

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

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
2020 г.  
Приказ № 61 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и видов обслуживания

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**для обучающихся по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

## 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 02.

Рекомендации предназначены для оказания помощи, обучающимся при выполнении практических работ.

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

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение –1-2-х академических часов.

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 передачи.

**Внимание!** Если в процессе подготовки к практическим и лабораторным занятиям или при решении задач у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни консультаций или дополнительных занятий.

### 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
<b>Раздел модуля МДК.02.01.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента сложного ассортимента		
<b>Тема 2.1.</b> Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Меню. Виды меню.	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Требования к оформлению меню	2
	<b>Практическое занятие № 3</b> Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.	2
	<b>Практическое занятие № 4</b> Составление меню со свободным выбором блюд	2
	<b>Практическое занятие № 5</b> «Работа со сборником рецептов»	2

<b>Раздел модуля: МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов сложного ассортимента Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов, супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Расчет сырья для супов сложного приготовления	1
	<b>Практическое занятие № 6</b> Расчет сырья для супов сложного приготовления	1
	<b>Практическое занятие № 6</b> Расчет сырья для супов сложного приготовления	1
	<b>Практическое занятие № 6</b> Расчет сырья для супов сложного приготовления	1
	<b>Практическое занятие № 6</b> Расчет сырья для супов сложного приготовления	1
<b>Тема 2.5. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.5.</b> Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Расчет сырья для приготовления сложных блюд из рыбы.	1
	<b>Практическое занятие № 7</b> Расчет сырья для приготовления сложных блюд из рыбы.	1
<b>Тема 2.6. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.</b>		
<b>Тема 2.6.</b> Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Расчет сырья для приготовления сложных блюд из мяса	1
	<b>Практическое занятие № 8</b> Расчет сырья для приготовления сложных блюд из мяса	1
	<b>Практическое занятие № 8</b> Расчет сырья для приготовления сложных блюд из мяса	1
	<b>Всего</b>	<b>20</b>

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ**

<b>Вид работ</b>	<b>Критерии оценки</b>	
Выполнение задания	Задание выполнено полностью с отличным качеством оформления отчета, рациональным использованием времени, самостоятельным планированием и организацией.	5
	Задание выполнено с незначительными недочетами, хорошее качество оформления отчета, соблюдение отведенного на выполнение задания времени, самостоятельное планирование и выполнение задания при	4

	несущественной помощи преподавателя.	
	Удовлетворительное выполнение задания, помощь преподавателя в планировании и выполнении задания, отдельные ошибки и неточности в формулировках, оформлении отчета, нарушения в организации и планировании работы.	3
	Неудовлетворительное выполнение задания, с грубыми ошибками в отчете и защите работы, без соблюдения, отведенного на выполнение задания времени, неумение самостоятельно организовывать и планировать работу.	2
Выполнение задания с нарушениями сроков сдачи.	Задание выполнено во время консультаций, позже установленного срока оценивается по аналогичным критериям.	3

### Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.»Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г
4. М.В. Володина, Т.А. Солпачева «Организация хранения и контроль запасов сырья» Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
5. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение и организация рабочего места» Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
6. С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова «Организация работы структурного подразделения п.о.п.» – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

### Дополнительные источники:

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2016
2. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2016

### Справочники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://www.restoran.ru/>
6. <http://knigakulinara.ru/books/>

### Нормативные документы:

Соколова Е.И. ЭУМК СЭО 3.0: Приготовление блюд из овощей и грибов. Основная рабочая программа; основной теоретический материал (ЭУ); контрольно-оценочные средства

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
5. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М; Экономика. 2016 г.

**Журналы:** «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2017 г.

7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
9. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М; Экономика. 2016 г.

**Журналы:** «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2017 г.

## Практические занятия № 1 - 3

### Тема:

- Меню. Виды меню.
- Требования к оформлению меню.
- Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню

### Цель занятия:

- Систематизация и закрепление знаний студентов о меню со свободным выбором блюд;
- Формирование умений составлять и оформлять меню со свободным выбором блюд;
- Развитие профессионального мышления

### Проверка теоретической готовности студента к выполнению практической работы:

- Дать понятие меню со свободным выбором блюд.
- Перечислить факторы, учитываемые при составлении меню со свободным выбором блюд.
- Последовательность записи блюд в меню.

### План работы:

Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме

Ответить на поставленные вопросы

Уметь организовывать рабочее место повара горячего

### Задание:

1. Составление меню со свободным выбором блюд
2. Последовательно заполните бланк меню со свободным выбором блюд
3. Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу.

