места по приготовлению рыбных полуфабрикатов.*
8. *Как надо располагать рабочие места в рыбном цехе?*

Практическое занятие №4 «Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы.»

Цель: Изучить организацию работы при обработке мяса и птицы, приготовлении полуфабрикатов из данного сырья, научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место.

Ход работы

1. Ознакомьтесь с организацией рабочего места повара с учётом характера выполняемых операций при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов из него.

Теоретическая часть.

Оборудование, инвентарь, посуда: механическое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

Мясо обрабатывают в мясном (заготовочном) цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, котлетным ипельменным автоматами, холодильными шкафами. Из немеханического оборудования устанавливают рабочие столы, ванны, стеллажи и др. Оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом обработки мяса. На участке обработки мяса устанавливают специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, разрубочный стул, универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом).

Для производства рубленых мясных полуфабрикатов организуют рабочие места по приготовлению фарша, а также дозировке и формовке рубленых мясных изделий. Здесь должны быть установлены мясорубка достаточной производительности и фаршемешалка, в которой осуществляется тщательное перемешивание всех компонентов фарша.

На столе размещают разделочную доску, лотки с сырьем и готовыми полуфабрикатами, настольные циферблатные весы ВНЦ-2. На рабочем месте для приготовления полуфабрикатов устанавливают производственные столы и передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

Инструменты, используемые при ручной обработке мяса:

1. обвалка - большой и малый обвалочные ножи;
2. зачистка и жиловка - малый нож поварской тройки;
3. нарезка крупных кусков мяса - большой нож,
4. нарезка мелких кусков - средний нож;
5. снятие филе - малый нож поварской тройки.

Дополнительное оборудование: бактерицидная лампа, доски разделочные с маркировкой МС, стерилизатор для ножей, гастроемкости, весы электронные настольные.

2 Заполните таблицу «Вид оборудования и его назначение»

№ п/п	Вид оборудования	Назначение

3 Составьте схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара в мясном цехе.

Схема размещения оборудования и инвентаря мясного цеха

Первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов осуществляются в производственном помещении, которым является мясной цех. Оборудование и инвентарь размещаются в определенном порядке вдоль стен, слева направо по часовой стрелке:

- Сразу у входа ставятся носилки или большой ящик для переноски мяса.
- Затем устанавливается стойка с крючками, на которую подвешиваются мясные туши.
- За ней идет большая ванна с душем, оснащенной щеткой.
- Потом размещают колоду, на которой рубят мясо.

Далее по порядку:

- Несколько производственных столов.
- Ванны на колесиках, которые в любое время можно переместить на другое место.
- Мясорубка с индивидуальным приводом.
- Универсальная машина для переработки мяса.
- Машина, на которой формуют котлеты.
- Стол с весами для взвешивания полуфабрикатов.
- Стеллаж для временного хранения продукции.
- Шкаф для охлаждения мясных заготовок.
- Весы товарные.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

Зарисуйте схему



Критерии оценки:

Оценка **5 «отлично»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка **4 «хорошо»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка **3 «удовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка **2 «неудовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

2.2 Перечень практических и лабораторных занятий МДК 01.02

№ раб оты	Наименование темы	Кол-во часов на практ. занятие
1	Практическое занятие № 1 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов.	3
2	Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов.	3
3.	Практическое занятие № 3 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов.	3
4.	Практическое занятие № 4 Органолептическая оценка качества и безопасности мяса.	2
5.	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов из мяса.	3
6.	Практическое занятие № 6 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов из мяса	3
7.	Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов из мяса	2
8	Практическое занятие № 8 Органолептическая оценка качества и безопасности мяса птицы.	2
9	Практическое занятие № 9 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов из птицы	3
	ИТОГО	24

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1

ТЕМА: Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, вида обработки сырья.

Цель практической работы: Усвоить методику расчета массы БРУТТО, НЕТТО, % отходов овощей при механической кулинарной обработке, углубление и расширение теоретических знаний, формирование умений использовать справочную и учебную литературу.

1. Теоретическая часть

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 преискурантах, масса обработанных овощей предусматривается, исходя из 30 поступлений (%). Отходы и потери овощей при механической кулинарной обработке овощей представлены в таблице

Картофель с 1 сентября по 31 октября	25	Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	30	Свекла с 1 января .	25
Картофель с 1 января по 28–29 февраля	35	Лук репчатый	16
Картофель с 1 марта	40	Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20
		Морковь с 1 января	25

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.

