

I. ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для обучающихся колледжа, изучающих учебную дисциплину МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

Учебные материалы к каждому из занятий включают контрольные вопросы, задания. Пособие содержит также список рекомендуемой литературы – основной, дополнительной и справочной, которая может использоваться обучающимися не только при подготовке к практическим занятиям, но и при написании рефератов.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ раздела, темы	Тематика практического занятия	Кол-во часов
3 курс		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		10
Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Практическое занятие №1 <i>Расчет пищевой и энергетической ценности холодных блюд</i>	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Практическое занятие №2 <i>Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</i>	2
	Практическое занятие №3 <i>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря.</i>	2
	Практическое занятие №4 <i>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря.</i>	2
	Практическое занятие №5 <i>Решение ситуационных задач по проведению бракеража продукции</i>	2
	Всего	10

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

Тема Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Практическое занятие № 1.

Тема: Расчет пищевой и энергетической ценности блюд

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептов, методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.01 Ф.И.О. _____

Практическое занятие 1

ТЕМА: Расчет пищевой и энергетической ценности блюд

Цели работы: приобрести навыки расчета энергетической ценности блюд;

Энергетическая ценность пищи – количество скрытой энергии, заключенной в пище (белки, жиры, углеводы), 1 г белка – 4 ккал, углеводов – 4 ккал, 1 г жира – 9 ккал.

Порядок выполнения работы:

1) Рассчитать количество белков в продуктах, входящих в состав блюда. Все получившиеся значения сложить и записать общее количество содержания белков в блюде в графу «Итого»

2) Рассчитать количество жиров в продуктах, входящих в состав блюда. Все получившиеся значения сложить и записать общее количество содержания жиров в блюде в графу «Итого»

3) Рассчитать количество углеводов в продуктах, входящих в состав блюда. Все получившиеся значения сложить и записать общее количество содержания углеводов в блюде в графу «Итого»

4) Рассчитать энергетическую ценность белков, жиров, углеводов в 100 г продукта по формулам:

- рассчитать энергетическую ценность белков в продуктах, входящих в состав блюда
Для этого необходимо энергетическую ценность 1 г белка умножить на количество белков в каждом продукте, входящем в блюдо

- рассчитать энергетическую ценность жиров в продуктах, входящих в состав блюда
Для этого необходимо энергетическую ценность 1 г жиров умножить на количество жиров в каждом продукте, входящем в блюдо

- рассчитать энергетическую ценность углеводов в продуктах, входящих в состав блюда
Для этого необходимо энергетическую ценность 1 г углеводов умножить на количество углеводов в каждом продукте, входящем в блюдо

- Рассчитать энергетическую ценность каждого продукта, входящего в блюдо

- Рассчитать калорийность готового блюда. Для этого необходимо сложить все полученные результаты в строке «Итого» Калорийность готового блюда записать в столбце 12 в графу «Итого».

Провести расчеты для блюд «Жаркое куриное с грибами», «Салат овощной с яблоками и сладким перцем», «Маринад овощной».

Таблица 1 - Рецептура и химический состав продуктов блюда «Рыба в тесте жареная»

Продукты	Ко л- во (г)	Белки			Жиры			Углеводы			Энергетическая ценност ккал
		в 100г сырья , г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	в 100г сырья , г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	в 100г сырья , г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Треска	92	16,0			0,6			-			
Масло растит.	5	-			99,9			-			
Мука пш.	40	10,6			1,3			67,6			
молоко	40	2,8			3,2			4,7			
яйцо	40	12,7			11,5			0,7			
Итого:											

Таблица 2 - Рецептура и химический состав продуктов блюда «Жаркое куриное с грибами»

Продукты	Кол- во(г)	Белки			Жиры			Углеводы			Энергетическая ценност. ккал
		в 100г сырья , г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	в 100г сырья , г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	в 100г сырья , г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	
Курица	125	18,2			18,4			0,7			
Грибы	50	3,2			0,7			1,6			
Масло раст.	40	10,6			1,3			67,6			
Сметана	50	2,4			30,0			3,1			
Лук репчат.	30	1,4			-			9,0			
Итого:											