### Порядок 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:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в горячем цехе

### Форма отчетности по занятию:

- заполненный бланк-меню
- заполненная таблица ответов

**Меню** - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; диетического и детского питания; банкетное.

**Меню со свободным выбором блюд** составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно представляет перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

### При составлении меню придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд.

- Холодные блюда и закуски
- Рыбная гастрономия

- Холодные рыбные блюда
- Салаты и винегреты
- Холодные блюда из мяса
- Холодные блюда из птицы
- Молочнокислые продукты
- Горячие закуски
- Рыбные, мясные
- Из домашней птицы и дичи (жюльены)
- Овощные
- Грибные
- Яичные
- Супы
- Прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные и сладкие
- Вторые блюда
- Рыбные (отварные, припущенные, жареные, запеченные)
- Мясные (отварные, жареные, тушеные)
- Блюда из домашней птицы и дичи
- Блюда из котлетной массы
- Блюда из субпродуктов
- Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных и мучных изделий
- Блюда из яиц и творога
- Сладкие блюда (горячие, холодные)
- Горячие напитки
- Холодные напитки собственного производства
- Мучные кулинарные и кондитерские изделия

В кафе меню рекомендуется начинать с горячих (не менее 10 наименований) и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

На специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных для них блюд: в чайных - с чая, в чебуречных - с чебуреков, в шашлычных - с шашлыков; в пельменных - с пельменей.

**Банкетное меню** составляется с учетом характера банкета и времени проведения.

В меню банкета включают несколько холодных блюд и закусок, которые можно заказывать из расчета 1/2 и 1/3 порции. В меню включают одну горячую закуску, вторые горячие блюда одного-двух наименований (из рыбы, мяса, птицы), десертное блюдо, горячие напитки (кофе, чай), мучные кондитерские изделия

### **Инструктаж преподавателя**

1. При выполнении работы студенты работают парами, т. е. 2 студента работают над одним меню. При этом руководствуются методическими указаниями преподавателя.
2. Каждый студент оформляет разработанное меню
3. При выполнении работы **нужно использовать**:
  - методические рекомендации преподавателя;
  - учебник В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на п.о.п. стр.176 – 184-188
  - сборники рецептур блюд и кулинарных изделий Н.Э. Харченко 2016 год
  - дополнительную литературу о рецептах и технологиях приготовления различных блюд, изделий, напитков.






Заведующий  
производством: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

### Контрольные вопросы стр. 176-178

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	В чем заключается очередность расположения блюд в меню	
2	На чем основан принцип разнообразия «Меню»...	
3	Последовательность расположения закусок в меню зависит...	
5	Порядок перечисления блюд должен соответствовать...	

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы

**Критерии оценки:**

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)




3. Заведующий  
производством: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы

**Критерии оценки:**

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

## Практические занятия № 2

**Тема:** Составление меню скомплектованного завтрака, обеда, ужина Требования к оформлению меню

### Цель занятия:

- Составить краткий конспект о требованиях, предъявляемых к меню
- Систематизация и закрепление знаний студентов о меню со свободным выбором блюд;
- Формирование умений составлять и оформлять меню со свободным выбором блюд;
- Развитие профессионального мышления

### Проверка теоретической готовности студента к выполнению практической работы:

- Дать понятие меню со свободным выбором блюд.
- Перечислить факторы, учитываемые при составлении меню со свободным выбором блюд.
- Последовательность записи блюд в меню.

### План работы:

Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме

Ответить на поставленные вопросы

Уметь организовывать рабочее место повара горячего

### Задание:

1. Составление меню со свободным выбором блюд
2. Последовательно заполните бланк меню со свободным выбором блюд
3. Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу.

### Порядок 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:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в горячем цехе

### Форма отчетности по занятию:

- заполненный бланк-меню
- заполненная таблица ответов

## Информационный блок

**Меню комплексных обедов** (завтраков, ужинов) представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.

В меню комплексного завтрака, обеда или ужина указывается не только цена каждого блюда, но и общая стоимость. Этот вид меню применяется в основном на предприятиях с постоянным контингентом питающихся - в столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях; комплексные обеды могут применяться и в ресторанах в дневное время для быстроты обслуживания. При организации питания по абонементам, которые продаются на неделю, декаду, месяц, в меню включают блюда, общая стоимость которых соответствует стоимости абонемента. При составлении меню комплексных обедов они должны быть разнообразными по дням недели, следует предусматривать широкий набор продуктов, использовать различные приемы их тепловой обработки. Чтобы обеспечить в рационе требующиеся белки, необходимо чаще включать в меню рыбные блюда, а также блюда из творога и молочных продуктов. Для повышения содержания витамина С в рационы рекомендуется включать салаты из сырых овощей и фруктов. В качестве гарниров можно использовать овощи тушеные, овощные рагу, овощные пюре.