Задачи

1. Определить количество отходов (в килограммах) при обработке 100 кг картофеля в сентябре.
2. Определить количество отходов при обработке 200 кг моркови в январе.
3. Определить сезон и потери в процентах при очистке 150 кг картофеля, если масса отходов составила 37,5 кг.
4. Определить количество отходов при обработке 400 кг свеклы в феврале.
5. Определить количество отходов при обработке 100 кг картофеля в марте.
6. Определить количество отходов при обработке моркови в октябре, если масса нетто обработанной моркови составила 14 кг.
7. Определить количество отходов при обработке лука, если масса очищенного лука составила 20 кг.
8. Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной», если дата его приготовления 27 октября.
9. Определить массу нетто картофеля в ноябре, если масса брутто составляет 125 кг.
10. Определить массу нетто 35 кг моркови для блюда «Запеканка морковная без творога», если дата его приготовления 7 февраля.
11. Определить массу нетто свеклы в апреле, если масса брутто составляет 40 кг.
12. Определить массу нетто картофеля в октябре, если масса отходов составила 50 кг.
13. Сколько килограммов очищенного картофеля весом нетто получится из 70 кг картофеля массой брутто в октябре месяце?
14. Определить массу нетто моркови в апреле, если масса отходов составила 32 кг.
15. Определить массу нетто картофеля в сентябре, если масса отходов составила 20 кг.

16. Сколько килограммов картофеля весом брутто необходимо использовать в декабре, чтобы получить 70 кг очищенного картофеля весом нетто?

17. Определить массу брутто моркови, если при обработке ее в декабре месяце отходы составили 17 кг.

18. Определить процент отходов при зачистке 300 кг капусты белокочанной, если масса отходов составила 60 кг.

Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов.

Тема Обработка рыбного сырья.

Цель занятия: Приобрести практические знания об изменениях, происходящих при обработке сырья, способах обработки сырья, приготовлении полуфабрикатов.

Ход выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Форма отчетности по занятию:

- письменные ответы и решение задач

Задание №1 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного сырья.

Задача № 1. Определите количество отходов (в килограммах) при обработке 10 кг мелкого окуня морского для жаренья в целом виде. Из таблицы находим % отходов. Он составил 47%

Задача № 2. Определите массу брутто судака, если при обработке его на филе без кожи и костей отходы составили 20 кг. % отходов составляет 51 %

Задача № 3. Вычислите массу нетто 23 кг наваги, обработанной для жаренья в целом виде, если % отходов составил 20%.

Задача № 4. Определите количество отходов (кг) при обработке 17 кг неразделенного сома на филе без кожи и костей если % отходов составил 55 %.

Задача № 5. Рассчитайте массу брутто карпа, необходимого для приготовления 150 порций карпа фаршированного кусками при выходе готового блюда массой 50 г на 1 порцию, если % -холодной обработки составило 37 %, а тепловой – 20 % ?

Задача №6 Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления фаршированного целиком судака на 18 порций, если выход блюда массой 125 г на 1 порцию, если % -холодной обработки составило 37 %, а тепловой – 20 % ?

Задача №7 Определите, какое количество осетра с головой потребуется для приготовления 30 порций жареной рыбы во фритюре порционными кусками, если масса готового блюда 100 г на 1 порцию, если % -холодной обработки составило 37 %, а тепловой – 20 % ?

Задача № 8 Рассчитайте массу брутто неразделанной сельди, если при ее обработке на филе без кожи и костей отходы составили 8 кг. Из таблицы находим % отходов. Он составил 45%

Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов.

Тема Обработка нерыбного водного сырья.

Цель занятия: Приобрести практические знания об изменениях, происходящих при обработке сырья, способах обработки сырья, приготовлении полуфабрикатов.

Ход выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Форма отчетности по занятию:

- письменные ответы и решение задач

Задание №1 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья

Задача № 1. Определить массу брутто кальмара мороженого разделанного (тушка) с кожицей, чтобы получить 3,5 кг очищенного кальмара?

Задача № 2. Определить массу брутто филе морского гребешка размороженного, если масса подготовленного для варки гребешка равна 0,6 г?

Задача № 3. Определить массу брутто салата дальневосточного из морской капусты (консервы), если масса подготовленного салата равна 2 кг?