Таблица 3 - Рецептура и химический состав продуктов блюда «Салат овощной с яблоками и сладким перцем»

Продукты	Ко л- во (г)	Белки			Жиры			Углеводы			Энергетическая ценност ккал
		в 100г сырья , г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	в 100г сырья , г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	в 100г сырья , г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Яблоки	20	0,4			0			11,3			
Помидоры	25	0,6			0			4,2			
Огурцы соленые	25	2,8			0			0,6			
Лук репчатый	15	1,4			0			9,0			
Перец сладкий	20	1,3			0			5,7			
Чеснок	2	6,5			0			21,2			
Майонез	20	3,1			67			2,6			
Петрушка (зелень)	20	3,7			0			8,1			
Итого:											

Таблица 4 - Рецептура и химический состав продуктов блюда «Маринад овощной»

Продукты	Ко л- во (Г)	Белки			Жиры			Углеводы			Энергет ическая ценност ккал
		в 100г сырья , г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	в 100г сырья , г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	в 100г сырья , г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Морковь	50	1,4			-			8			
Лук репчатый	37	1,4			-			9			
Лук порей	37	1,4			-			14			
Томатное пюре	45	4,8			-			19			
Сахар	5	-			-			99.9			
Итого:											

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).

Тема Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Практическое занятие № 2.

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, чертеж плана холодного цеха, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Ф.И.О. _____ гр.№ _____

Практическое занятие № 2 « _____ » _____ 20__ г.

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

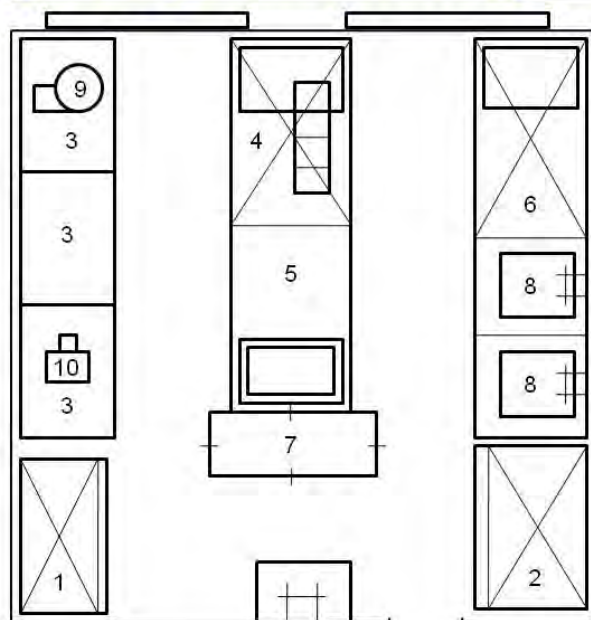
Цель: Изучить организацию работы повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место.

Ход работы

1. Ознакомьтесь с организацией рабочего места повара с учётом характера выполняемых операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Чертеж плана холодного цеха общедоступной столовой с расстановкой оборудования.

Планировка холодного цеха



1. Холодный шкаф;
2. Холодильный шкаф;
3. Стол производственный;
4. Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой;
5. Низкотемпературный прилавок;
6. Секция-стол с охлаждаемым шкафом;
7. Передвижной стеллаж;
8. Моечная ванна;
9. Машина для нарезки вареных овощей;
10. Маслоделитель ручной.

12



Задание:

1. Предоставить чертеж плана холодного цеха ресторана 1 класса с расстановкой оборудования.