Как правило, в обеденном зале реализуется два варианта комплексных завтраков, обедов,

ужинов, различных по составу, но одинаковых по стоимости.

**Меню дневного рациона** применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях. Его составляют также для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются в ре-сторанах 2-3 раза в день. Меню дневного рациона составляется одновременно для завтрака, обеда и ужина, учитывая физиологические потребности человека. Оно может быть со свободным выбором или заранее скомплектованным.

В домах отдыха и санаториях посетители могут заказать блюда на следующий день в соответствии с предложенным меню.

**Меню диетического питания** составляется в диетических столовых с учетом 5-6 основных диет (1, 2, 5, 7/10, 9). Для каждой диеты составляется определенный набор блюд. В составлении меню принимает участие диетврач или диетсестра. В диетических столовых или отделениях при промышленных предприятиях, учебных заведениях количество диет устанавливается в зависимости от обслуживаемого контингента. При составлении меню следует руководствоваться сборником рецептов «Диетическое питание в столовых».

**Меню детского питания** составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков. В меню школьных столовых включаются рыбные, мясные, овощные, яичные, творожные и молочные блюда, сладкие блюда (кисели, компоты и др.) и напитки. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением циклического меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп (7-10 лет; 11-13 лет; 14-17 лет) с разным выходом порций.

**При составлении меню школьных столовых необходимо обеспечение щадящего питания, исключающего использование костных бульонов и уксуса. Первые блюда следует готовить вегетарианскими или с мясом, рыбой, птицей. Вместо уксуса можно использовать лимонную кислоту. Вторые мясные блюда можно включать в меню комплексного обеда с любым гарниром: картофелем отварным, жаренным на растительном масле, картофельным пюре, капустой тушеной и др. К рыбным блюдам рекомендуются гарниры из картофеля. В качестве дополнительного гарнира следует включать огурцы, помидоры, салат из свежей капусты.**

### **Инструктаж преподавателя**

1. При выполнении работы студенты работают парами, т. е. 2 студента работают над одним меню. При этом руководствуются методическими указаниями преподавателя.
2. Каждый студент оформляет разработанное меню
3. При выполнении работы **нужно использовать:**
  - методические рекомендации преподавателя;
  - учебник В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на п.о.п. стр.176 – 184-188
  - сборники рецептов блюд и кулинарных изделий Н.Э. Харченко 2016 год
  - дополнительную литературу о рецептах и технологиях приготовления различных блюд, изделий, напитков.
4. Студент должен стремиться к глубокому изучению материала и формированию четких знаний по теме.
5. Оценка практической работы определяется, как средний балл за теоретическую готовность к уроку и разработанное меню.

### **ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

### **Составить меню со свободным выбором блюд.**

Последовательность выполнения задания:

1. По учебнику В.В. Усов стр. 176-188, изучить меню ознакомиться с последовательностью записи блюд в меню и правилами составления (приложение 1, 2).
2. Определить количество наименований блюд, напитков, изделий для меню по заданию преподавателя;
3. Заполнить таблицу по предложенной форме:

### **Практические занятия № 2**

**Тема:** Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню

**Цель занятия:** Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Виды меню

- Систематизация и закрепление знаний студентов о меню со свободным выбором блюд;
- Формирование умений составлять и оформлять меню со свободным выбором блюд;
- Развитие профессионального мышления

**Задание:**

1. Составить краткий конспект о требованиях, предъявляемых к меню
2. Составить меню комплексное
3. Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу.

<b>№ п/п</b>	<b>Вопросы</b>	<b>Ответы</b>
1	Почему меню визитная карточка ресторана...	
2	Значение меню...	
3	Что должно учитывать меню..	
4	Кто определяет ассортимент меню...	
5	Какие реквизиты указываются в меню	

### **Контрольные вопросы стр. 176, 184,**

<b>№ п/п</b>	<b>Вопрос</b>	<b>Ответ</b>
1	Меню дю жур....	
2	Меню комплексных обедов...	
3	Меню банкетов...	
5	Меню	







## Практические занятия № 5

**Тема:** Составление меню кафе

- Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню

**Цель занятия:**

- Формирование умений составлять и оформлять меню со свободным выбором блюд;
- Развитие профессионального мышления

**Проверка теоретической готовности студента к выполнению практической работы:**

- Дать понятие меню со свободным выбором блюд.
- Перечислить факторы, учитываемые при составлении меню со свободным выбором блюд.
- Последовательность записи блюд в меню.