Задача № 4. Определить сколько порций кальмара отварного получится из 5 кг кальмара мороженого разделанного (тушка) с кожицей, выход 1 порции вареного кальмара 100 г?

Задача № 5. Определить сколько порций гребешка отварного получится из 3,5 кг филе морского гребешка мороженого, выход 1 порции вареного гребешка 75

Задача № 6. Определить сколько порций кальмара отварного получится из 13 кг кальмара мороженого разделанного (тушка) с кожицей, выход 1 порции вареного кальмара 100 г?

Пример решения задачи № 4.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья при холодной и тепловой обработке (варка).

В сборнике рецептов на стр. 556 в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов» находим процент отходов при холодной и тепловой обработке у кальмара мороженого разделанного (тушка) с кожицей, что составляет 23% и 51 %.

Используя известные значения, находим массу полуфабриката для жарки (масса нетто) по формуле:

$$M_{нт} = \frac{M_{бр} * (100 - \%отх)}{100\%} = \frac{5 * (100 - 23)}{100} = 3,85 кг$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

3,85 кг- искомая масса полуфабриката, которая используется для варки.

Используя найденные значения, находим массу готового изделия по формуле:

$$M_{гот} = \frac{M_{нт} * (100 - \%потерь)}{100\%} = \frac{3,85 * (100 - 51)}{100} = 1,89 кг$$

Где : Мнт- масса подготовленного сырья (полуфабриката)

% потерь- процент потерь при тепловой обработке

1,89 кг- искомая масса готового изделия.

Используя найденные значения находим сколько порций кальмара отварного, выходом 100 г получится из данного количества по формуле:

$$П = \frac{M_{\text{гот}}}{M_{\text{гот}} \setminus 1 \text{ порц}} = \frac{1,89}{0,100} = 18,9 \approx 18$$

Где: $M_{\text{гот}}$ - масса готового блюда (изделия)

$M_{\text{гот}} \setminus 1 \text{ порц}$ - масса выхода 1 порции готового блюда (изделия)

Из данного количества сырья получится 18 порций кальмара отварного.

Наим-ние и термическое состояние морепрод-тов	Масса брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе брутто	Масса нетто или полу-фабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе нетто	Выход готовых изделий, г
Кальмар мороженный разделанный (тушка) с кожицей	265	23	204	51	100
Филе морского гребешка мороженое	209	6	196	49	100
Салат дальневосточный из морской капусты (консервы)	101	1 ¹¹	100	—	100

Критерии оценки:

Оценка **5 «отлично»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка **4 «хорошо»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка **3 «удовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка **2 «неудовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

Практическое занятие № 4

ТЕМА: Органолептическая оценка качества и безопасности мяса.

ЦЕЛЬ: Приобрести практические знания об изменениях, происходящих при обработке сырья (мясо), способах обработки сырья, приготовлении полуфабрикатов.

Ход выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.

4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Задание 1: Заполнить таблицу оценки качества мясного сырья

Органолептические методы оценки сырья	Термическое состояние мясного сырья		
	остывшее	охлажденное	замороженное
1. мясо свежее			
2. мясо сомнительной свежести			
3. мясо несвежее			

Задание 2: Заполнить таблицу условия и сроки хранения мяса

Термическое состояние мясного сырья	Условия хранения	Сроки хранения
Остывшее мясо		
Охлажденное мясо		
Замороженное мясо		

Задание 3: Заполнить таблицу условия и сроки хранения мясных п/ф

Наименование п/ф	Условия хранения	Сроки хранения
Порционные натуральные		
Порционные панированные		
мелкокусковые		

Практическое занятие №5

Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов.

Тема Обработка мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Цель занятия: Приобрести практические знания об изменениях, происходящих при обработке сырья, способах обработки сырья, приготовлении полуфабрикатов.

Ход выполнения практической работы:

- 1.Проведение инструктажа по практической работе.
- 2.Изучение информационных материалов.
- 3.Выполнение практического задания.
- 4.Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Форма отчетности по занятию:

- письменные ответы и решение задач

Задачи, приведенные по данной теме, должны дать представление об определении количества отходов и потерь при обработке туш мяса, определении количества порций из заданного количества сырья.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.