Информационный блок

Организация рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции

Рабочие места следует располагать по ходу технологического процесса. Их оборудуют следующими модулированными секциями-столами: СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для хранения компонентов холодных блюд; СМВСМ со встроенной моечной ванной; СМСМ для хранения специй, кухонной посуды, инвентаря, установки и подключения к электросети средств малой механизации. Рабочие места должны быть оснащены также, различными видами механического оборудования: машиной для нарезания гастрономических продуктов типа МРГ-300А или МРГУ-370; машиной для нарезания вареных овощей типа МРОВ-160; слайсером; универсальным приводом для холодного цеха типа ПХ-0,6. В цехе организуют линии приготовления холодных блюд и закусок, холодных первых блюд, сладких блюд и холодных напитков с выделением следующих рабочих мест:

1. для нарезания сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов;
2. нарезания гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд и бутербродов;
3. приготовления заливных блюд;
4. соединения компонентов и порционирования холодных супов (нарезать продукты можно на первом рабочем месте);
5. приготовления и порционирования сладких блюд и холодных напитков.

Ответить на вопросы:

1. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какие операции осуществляются в холодном цехе?	А.- нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок.
	Б. – нарезка гастрономических продуктов
	В.- оформление холодных блюд и закусок, приобретенных в других предприятиях общественного питания.

2.Продолжите предложение.

При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола

3.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какое оборудование устанавливаю в холодном цехе?	А.- слайсер, машина для нарезки овощей, фаршемешалку, шкафы витрины
	Б. – универсальный привод с комплектом сменных механизмов, охлаждающую горку, слайстер, мукопросеиватель.
	В.- универсальный привод с комплектом сменных механизмов, слайсер, машина для нарезки овощей, охлаждающую горку, шкафы и холодильные камеры

4.Дайте определение.

Фризер- это

5.Определите соответствие.

Какие доски с маркировкой используют для нарезки продуктов в холодном цехе?

1.Для нарезки гастрономических продуктов	А.- доски с маркировкой «ВО», «СО»
2. Для нарезки сырых овощей	Б. – доска с маркировкой «ВМ».
3.Для нарезки сельди соленой	В.- доски с маркировкой «МГ», «РГ»
4.Для нарезки мяса отварного	Г.- доска с маркировкой «Сельдь».

6.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, как размещают холодный цех на предприятии общественного питания?	А.- рядом с горячим цехом, и с заготовочными цехами раздачей и мойкой.
	Б. – рядом с овощным цехом и складом
	В.- рядом с заготовочным цехом.

7.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какие операции выполняет повар 4 разряда?	А.- готовит наиболее ответственные и трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их, варит картофель и овощи, жарит мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезает овощи, обрабатывает сельдь
	Б. – готовит наиболее ответственные и трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционирует и оформляет их
	В.- варит картофель и овощи, жарит мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезает овощи, обрабатывает сельдь.

8.Дайте определение.

Технологический процесс (ТП) — это

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, для каких изделий холодного цеха на крупных предприятиях выделяется отдельное рабочее место?	А.- для приготовления бутербродов
	Б. –для приготовления сырых салатов.
	В.- для нарезки рыбных гастрономических продуктов

10. .Определите соответствие.

Подберите марку оборудования для выполнения технологических операций.

1. МРГУ-370	А.-НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ
2. МРОВ-160	Б.-ПРОТИРАНИЕ ПРОДУКТОВ
3. ПХ-0.6	В.-НАРЕЗКА ГАСТРОНОМИИ

11. Какие рабочие места выделяют в холодном цехе для приготовления холодной продукции? _____

12. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какие особенности необходимо учитывать при организации холодного цеха?	А.-продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке
	Б. – продукция цеха после изготовления и порционирования, оформления, подвергается вторичной реализации
	В.- продукция цеха после изготовления и порционирования, оформления, подвергается вторичной тепловой обработке.

13. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, какое механическое оборудование используют для приготовления паштетов?	1.-Слайсер
	2. – универсальные приводы П-П, ПХ-06 со сменными механизмами
	3.- куттер
	4.-хлеборезку

14. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какая должна быть оптимальная температура в помещении холодного цеха?	А.-10 -30°С
	Б. – 10 -15°С
	В.- 16 -18°С

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).