**План работы:**

Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме

Ответить на поставленные вопросы

Уметь организовывать рабочее место повара горячего

**Задание:**

1. Составление меню со свободным выбором блюд
2. Последовательно заполните бланк меню со свободным выбором блюд для кафе

**Порядок 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:**

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в горячем цехе

**Форма отчетности по занятию:**

- заполненный бланк-меню

### Информационный блок

**Составление меню и определение количества блюд.** Меню банкета составляют в зависимости от характера кафе. Меню – это перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков расположенных в определенном порядке.

Одно из основных правил, которое необходимо соблюдать при составлении прейскуранта порционных блюд – разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья и продуктов, из которых они приготовлены, так и по способам кулинарной обработки.

Меню кафе составляется в зависимости от возможностей предприятия. В меню включены несколько холодных закусок (для расширения ассортимента холодные закуски можно заказывать из расчета  $\frac{1}{2}$  и  $\frac{1}{3}$  порции на человека), одну или две горячие закуски, вторые горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, десертные блюда, фрукты, напитки.

**Последовательность расположения блюд в меню**

1. фирменные блюда и закуски
2. холодные блюда и закуски:
  - 1) Икра зернистая осетровых рыб, паюсная  
Икра зернистая лососевых рыб
  - 2) Рыба малосоленая (семга, лососина с лимоном)
  - 3) Рыбные холодные блюда:  
Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)  
Рыба заливная  
Рыба под маринадом  
Рыба под майонезом
  - 4) Рыбная гастрономия и закусочные консервы:

- Шпроты с лимоном
- Рыба холодного и горячего копчения
- 5) Сельдь натуральная с гарниром, рубленая
- 6) Не рыбные продукты моря
- 7) Салаты и винегреты
- 8) Мясные холодные блюда и закуски:
  - Мясо отварное, заливное
  - Мясная гастрономия
  - Мясо жареное
- 9) Домашняя птица и дичь холодные
- 10) Кисломолочные продукты
- 3. Горячие закуски
- 4. Супы
- 5. Рыбные горячие блюда
- 6. Мясные горячие блюда
- 7. Горячие блюда из домашней птицы и дичи
- 8. Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные
- 9. Блюда из яиц и творога
- 10. Сладкие блюда
- 11. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад)
- 12. Холодные напитки собственного производства
- 13. Мучные кулинарные и кондитерские изделия (пирожные в ассортименте, торты, кексы, пирожки, пироги и др.)

В меню указывается не только ассортимент закусок и блюд, но и количество порций из расчета полпорции на человека.

**Ассортимент банкетных холодных блюд** - Холодные блюда относятся к разделу кулинарии, названному „холодная кухня“, так как большая часть из них готовится, гарнируется и подается в холодном состоянии. Сюда однако относятся и теплые блюда.

Обычно теплые закуски подаются в сосуде, в котором готовились. Посуда, в которой подаются закуски, должна быть красивой и удобной формы — общее блюдо или отдельные тарелочки.

**Банкетные холодные блюда** - Валованы с икрой лососевой», «Яйцо с икрой лососевой», «Ассорти рыбное» (осетрина г/к, балык х/к, семга с/с), «Ассорти мясное»

(шейка в/к, говядина с/к, колбаса с/к, рулет «Янтарный», рулетики из ветчины с сыром), «Деревенский разносол» (капуста квашенная, огурчики маринованные, помидоры «Черри», чеснок маринованный, перец маринованный, маслины, зелень), «Язык заливной», «Осетрина заливная»,

«Заливное из дичи», «Рулет куриный», «Сельдь с луком и картофелем», «Горбуша в тесте жаренная», «Галантин» курица фаршированная, «Мясо заливное», «Студень с горчицей», «Рулет из вырезки», «Корзиночки с ветчиной», «Рулет из курицы с грибами», «Крабы под майонезом», «Холодная отварная индейка» и т.д.