Задание № 1. Найти массу брутто говядины (вырезка) для приготовления 100 порций «лангета» по первой колонке и описать приготовление данного п/ф из вырезки?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (вырезка)	216	159	170	125	109	80
Жир животный	10	10	7	7	5	5
Масса жареного лангета		100		79		50

Задание № 2. Найти массу брутто говядины (толстый и тонкий край) для приготовления 35 порций «антрекота» по второй колонке и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (толстый и тонкий края)	216	159	170	125	109	80
Жир животный	10	10	7	7	5	5
Масса жареного антрекота		100		79		50

Задание № 3. Найти массу брутто свинины (корейка) для приготовления 17 порций «эскалопа» по третьей колонке и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Свинина (корейка)	173	147	147	125	94	80
Жир животный	10	10	7	7	5	5
Масса жареного эскалопа из свинины		100		85		54

Задание № 4. Найти массу брутто говядины (вырезка) для приготовления 100 порций «бефстроганова» по первой колонке и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной)	216	159	162	119	107	79
Лук репчатый	57	48	43	36	29	24
Маргарин столовый	15	15	10	10	7	7
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Сметана	40	40	30	30	20	20
Соус Южный	5	5	4	4	3	3

Задание № 5. Найти массу брутто свинины (корейка) для приготовления 15 порций «поджарки» по первой колонке и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски)	216	159	162	119	107	79
или свинина (корейка, тазобедренная часть)	173	147	129	110	87	74
Масса жареного мяса		100		75		50
Лук репчатый	48	40	36	30	24	20
Маргарин столовый	15	15	10	10	7	7
Томатное пюре	20	20	15	15	10	10

Задание № 6. Найти массу брутто печени свиной для приготовления 33 порций «печени по-строгановски» по третьей колонке и описать приготовление данного п/ф.

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Печень говяжья	177	147	113	110	89	74

или свиная	167	147	125	110	84	74
Масса готовой печени		100		75		50
Маргарин столовый	12	12	10	10	6	6
Томатное пюре	10	10	8	8	5	5
Соус Южный	5	5	4	4	3	3

Задание № 7. Найти массу брутто почек бараньих для приготовления 45 порций «почек жареных с помидорами или лимонным соком» по первой колонке и описать обработку почек перед использованием?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Почки говяжьих	242	208	181	156	121	104
или почки бараньи, или свиные	202	182	151	136	101	91
Жир животный	10	10	7	7	5	5
Масса жареных почек		100		75		50
Помидоры жареные		65		65		
или лимон	18	8	17	7	10	4

Задание № 8 Найти массу говядины (котлетное мясо) для приготовления 300 порций «зраз рубленых» по второй колонке Сборника рецептур блюд и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (котлетное мясо)	103	76	103	76	52	38
или свинина (котлетное мясо)	89	76	89	76	45	38
Хлеб пшеничный	16	16	16	16	8	8
Молоко или вода	23	23	23	23	11	11
Котлетная масса		113		113		56

Задание № 9. Найти массу свинины (котлетное мясо) для приготовления 113 порций «тефтелей» по первой колонке Сборника рецептур блюд и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (котлетное мясо)	103	76	103	76	52	38
или свинина (котлетное мясо)	89	76	89	76	45	38
Хлеб пшеничный	16	16	16	16	8	8
Молоко или вода	23	23	23	23	11	11
лук	29	24	29	24	24	20
Мука пшеничная	8	8	8	8	4	4
Масса полуфабриката		135		135		71

Задание № 10. Найти массу печени свиной для приготовления 26 порций «оладьев из печени» по второй колонке Сборника рецептур блюд и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Печень говяжья	139	115	120	100		
или свиная	131	115	114	100		
Хлеб пшеничный	20	20	15	15		
Маргарин столовый	5	5	3	3		
Масса полуфабриката		136		115		

Задание № 11. Найти массу баранины (котлетное мясо) для приготовления 38 порций «люля-кебаб» по первой колонке Сборника рецептур блюд и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Баранина (котлетное мясо)	331	237	277	198		
Жир-сырец (курдючный)	20	20	10	10		
Лук репчатый	20	16	20	16		
Соль	5	5	5	5		
Масса полуфабриката		270		222		

Задание № 12. Определить сколько необходимо говядины массой брутто, чтобы приготовить 40 порций «бифштекса рубленого», выход 1 порции полуфабриката 50 г, расчет по 1 колонке и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (котлетное мясо)	155	114	109	80	82	60
шпик	18	17	12	12	9	9
Молоко или вода	10	10	7	7	5	5
Масса полуфабриката		143		100		75