ЗАДАНИЕ

МДК.03.01 Ф.И.О. _____

Практическое занятие 3

Практическое занятие № 3.

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря.

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, заполнение таблиц, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А.



Машины для нарезки гастрономических товаров. В настоящее время на предприятиях общественного питания и торговли для нарезки гастрономических товаров применяются машины МРГ-300А, МРГУ-370, а также механизмы МКВ-250 (слайсер) к приводу универсальной кухонной машины МКН-11

Машина МРГ-300А (рисунок 1, производительность $Q = 45$ рез/мин) предназначена для нарезки колбасы, ветчины, сыра и рыбных рулетов ломтиками различной толщины.

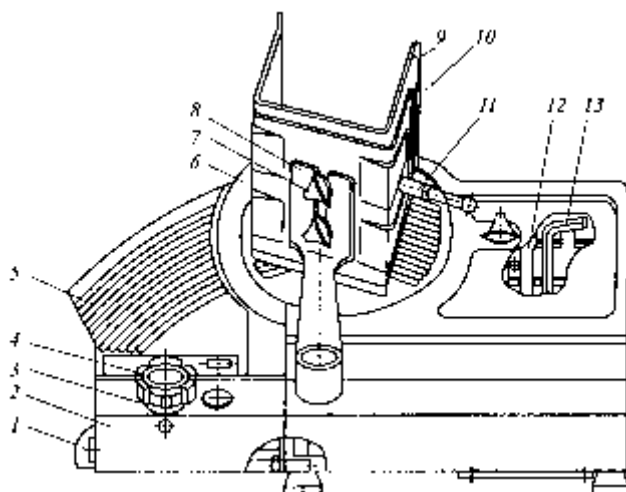


Рис. 2 Машина для нарезки гастрономических продуктов *MPG-300A*: 1 - кулачковый выключатель; 2 - основание корпуса; 3 - лимб; 4 - ручка; 5 - опорный столик; 6 - нож; 7 - зажим; 8 - рычаг; 9 - подвижная опора; 10 - лоток; 11 - фиксатор; 12 - лопатка; 13 - ключ.

Принцип действия их заключается в нарезке продуктов вращающимся дисковым ножом, совершающим возвратно-поступательное движение. Нарезанные ломтики продуктов проходят между ножом и опорным столиком, поступают в лоток или на игольчатый транспортер и сбрасываются, которые укладывают их в стопку на разгрузочном лотке. После окончания нарезки машина отключается автоматически. Требуемая толщина нарезки продукта регулируется лимбом с делениями. Механизм установки толщины нарезки представляет собой опорный столик, который перемещается ручкой относительно плоскости ножа. На ручке установлен лимб.

Привод машины состоит из электродвигателя, двух червячных редукторов и кривошипно-шатунного механизма. Один редуктор приводит в движение дисковый нож, другой - лоток с продуктом.

Техника безопасности при работе с машинами для нарезки гастрономических продуктов :

- лицам младше 18 лет на машине для нарезки гастрономических продуктов запрещено работать;
- перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние, надежность крепления ножей и его органов, исправность заземления;
- запрещается проверять заточку лезвия ножа рукой, для этого используют полоску газетной бумаги;
- перед загрузкой проверяют машину на холостом ходу, регулятор толщины следует поставить на «ноль»;
- во время работы запрещается загружать продукты в лоток и проталкивать их руками;
- загрузку продуктов в лоток можно производить только при выключенном двигателе и полной остановки машины;
- после окончания машину выключают от электросети и после полной остановки дискового ножа, производят неполную разборку и санитарную обработку. Потом тщательно промывают все детали горячей водой и насухо протирают чистой тканью, а нож смазывают специальным пищевым маслом.