## Практические занятия № 5

**Тема:** Составление меню кафе

**Цель занятия:** Формирование умений составлять и оформлять меню со свободным выбором блюд для кафе

**Задание:**

1. Составление меню со свободным выбором блюд
2. Последовательно заполните бланк меню со свободным выбором блюд для кафе

№ п/п	Наименование	Выход блюда	Цена



## Практические занятия № 6

**Тема:** Технологический процесс приготовления некоторых видов заправочных супов.

Требования к качеству. Условия и сроки хранения

**Цель работы:** Знать нормативную и технологическую документацию расчетов необходимого количества сырья для приготовления некоторых видов заправочных супов по заданным условиям, требования к качеству

**План работы:**

1. Изучение рецептуры супов сложного приготовления
2. Решение задачи по заданным условиям «**Борщ из свежей капусты с картофелем**» рецептура № 83/2016 г.

**Ответить на поставленные вопросы:**

1. Какие супы называют борщами?
2. Для каких целей пассеруют лук, морковь, томат, муку?
3. Как подготовить свеклу для борща?
4. В какой последовательности вводят подготовленные п/ф при варки борщей?
5. Как правильно ввести готовую свеклу при варке борща, почему?
6. Чем оформляют борщ?
7. Какую посуду используют для подачи супов?

**Задание:** Повару горячего цеха необходимо приготовить первое блюдо «Борщ из свежей капусты с картофелем». Необходимо рассчитать набор сырья для приготовления блюда и заполнить технологическую карту на **15 порций Борща из свежей капусты с картофелем** по рецептуре № 83/2016 г. Необходимо учесть выход готового «Борща» по сборнику рецептов и выход блюда при отпуске на одну порцию весом (**250 гр**).

**Для выполнения задания Вам понадобится учебник**

Харченко Н. Э. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» учебное пособие для нач. проф. образования 2016 г. По окончании работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

**Порядок выполнения работы:**

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

**Форма отчетности по занятию:**

- устный ответ;
- заполненная таблица «Технологическая карта» и схема

**Форма организации занятия** – индивидуально-групповая

**Выполнив данную работу Вы будете уметь:**

- находить необходимую информацию по приготовлению супов сложного приготовления;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

**Ход работы**

- Найдите в сборнике рецептов необходимую информацию
- Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов
- Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
- Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
- Определите количество солянки, которую необходимо приготовить повару по технологической карте с учетом отпуска готового блюда.
- Впишите это количество супа в графу расчетного количества в технологическую карту, для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
- Умножьте **расчетное количество** сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.



Технологическая схема блюда: «Борщ из свежей капусты с картофелем» рецептура № 83/2016 г.	

**Оценка качества приготовленного блюда**

Наименование блюда: «Борщ из свежей капусты с картофелем» рецептура № 83/2016 г

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
<b>Итоговая оценка:</b>			

**Практические занятия № 6**

**Тема:** Технологический процесс приготовления некоторых видов заправочных супов.

Требования к качеству. Условия и сроки хранения

**Цель работы:** Знать нормативную и технологическую документацию расчетов необходимого количества сырья для приготовления некоторых видов заправочных супов по заданным условиям, требования к качеству

**Задание:** Рассчитать количество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных заправочных супов. Органолептическая оценка качества супов и гарниров к ним по предложенным условиям

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:** Солянка сборная мясная № 116 /2016 г. III в.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчётное количество 5 п. (.....) л	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	<b>ВЫХОД</b>	гр		1000		300

**Оценка качества приготовленного блюда**

**Наименование блюда:** «Солянка сборная мясная» № 116/2016 г

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
<b>Итоговая оценка:</b>			

Технологическая схема блюда:	<b>Солянка сборная мясная</b>

--	--

**Контрольные вопросы:**

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Супами называют.....	
2	Супы классифицируют.....	
3	Качество бульонов зависит...	
4	Бульоны солят.....	
5	Качество супов зависит.....	
6	Уксус добавляют для.....	
7	Вкус борща зависит.....	
8	Пампушки подают к борщу...	