Задание № 13. Определить сколько необходимо баранины массой брутто, чтобы приготовить 13 порций «шницеля натурального рубленого», выход 1 порции полуфабриката 120 г, расчет по 3 колонке и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Свинина (котлетное мясо)	156	133	128	109	95	81
или баранина (котлетное мясо)	161	115	133	95	98	70
или говядина (котлетное мясо)	156	115	129	95	95	70
Вода	12	12	9	9	7	7
Яйца		8		6		4
Сухари	20	20	15	15	12	12
Масса полуфабриката		171		137		103

Задание № 14. Определить сколько необходимо говядины массой брутто, чтобы приготовить 28 порций «зраз рубленых», выход 1 порции полуфабриката 100 г, расчет по 2 колонке и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (котлетное мясо)	103	76	103	76	52	38
или свинина (котлетное мясо)	89	76	89	76	45	38
Хлеб пшеничный	16	16	16	16	8	8
Молоко или вода	23	23	23	23	11	11
Котлетная масса		113		113		56
Масса фарша		40		40		20
Масса полуфабриката		165		165		82

Задание № 15. Определить необходимое количество хлеба, чтобы приготовить 30 порций полуфабриката котлетной массы, выход 1 порции полуфабриката 90 г, для приготовления «котлет рубленых, запеченных с молочным соусом» и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (котлетное мясо)	101	74	101	74	50	37
или свинина (котлетное мясо)	87	74	87	74	56	37
Хлеб пшеничный	18	18	18	18	9	9
Молоко или вода	24	24	24	24	12	12
Котлетная масса		114		114		57
Масло сливочное	8	8	8	8	5	5
Сыр	4	4	4	4	3	3
Масса полуфабриката		179		179		90

Задание №16. Определить необходимое количество хлеба, чтобы приготовить 16 порций полуфабриката, выход 1 порции полуфабриката 140 г, для приготовления «зраз рубленых», расчет по 2 колонке и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (котлетное мясо)	103	76	103	76	52	38
или свинина (котлетное мясо)	89	76	89	76	45	38
Хлеб пшеничный	16	16	16	16	8	8
Молоко или вода	23	23	23	23	11	11

Котлетная масса		113		113		56
Масса фарша		40		40		20
Сухари	12	12	12	12	6	6
Масса полуфабриката		165		165		82

Задание № 17. Определить необходимое количество хлеба, чтобы приготовить 24 порции полуфабриката котлетной массы, выход 1 порции полуфабриката 108 г, для приготовления «рулета с луком и яйцом» и описать приготовление данного п/ф?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1	
	Б	Н
Говядина (котлетное мясо)	103	76
Хлеб пшеничный	15	15
Молоко или вода	23	23
Котлетная масса		114
Масса фарша		40
Сухари	4	4
Масса полуфабриката		161

Критерии оценки:

Оценка 5 «отлично» - выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка 4 «хорошо» - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка 3 «удовлетворительно» - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка 2 «неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

Практическое занятие № 6

ТЕМА: Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья.

Тема: Обработка мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Расчёт количества порций изделий (порционных, мелкокусковых) из заданного количества сырья.

Задача № 1. Сколько порций «почек по- русски» получится из 35 кг почек свиных, расчет по 1 колонке?

Пример решения задачи № 1.

В сборнике рецептур на стр. 250 находим рецептуру № 407, колонка №1, где указаны нормы почек свиных на 1 порцию массы брутто, что равно 202 г..

В наличии имеется 35 кг почек свиных, на одну порцию норма закладки составляет 202 г.

Расчитываем сколько порций «почек по- русски» может получиться из 35 кг почек свиных по формуле:

$$П = \frac{Мбр}{Мбр \setminus 1 \text{ порции}} = \frac{35000}{202} = 173,26 \approx 173$$

Где: Мбр- масса сырья

Мбр\1 порции- масса сырья на 1 порцию блюда (изделия)

Из данного количества сырья получится 173 порций «почек по- русски»

Задача № 2. Сколько порций «печени, тушенной в соусе» получится из 27 кг печени говяжьей, расчет по первой колонке? Описать первичную обработку печени.