Наряду с отечественным оборудованием используют импортные [резательные машины](#), так называемые слайсеры. Широкое распространение нашли итальянские [слайсеры](#) F-195; S-220; F-250E; F-275E; F-350E для нарезки гастрономических продуктов. Для универсального применения рекомендуют марки 300 Auto и 350 Auto.

Маркировочные цифровые обозначения указывают диаметр ножа. слайсер (ломтерезка), с ручной подачей «Beckers E-ES 250» предназначен для нарезки гастрономии (колбас, ветчин, рулетов и т.п.) Состоит из таких элементов: станина 1, переключатель 18, контроллер толщины нарезки продукта 4, защитный кожух 9 и дисковый нож 10, который нарезает продукт. Кроме этого, в состав конструкции слайсера входит направляющая пластина 6, которая обеспечивает плотное прилегание нарезаемого продукта, прижимное устройство 7 для плотного удержания и прилегания продукта к пластине и рабочей поверхности, регулятор рабочей каретки 3 и затачивающее устройство

Задание:

1. Подобрать оборудование по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из гастрономических продуктов.

2. Заполнить таблицу «Краткая характеристика оборудования холодного цеха для приготовления холодных блюд и закусок из гастрономических продуктов».

Таблица «Краткая характеристика оборудования холодного цеха. для приготовления холодных блюд и закусок из гастрономических продуктов»

Наименование оборудования	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации	Санитарная обработка оборудования
<p>Машина МРГ-300А для нарезки гастрономических товаров</p>	<p>Принцип действия. При включении электродвигателя загрузочный лоток перемещает продукт к вращательному дисковому ножу, при этом продукт скользит по опорному столу. Нож отрезает от продукта ломтик, который проходит через зазор между ножом и опорным столом и под действием силы тяжести подается на приемный лоток. При движении загрузочного лотка к ножу оставшийся в лотке продукт опирается на поверхность ножа. При обратном движении лотка, продукт, сойдя с поверхности ножа, под действием силы тяжести опускается на опорный стол на расстояние, равное толщине ломтика, после чего процесс повторяется.</p> <p>Правила безопасной эксплуатации машины МРГ - 300 А. Подготовленный к нарезке продукт укладывают на лоток и фиксируют его подвижной опорой, при этом продукт под действием собственной массы должен свободно опираться на поверхность опорного стола. Затем устанавливают приемный лоток. Устанавливают толщину нарезки для сыра сычужного - 1,5-3 мм, для колбасы копченой – 1 – 2 мм, для колбасы вареной – 3 - 5 мм и т. д. Дисковой нож начинает вращаться, а рычаг с лотком совершают возвратно-поступательное движение. При движении лотка к ножу часть продукта, заключенная между плоскостью опорного стола и режущей кромкой ножа, срезает, и ломтик падает в приемный лоток. При обратном движении лотка оставшийся продукт под действием собственной массы соскальзывает с лотка в направлении опорного стола на расстояние толщины отрезаемого ломтика. При нарезке одноименного продукта рекомендуется не выжидать полного реза одного куска товара, а вставлять новый, который будет поджимать предыдущий, чем будет достигнута надлежащая дорезка остатка. При переходе к нарезке другого продукта нож тщательно очищается лопаткой во избежание засаливания ломтей нового продукта.</p>	<p>По окончании работы необходимо выключить машину, отключить от электросети и провести ее санобработку. Для этого нужно снять лоток, защитный щиток, нож и промыть их горячей водой с добавлением моющих средств, ополоснуть и насухо вытереть мягкой тканью. Щеткой убрать из-под ножа крошки.</p>
<p>Машина МРГУ – 370 выпускает г. Брянск.</p>	<p>Принцип действия. При включении электродвигателя загрузочный лоток перемещает продукт к вращательному дисковому ножу, при этом продукт скользит по опорному столу. Нож отрезает от продукта ломтик, который проходит через зазор между ножом и опорным столом и под действием силы тяжести подается на приемный лоток. При движении загрузочного лотка к ножу оставшийся в лотке продукт опирается на поверхность ножа. При обратном движении</p>	<p>По окончании работы необходимо выключить машину, отключить от электросети и провести ее санобработку. У машины МРГУ-370 выдвигают из ножа лоток и освобождают его от крошек. Наружные поверхности протереть чистой тканью.</p>