**Практические занятия № 6**

**Тема:** Технологический процесс приготовления некоторых видов заправочных супов.

Требования к качеству. Условия и сроки хранения

**Цель работы:** Знать нормативную и технологическую документацию расчетов необходимого количества сырья для приготовления некоторых видов заправочных супов по заданным условиям, требования к качеству

**Задание:** Рассчитать количество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных заправочных супов. Органолептическая оценка качества супов и гарниров к ним по предложенным условиям

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:** «Щи из квашеной капусты с картофелем» рецептура № 97/2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчётное количество 15 п. (.....) л	
			брутто	нетто	брутто	нетто



	<b>ВЫХОД</b>	гр		1000		250

**Оценка качества приготовленного блюда**

Наименование блюда: ««Щи из квашеной капусты с картофелем» рецептура № 97/2016 г

<b>Критерии оценки</b>	<b>Характеристика</b>	<b>Замечания</b>	<b>Оценка</b>
<b>Внешний вид</b>			
<b>Цвет</b>			
<b>Вкус и аромат</b>			
<b>Консистенция</b>			
<b>Нарезка</b>			
<b>Итоговая оценка:</b>			

Технологическая схема блюда: «Щи из квашеной капусты с картофелем» рецептура № 97/2016 г

--

**Контрольные вопросы:**

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Перечислите овощи, составляющие нейтральную часть щей.....	
2	Перечислите закислители для щей.....	
3	Какие бульоны можно приготовить для щей.....	
4	Свежую зелень в щи добавляют.....	

**Практические занятия № 6**

**Тема:** Технологический процесс приготовления некоторых видов заправочных супов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения

**Цель работы:** Знать нормативную и технологическую документацию расчетов необходимого количества сырья для приготовления некоторых видов заправочных супов по заданным условиям, требования к качеству

**Задание:** Рассчитать количество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных заправочных супов. Органолептическая оценка качества супов и гарниров к ним по предложенным условиям

**Наименование блюда:** «Борщ московский» рецептура № 85/ 82/2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчётное количество 15 п. (.....) л	
			брутто	нетто	брутто	нетто
1	Кости копченые	г.	50	50		
2	Масло сливочное	г.	16	16		
3	Свекла	г.	200	160		
4	Капуста свежая	г.	150	120		
5	Морковь	г.	50	40		
6	Петрушка (корень)	г.	13	10		
7	Лук репчатый	г.	48	40		
8	Томатное пюре	г.	30	30		
9	Сахар	г.	10	10		
10	Уксус 3%	г.	16	16		
11	Вода	г.	800	800		
12	Соль	г.	6	6		
13	Говядина	г.	33	24		
14	Окорок копчено-вареный	г.	20	15		
15	Сосиски	г.	15,5	15		
16	Сметана	г.	20	20		
17	Зелень (свежая)	г.	3	2		
	<b>ВЫХОД</b>	гр		1000		500/ 15/15/15/20/2

№ п/п	Способ приготовления: «Борщ московский» рецептура № 85/ 82/2016 г.
-------	--

1	Кости, говядину - МКО, варим до готовности, отделяем от бульона, мясо нарезаем, бульон процеживаем и доводим до кипения
2	
3	

**Оценка качества приготовленного блюда**

**Наименование блюда: «Борщ московский» рецептура № 85/ 82/2016 г**

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
<b>Итоговая оценка:</b>			

**Контрольные вопросы:**

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Перечислите нарезки овощей для борща «Флотский»	
2	Какой бульон применяют при варке борща «Флотский» Сварите бульон основным способом.....	
3	Чем отличается борщ «Флотский» от борща Сибирского.....	
4	Какие мясные продукты подают к борщу «Сибирский».....	

Технологическая схема блюда:

**«Борщ московский»** рецептура № 85/ 82/2016 г.

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю

**Критерии оценки:**

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

## Практические занятия № 7

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы, составление технологических карт и схем, оценка качества блюд из рыбы

**Цель работы:** Закрепить знания и умения работы с нормативной и технологической документацией расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из жареной рыбы. Уметь проводить оценку качества блюд из рыбы

**План работы:**

1. Ответить на вопросы по теории жарения блюд из рыбы.
2. Изучить нормативные документы, порядок построения сборника рецептов
3. Провести оценку качества блюд из рыбы по заданным условиям
4. Решение задач

**Вопросы:**

1. Как подготовить рыбные полуфабрикаты к работе
2. Для каких целей проводят тепловую обработку полуфабрикатов?
3. В чем заключается специфика расчетов в сборнике рецептов?

**Задание:** Повару горячего цеха необходимо приготовить блюдо из жареной рыбы. Необходимо рассчитать набор сырья для приготовления блюда и заполнить технологическую карту на 5 порций блюда из жареной рыбы.