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Печень говяжья	170	141	127	105	87	71
или баранья, или свиная, или телячья	160	141	119	105	81	71
Мука пшеничная	6	6	5	5	3	3
Масса полуфабриката	-	147	-	110	-	74

Задача № 3. Сколько порций «азу» получится из 9,5 кг говядины (боковая часть), расчет по 3 колонке? Описать приготовление п/ф «азу»

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	216	159	162	119	107	79

Задача № 4. Сколько порций «плова» получится из 16 кг баранины (лопаточная часть), расчет по 2 колонке?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка)	200	143	150	107	99	71

Задача № 5. Сколько порций «мяса отварного» получится из 35 кг говядины (грудинка), расчет по 1 колонке?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка)	219	161	164	121	110	81
или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка)	218	156	164	117	109	78
или свинина (лопаточная часть, грудинка)	196	167	147	125	97	83
или телятина (лопаточная часть, грудинка)	236	156	177	117	118	78

Задача № 6. Сколько порций «котлет натуральных» получится из 5 кг свинины (корейка), расчет по 2 колонке? Описать приготовление п/ф-котлет натуральных

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Баранина (корейка)	222	159+121	158	113+121*	112	802*
или свинина (корейка)	173	147+201	123	105+201*	94	802*
или телятина (корейка)	241	159+201	159	105+201*	121	802*
Баранина (корейка)	222	159+121	158	113+121*	112	802*

Задача № 7. Сколько порций «рулета с луком и яйцом» получится из 17 кг говядины? Описать приготовление п/ф «рулета с луком и яйцом»

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1	
	Б	Н
Говядина (котлетное мясо)	103	76
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	106	76
или телятина (котлетное мясо)	115	76
Хлеб пшеничный	15	15
Молоко или вода	23	23
Котлетная масса	-	113
Масса полуфабриката	-	161

Задача № 8. Сколько порций «антрекота» получится из 4,5 кг говядины (толстый край), расчет по 3 колонке? Описать приготовление п/ф.

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (толстый и тонкий края)	216	159	170	125*	109	80*

Задача № 9. Сколько порций «шницеля» получится из 2,3 кг баранины (тазобедренная часть), расчет по 2 колонке? Описать приготовление п/ф.

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Свинина (тазобедренная часть)	168	143	129	110	82	70
или телятина (тазобедренная часть)	217	143	167	110	106	70
или баранина, козлятина (тазобедренная часть)	211	151	154	110	98	70
Яйца	1/5 шт.	8	1/8 шт.	5	1/13 шт.	3
Сухари	22	22	15	15	9	9
Масса полуфабриката						
из свинины, телятины	-	171	-	125*	-	80*
из баранины	-	179	-	125*	-	80*

Задача № 10. Сколько порций «мяса тушеного» получится из 7,1 кг свинины (шейная часть), расчет по 2 колонке?

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Говядина (верхний, внутренний, наружный, боковой куски тазобедренной части)	227	167	170	125	113	83
или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка)	222	159	166	119	110	79
или свинина (лопаточная и шейная части)	173	147	129	110	87	74

Практическое занятие № 7

ТЕМА: Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья.

Тема: Обработка мяса и приготовления полуфабрикатов.

Задача № 1. Определить количество отходов при механической обработке 75 кг говядины 2 категории, определить массу нетто и сколько можно приготовить порций крупнокускового полуфабриката для варки, массой 170 г?

Задача № 2. Определить количество отходов при механической обработке 16 кг баранины 1 категории, определить массу нетто и сколько можно приготовить порций крупнокускового полуфабриката для тушения, массой 190 г?

Задача № 3. Определить количество отходов при механической обработке 33 кг свинины обрезной, определить массу нетто и сколько можно приготовить порций крупнокускового полуфабриката для жарения, массой 165 г?

Определение массы нетто

Задача №4. Найти массу мяса крупнокускового п/ф для жаренья, если масса полутуши говядины первой категории равна 90 кг.

Задача №5. Определить массу мяса для тушения при разделке туши говядины 2 категории массой 70 кг.

Задача №6. Определить массу мяса для приготовления поджарки при разделке полутуши говядины 1 категории массой 100 кг.