	<p>лотка, продукт, сойдя с поверхности ножа, под действием силы тяжести опускается на опорный стол на расстояние, равное толщине ломтика, после чего процесс повторяется.</p> <p>Правила безопасной эксплуатации машины МРГУ-370. Подвижной стол с зажимным устройством отводит от дискового ножа в крайнее положение, закрепляют продукт и включают электродвигатель. Нарезав порции продуктов, машину останавливают, закладывают новую партию и повторяют процесс. Запрещается включать машину при снятом ограждении, проталкивать застрявший продукт и очищать машину при включенном электродвигателе.</p>	
<p>Слайсер (ломтерезка), с ручной подачей «Beckers E-ES 250» предназначен для нарезки гастрономии (колбас, ветчин, рулетов и т.п.)</p>	<p>Принцип действия</p> <p>Заключается в нарезке продуктов вращающимся дисковым ножом, совершающим возвратно-поступательное движение. Нарезанные ломтики продуктов проходят между ножом и опорным столиком, поступают в лоток или на игольчатый транспортер и сбрасываются, которые укладывают их в стопку на разгрузочном лотке. После окончания нарезки машина отключается автоматически.</p> <p>Правила безопасной эксплуатации машины Beckers E - ES 250 (машина импортного производства - Италия). Подготовленный к нарезке продукт укладывают на лоток и фиксируют его подвижной опорой, при этом продукт под действием собственной массы должен свободно опираться на поверхность опорного стола. Затем устанавливают приемный лоток. Устанавливают толщину нарезки для сыра сычужного - 1,5-3 мм, для колбасы копченой – 1 – 2 мм, для колбасы вареной – 3 - 5 мм и т. д. Дисковой нож начинает вращаться, а рычаг с лотком совершают возвратно-поступательное движение. При движении лотка к ножу часть продукта, заключенная между плоскостью опорного стола и режущей кромкой ножа, срезает, и ломтик падает в приемный лоток. При обратном движении лотка оставшийся продукт под действием собственной массы соскальзывает с лотка в направлении опорного стола на расстояние толщины отрезаемого ломтика. При нарезке одноименного продукта рекомендуется не выжидать полного реза одного куска товара, а вставлять новый, который будет поджимать предыдущий, чем будет достигнута надлежащая дорезка остатка. При переходе к нарезке другого продукта нож тщательно очищается лопаткой во избежание засаливания ломтей нового продукта.</p>	<p>Санитарная обработка слайсера, после окончания машину выключают от электросети и после полной остановки дискового ножа, производят неполную разборку и санитарную обработку. Потом тщательно промывают все детали горячей водой и насухо протирают чистой тканью, а нож смазывают специальным пищевым маслом.</p>

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Перечислите классификацию измельчительного оборудования?
2. Каково назначение машины МРГ-300А?
3. Какие требования предъявляются к машинам для нарезки гастрономических продуктов?
4. Назовите правила безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов.

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).

ЗАДАНИЕ

МДК.03.01 Ф.И.О. _____

Практическое занятие 4

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря.

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, заполнение таблиц, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

Задание: Заполнить таблицу «Краткая характеристика машин для нарезки хлеба. Решить проблемные ситуации при работе на машине для нарезки хлеба.