**Для выполнения задания Вам понадобится учебник**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

**Порядок выполнения практической работы:**

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

**Форма отчетности по занятию:**

- устный ответ;  
- заполненная таблица технологических карт и схем блюд из жареной рыбы по заданным условиям

### Информационный блок

Для жарки рыбных полуфабрикатов непосредственно на нагретой поверхности применяются сковороды и конвейерные жарочные машины, а также плиты и специальные аппараты для непосредственной жарки (открытые сковороды – «жарочные поверхности», аппараты для двусторонней жарки — «контактные грили»). Подобные аппараты принято называть сковородами.

Сковороды подразделяются на промышленные, с рабочей камерой в виде чаши и открытые (у них жарочная поверхность или имеет невысокий оградительный бортик, или полностью его лишена).

Открытые сковороды предназначены для выполнения индивидуальных заказов клиентов при приготовлении порционных кулинарных изделий, а промышленные – для массового выпуска продукции.

Различают жарочные аппараты периодического и непрерывного действия с непосредственным и косвенным обогревом.

Эти плиты (открытые сковороды) предназначены для жарки порционных кулинарных изделий непосредственно на жарочной (рабочей) поверхности конфорки основным способом. Их нагревательный элемент аналогичен конфорке для электроплит с использованием на плитной посуде. Рыба является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего она содержит значительное количество белков, витаминов, минеральные вещества. 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 рыбы и ее упитанности в очень широких пределах: от 1—2% в тощей рыбе, от 2% до 5% в рыбе средней жирности, от 5% до 10% в рыбе жирной.

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 рыбе имеются витамины группы В (В1? В2, Вg, Вg, В12), РР и др.

### Практические занятия № 7

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы, составление технологических карт и схем, оценка качества блюд из рыбы

**Цель работы:** Закрепить знания и умения работы с нормативной и технологической документацией расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из жареной рыбы. Уметь проводить оценку качества блюд из рыбы

#### Технологическая карта

Наименование блюда: Рыба, жаренная во фритюре № 243/2016 г

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество 5 порций	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
7						
	<b>ВЫХОД</b>					

Технологическая схема:

Рыба, жаренная во фритюре № 243/2016

Технологическая карта

Наименование блюда:

Рыба грилье № 245/2016 г

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество 15 порций	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	<b>ВЫХОД</b>					

### Технологическая карта

Наименование блюда:

Картофель жареный № 335/2016 г

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество .....	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	<b>ВЫХОД</b>					

### Технологическая карта

Наименование блюда:

Соус майонез с корнионами № 404/2016 г

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество (.....)	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	<b>ВЫХОД</b>					



Технологическая схема:

Рыба гриль № 245/2016 г

Контрольные вопросы

№ п/п	Вопрос	Ответы
1	Как классифицируют блюда из рыбы по способу тепловой обработки?.....	
2	В чем особенность жира рыбы?.....	
3	Как приготовить белую панировку?....	
4	Сварите рыбу, порционными кусками?.....	
5	Что необходимо сделать повару с целой рыбой, чтобы поверхность кожи не деформировалась?.....	
6	Какие жиры нельзя использовать для жарки рыбы, почему?.....	
7	К жареной рыбе подают соусы и гарниры.?.....	

**Оценка качества блюд из рыбы по предложенным условиям**

Наименование блюда: Рыба, жаренная во фритюре № 243/2016 г

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			

<b>Цвет</b>			
<b>Вкус и аромат</b>			
<b>Консистенция</b>			
<b>Нарезка</b>			
<b>Итоговая оценка:</b>			

**Наименование блюда:** Рыба грилье № 245/2016 г

<b>Критерии оценки</b>	<b>Характеристика</b>	<b>Замечания</b>	<b>Оценка</b>
<b>Внешний вид</b>			
<b>Цвет</b>			
<b>Вкус и аромат</b>			
<b>Консистенция</b>			
<b>Нарезка</b>			
<b>Итоговая оценка:</b>			

## Практические занятия № 8

**Тема занятия:** Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из жареного мяса. Органолептическая оценка качества блюд

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из мясных продуктов. Закрепить теоретические знания работы с нормативной документацией. Изучить правила расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из жареного мяса говядины по заданным условиям.

Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами

### План работы:

1. Работа с нормативной и технологической документацией
2. Изучение нормативного документа «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»
3. Порядок построения технологической карты и схемы блюд из жареного мяса

### Ответить на поставленные вопросы:

1. Как подготовить мясные п/ф к работе?
2. Какие полуфабрикаты можно приготовить из мяса для жарки?
3. Для каких целей проводят тепловую обработку полуфабрикатов?
4. В чем заключается специфика расчетов с использованием сборника рецептур?