Наименование	Вид теплов. Обработки	БРУТТО 1 КАТЕГОРИИ	БРУТТО 2 КАТЕГОРИИ	Масса НЕТТО	потери при теп обработк
ГОВЯДИНА					
КРУПНОКУСК	ВАРКА	43	45	32	38
КРУПНОКУСК	жаренье	105	109	77	35
КРУПНОКУСК	ТУШЕНИЕ	113	118	83	40
(азу гуляш поджарка)	ТУШЕНИЕ	107	112	79	37
БАРАНИНА					
КРУПНОКУСК	ТУШЕНИЕ	110	119	79	37
СВИНИНА					
Наименование	Вид теплов. Обработки	МЯСНАЯ	ОБРЕЗНАЯ	ЖИРНАЯ	Масса НЕТТО
КРУПНОКУСК	ЖАРЕНЬЕ	87	89	85	74

Решение 1 задачи:

1. Найти % отходов (из таблицы взять данные)

Брутто- 45 – 100%

Нетто- 32 -- (100-х) %

$x=100-(32*100/45)=29\%$ - это % отходов говядины 2 категории крупнокусковой п/ф для варки. (исходные данные взяты из таблицы)

2. Найти массу Нетто говядины

Если % отходов 29% , то % массы Нетто равен 71%

Масса Брутто -75 кг (по условию) Находим массу Нетто-?

75 – 100%

X - 71 % $X=75 * 71 / 100 = 53.25$ кг

3. Найти количество порций: 53250 делим на 170 г(масса 1 порции по условию)

Ответ:313 порций

Практическое занятие № 8

ТЕМА: Органолептическая оценка качества и безопасности мяса птицы.

ЦЕЛЬ: Приобрести практические знания об изменениях, происходящих при обработке сырья (птицы), способах обработки сырья, приготовлении полуфабрикатов.

Ход выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Задание 1: Заполнить таблицу оценки качества мяса птицы.

ПОКАЗАТЕЛИ	ХАРАКТЕРИСТИКА ТУШЕК	
	СВЕЖИХ	СОМНИТЕЛЬНОЙ СВЕЖЕСТИ
Внешний вид поверхности тушки		
ЦВЕТ		
МЫШЦЫ НА РАЗРЕЗЕ		
КОНСИСТЕНЦИЯ		
ЗАПАХ		

Задание 2: Дать органолептическую оценку доброкачественности гусиной и утиной печени (фуа-гра)

Задание 3: Заполнить таблицу условия и сроки хранения сырья.

Термическое состояние мясного сырья	Условия хранения	Сроки хранения
Охлажденное мясо птицы		
Мороженое мясо птицы		
Охлажденную печень фуа-гра		

Задание 4: Заполнить таблицу условия и сроки хранения п/ф

Наименование п/ф	Условия хранения	Сроки хранения
полуфабрикаты из мяса птицы, натуральные — без панировки (тушка, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки)		
мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные		
полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее		
фарш куриный		
субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы		
наборы для студня, рагу, суповой		

Практическое занятие № 9 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов

полуфабрикатов из птицы

Цель занятия: Приобрести практические знания об изменениях, происходящих при обработке сырья (птица), способах обработки сырья, приготовлении полуфабрикатов.

Ход выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;

Форма отчетности по занятию:

- письменные ответы и решение задач

Информационный блок

Количество отходов, получаемых при обработке домашней птицы, зависит от вида птицы, категории ее упитанности и вида промышленной обработки (потрошенная, полу-потрошенная).

В рецептурах на изделия из птицы, помещенных в Сборнике рецептов блюд, масса нетто и выход готовых изделий исчисляются, исходя из поступления сельскохозяйственной птицы полу-потрошенной второй категории.

Задачи, приведенные по данной теме, должны дать представление об определении количества отходов (пищевых и непищевых при обработке птицы, определении массы нетто и массы брутто, определении количества порций из заданного количества сырья.)

Практическая часть

Задача № 1. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полу-потрошенных первой категория?

Задача № 2. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полу-потрошенных второй категории?

Задача № 3. Найти массу пищевых отходов при обработке 100 кг гусей полу-потрошенных I категории.

Задача № 4. Найти количество отходов при обработке белой куропатки массой брутто 10 кг?

Задача № 5. Определить количество отходов при обработке 20 кг кроликов I категории. Разделка производится на мякоть?

Пример решения задачи № 1.