Наименование оборудования	Принцип действия, и правила безопасной эксплуатации	Санитарная обработка оборудования
МРХ-200-машина резки хлеба Хлеборезка АХМ-300Т	Булку хлеба закрепляют вилкой в каретке, устанавливают толщину ломтиков; опускают предохранительную решетку и включают машину в работу. При включении машины вращение от электродвигателя через клиноременную и цепную передачу передается главному валу, а от него ходовому валу и дисковому ножу. При нарезке хлеба ножевой диск совершает планетарное движение. Ходовой вал	После окончания работы удаляют скребками крошки и очищают нож от остатков налипшего хлеба. Во время очистки нож вращают так же, как и при заточке, нажимая на кнопки скребков до полного удаления прилипшего хлеба. После очистки ножа противовес снимают со

	передает прерывисто-поступательное движение каретке, в которой при помощи игольчатого захвата хлеб подается к ножу. Таким образом, хлеб подается к ножу в тот момент, когда он находится в верхнем положении. Во время резания хлеб неподвижен. Нарезанные кусочки собираются в разгрузочном лотке и потом поступают в подготовленную тару	стопора, а рукоятку закрепляют.
--	--	---------------------------------

Задание: Заполнить таблицу «Краткая характеристика универсальных овощерезательных машин для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий».

наименование оборудования	Принцип действия, и правила безопасной эксплуатации	Санитарная обработка оборудования
Универсальная овощерезательная машина МРО – 400 – 1000:	<p><i>Принцип действия.</i> На корпусе машины с помощью зацепа и фиксатора крепят барабан, а внутри на валу — ротор; затем устанавливают сменный ножевой блок. При включении машины ротор вращается, и поступающие сверху овощи попадают на его поверхность. Под действием центробежной силы продукты прижимаются к стенке барабана и с помощью лопастей ротора скользят вдоль стенки к вертикальному ножу. Отрезанный продукт толщиной, равной расстоянию между лезвием и стенкой барабана, выталкивается через щель камеры наружу и через разгрузочный лоток выпадает в подставленную тару.</p> <p><i>Правила безопасной эксплуатации</i> Машину МРО – 400 - 1000.перед началом работы устанавливают на корпус рабочую камеру и закрепляют ее фиксатором. Далее открывают загрузочную воронку и устанавливают на валу ротор, поворачивая его за лопасти до тех пор, пока он своим пазом не попадет на шипы вала. Закрепляют ротор на валу стопором, вращая стопор внутри часовой стрелки до упора. Открывают поворотный канал рабочей камеры и устанавливают на ней соответствующий ножевой блок таким образом, чтобы вилки блока вошли в зацепление с пальцами рабочей камеры. После этого закрепляют блок на рабочей камере откидным болтом с гайкой. Закрывают поворотный канал, загрузочную воронку и фиксируют их фиксатором. Подставляя под выходной канал приемную тару, нажимают на кнопку «Пуск» и загружают продукт небольшими порциями. При работе с машиной нельзя снимать рабочую камеру, ротор, рабочие органы до полной остановки машины, поправлять и проталкивать застрявший продукт руками</p>	После окончания работы нажимают на кнопку «Выключено», разбирают ее, очищают поверхности от продукта, промывают теплой водой и просушивают.
МРОВ – 160	<p><i>Принцип действия:</i> Включают двигатель, загружают вареные овощи в бункер и вставляют толкатель, который прижимает продукт к ножевой решетке. Вращающийся горизонтальный нож отрезает от продукта ломтики и своим скосом продавлиывает их через ножевую</p>	Санитарную обработку проводят после отключения и остановки машины. После работы машину разбирают, промывают теплой водой и просушивают.

1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд

В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков.

Рис. 24. Инвентарь, используемый в холодном цехе:



1 - формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира, парфе; 2 - формы для заливных блюд; 3 - формы паштетные

Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе: 1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд.

Для нарезки продуктов и полуфабрикатов используют доски с маркировкой разделочные доски (отдельные для сырых и вареных продуктов); на этих досках делается одна из следующих маркировок: СО, ВО (сырые и вареные овощи), СМ, ВМ (сырое и вареное мясо), СР, ВР (сырая и вареная рыба); Сельдь (разделка соленой сельди), МГ, РГ (мясная и рыбная гастрономия), ОК (овощи квашенные), Зелень (нарезка зелени), Фрукты (нарезка фруктов), Хлеб (нарезка хлеба, батончиков).