**Задание:** Решение задач на усвоение материала

Необходимо рассчитать набор сырья на 5 порций блюда из жареного мяса по заданным условиям, заполнить технологическую карту, составить технологическую схему блюда.

**Для выполнения задания Вам понадобится учебник**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий **262/2016г** По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

### Порядок выполнения работы:

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

### Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- таблица «технологическая карта и схема»

**Форма организации занятия** – индивидуально-групповая

### Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

### Информационный блок

В жареном виде приготавливают блюда из говядины, телятины, баранины, козлятины и свинины. Применяют следующие способы жарки: основной способ, во фритюре, над углями или в электрогриле, в аппаратах с инфракрасными излучателями. Мясо жарят крупными кусками, порционными, мелкими и в рубленом виде.

Для жарки используют такие части мяса, которые содержат нежную соединительную ткань и неустойчивый коллаген. При жарке таких частей коллаген успевает перейти в глютин и обеспечивает размягчение тканей мяса. В телятине, свинине, баранине и козлятине коллаген менее устойчив, чем в говядине, поэтому в них почти все части используют для жарки.

Во время жарки на поверхности образуется поджаристая корочка, состоящая из органических соединений, которые придают жареному мясу особые вкус и аромат. Многие органические соединения корочки возбуждающе действуют на пищеварительные органы, благодаря чему повышается усвояемость пищи. Мясо жарят в натуральном и панированном

виде. Некоторые мясные продукты (грудинку) предварительно варят, затем охлаждают, панируют и используют для жарки.

Для жарки пищевых продуктов непосредственно на нагретой поверхности применяются сковороды и конвейерные жарочные машины, а также плиты и специальные аппараты для непосредственной жарки (открытые сковороды – «жарочные поверхности», аппараты для двусторонней жарки — «контактные грили»). Подобные аппараты принято называть сковородами.

Сковороды подразделяются на промышленные, с рабочей камерой в виде чаши и открытые (у них жарочная поверхность или имеет невысокий оградительный бортик, или полностью его лишена).

Открытые сковороды предназначены для выполнения индивидуальных заказов клиентов при приготовлении порционных кулинарных изделий, а промышленные – для массового выпуска продукции.

Различают жарочные аппараты периодического и непрерывного действия с непосредственным и косвенным обогревом.

Эти плиты (открытые сковороды) предназначены для жарки порционных кулинарных изделий непосредственно на жарочной (рабочей) поверхности конфорки основным способом. Их нагревательный элемент аналогичен конфорке для электроплит с использованием на плитной посуде. 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 (В1? В2, Вg, Вg, В12), РР и др.

Применяем формулу расчета:

### Ход работы

1. Найдите в сборнике рецептов необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов
3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
5. Определите количество соуса или гарнира, если они входят в рецептуру блюда, которое необходимо приготовить повару по технологической карте.
6. Впишите это **количество соуса или гарнира** в графу расчетного количества в технологическую карту № 2 для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
7. Умножьте на это **расчетное количество** набор сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.
8. Заполните графу набора сырья расчетного количества.
9. Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества блюда.

### Практические занятия № 8

Тема: Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из жареного мяса.

Органолептическая оценка качества блюд

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из мясных продуктов. Знать правила расчета необходимого количества сырья для приготовления блюд из жареного мяса крупными кусками

**Задание:** Рассчитать количества сырья для приготовления блюд из мяса говядины по предложенным условиям, оценка качества

#### Технологическая карта

Наименование блюда: **Ростбиф** № 262/2016 г. по сборнику рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество 5 порций	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Говядина (вырезка)	гр	105	77		
2	Масло топленое	гр	2	2		
3	Соль	гр	2	2		
4	Специи	гр	0,1	0,1		
	<b>Жареное мясо</b>	<b>гр</b>		<b>50</b>		
	<b>ВЫХОД</b>	гр		50/150		

Технологическая схема:	<b>Ростбиф</b>

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю

#### Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)



**Жареные натуральные мясные блюда крупными кусками** из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а из свинины и телятины – полностью прожарены. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края их должны иметь поджаристую корочку. Цвет на разрезе у слабoproжаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного – от розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого. Консистенция мягкая, у слабо- и среднепрожаренного мяса – более сочная. Вкус в меру соленый, запах жареного мяса.



**Панированные жареные блюда** имеют овально-плоскую форму, на поверхности корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто панировкой. Вкус в меру соленый, консистенция мягкая, сочная, с хрустящей корочкой.