Масса отходов исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептов на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у кур полу-потрошенных первой категория, что составляет 31,4%.

$$M_{отх} = \frac{M_{бр} * \%отх}{100\%}$$

Используя известные значения. находим массу отходов по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

$$M_{отх} = \frac{80 * 31,4}{100} = 25,12 \text{ кг}$$

25,12 кг- искомая масса отходов у кур полу-потрошенных первой категория при холодной обработке.

Задача № 6. Определить массу нетто уток полу-потрошенных второй категории, если масса брутто равна 40 кг?

Задача № 7. Рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошенных первой категории?

Задача № 8. Найти массу мякоти с кожей при обработке 40 кг кур потрошенных I категории?

Задача № 9. Определить массу нетто фазанов при обработке 20 кг для отваривания целиком?

Задача № 10. Определить массу нетто кроликов из 60 кг массой брутто для приготовления изделий из котлетной массы?

Пример решения задачи № 6.

Масса нетто исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса нетто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептов на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у уток полу-потрошенных второй категория, что составляет 34,3 %.

Используя известные значения. находим массу нетто по

$$M_{нт} = \frac{M_{бр} * (100 - \%отх)}{100\%}$$

формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

$$M_{нт} = \frac{40 * (100 - 34,3)}{100} = 26,28 \text{ кг}$$

26,28 кг- искомая масса нетто уток полу-потрошенных второй категории

Задача № 11. Определить массу брутто гусей полу-потрошенных первой категории, если масса обработанной птицы равна 60 кг?

Задача № 12. Определять массу брутто цыплят потрошений второй категория, если масса обработанной птицы равна 40 кг?

Задача № 13. Рассчитать массу брутто индейки потрошенной первой категории для 100 порций котлет по 3 колонке, если мякоть используется с кожей?

Задача № 14. Определить массу брутто кур полу-потрошенных второй категории для 50 порций рагу по первой колонке Сборника рецептов?

Задача № 15. Определить массу брутто цыплят потрошенных второй категории для 100 порций плова по первой колонке Сборника рецептов?

Пример решения задачи № 11.

Масса брутто исчисляется, исходя из заданной массы нетто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептов на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у гусей полу-потрошенных первой категории, что составляет 30 %.

$$M_{бр} = \frac{M_{нт} * 100\%}{100 - \%отх}$$

Используя известные значения, находим массу брутто по формуле:

Где: $M_{нт}$ - масса нетто продукта (сырья)

$\%$ отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

$$M_{бр} = \frac{60 * 100}{100 - 30} = 85,7 \text{ кг}$$

85,7 кг- искомая масса брутто гусей полупотрошенных первой категории

Задача № 16. Определить процент отходов при механической обработке 35 кг кур полупотрошенных 2 категории, определить массу нетто и сколько можно приготовить порций мелкокускового полуфабриката, массой 95 г?

Пример решения задачи № 16.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у кур полупотрошенных 2 категории при холодной обработке . В сборнике рецептов на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у кур полупотрошенных 2 категории, что составляет 33,7 %.

Используя известные значения, находим массу нетто кур полупотрошенных 2 категории по формуле:

$$M_{нт} = \frac{M_{бр} * (100 - \%отх)}{100\%} = \frac{35 * (100 - 33,7)}{100} = 23,2 \text{ кг}$$

Где: $M_{бр}$ - масса брутто продукта (сырья)

$\%$ отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

23,2 кг- искомая масса нетто кур полупотрошенных 2 категории, которая используется для приготовления мелкокускового полуфабриката.

Находим количество порций полуфабриката весом 95 г, которые можно приготовить из 23,2 кг кур полупотрошенных 2 категории:

$$П = 23,2 / 0,095 = 244,3 \approx 244 \text{ порций}$$

Из 35 кг кур полупотрошенных 2 категории массой нетто можно приготовить 244 порций мелкокускового полуфабриката.

Критерии оценки:

Оценка **5 «отлично»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка **4 «хорошо»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка **3 «удовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка **2 «неудовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

Основная и дополнительная литература

Основная литература:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112с
2. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400с.
3. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240с.
4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160с.
5. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208с.
6. Соколова Е.Н. Приготовление блюд из овощей и грибов. -1-е изд.. – М.: Академия, 2014. – 288с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112с.
8. Электронный образовательный ресурс Приготовление блюд из овощей и грибов (электронное приложение) – М.: Академия, 2013.

Дополнительная литература:

9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336с.
10. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192с.
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512с.
12. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 1. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48с.