Санитарная обработка кухонной посуды и инвентаря, инструментов.

Соблюдение установленных правил санитарной обработки кухонной посуды, инвентаря имеет большое эпидемиологическое значение. Моющий и дезинфицирующий эффект достигается тщательной очисткой посуды от остатков пищи, точностью дозирования моющих средств, поддержанием необходимой температуры воды и своевременной сменой воды в ваннах.

Для санитарной обработки посуды, инвентаря применяются моющие и дезинфицирующие средства. Разрешается использовать растворы каустической и кальцинированной соды, тринатрийфосфата, горчицы, применяются также синтетические моющие средства (СМС) — «Прогресс», «Посудомой», «Фарфорин», «Вильва». Некоторые из моющих средств обладают слабыми дезинфицирующими свойствами — каустическая и кальцинированная сода, «Посудомой», «Фарфорин». Следует учитывать, что синтетические моющие средства плохо смываются с посуды.

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют в первом отделении ванны мочалками и щетками с моющими средствами, разрешенными на предприятиях общественного питания, при температуре воды 45—50°C, во втором — ополаскивают горячей водой не ниже 65°C (рис. 15). Просушивают и хранят

кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0,5—0,7 м от пола. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив чистоту внутренней поверхности посуды.

Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65 °С.

Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу.

В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах.

После каждой операции доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят, поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Мочалки, щетки, используемые для мытья посуды и инвентаря, обезжиривают в моющих растворах, прополаскивают, кипятят в течение 10 мин и просушивают. Моечные ванны по мере необходимости и по окончании работы очищают чистящими средствами (порошки «Ги-гиена», «Пемоксоль») и ополаскивают, при необходимости дезинфицируют. Для очистки моечных ванн должны быть специальные мочалки.

Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а, следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. К каким последствиям могут привести нарушения санитарно-гигиенических требований правил мытья и содержания инвентаря и инструментов?
2. Каким требованиям должны отвечать моющие средства на производстве?
3. Какие маркировки инвентаря и инструментов используются в холодном цехе?
4. Как обрабатывают инвентарь в холодном цехе?
5. Как обрабатывают разделочные доски на производстве?

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 №5.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.01 Ф.И.О. _____

Практическое занятие 5

Тема: Решение ситуационных задач по проведению бракеража продукции.

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, заполнение таблиц, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

Информационный блок

Контроль за качеством пищи называется бракеражем готовой продукции. С целью повседневного контроля качества выпускаемой продукции на крупных предприятиях создается бракеражная комиссия. В состав этой

комиссии входят: председатель — директор предприятия или его заместитель по производству; заведующий производством или его заместитель; инженер-технолог (при наличии его в штате); повар-бригадир, квалифицированный повар; санитарный врач (при наличии его в штате предприятия). Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку качества пищи, определяет фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов. Бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд до начала отпуска на раздачу. В ресторане контроль качества порционных блюд осуществляет заведующий производством выборочно в течение дня.

Важнейшими условиями выпуска блюд высокого качества является четкое соблюдение всеми работниками норм закладки сырья и осуществление технологического процесса в строгом соответствии с установленными требованиями. Большое значение имеет механизация технологических процессов, а также разработка новой прогрессивной технологии приготовления блюд, разработка технологии приготовления и использования охлажденных блюд, создание оптимальных условий реализации кулинарной продукции. Повышение качества пищи во многом зависит от профессиональной подготовки специалистов общественного питания. Все эти условия четко перекликаются с принципами системы качества и этапами «петли качества».

Оценку качества блюд осуществляют в такой последовательности. Вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженный вкус и запах, затем более острые; сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. Каждый из пяти показателей качества блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивается по пятибалльной системе. При проведении бракеража оценка «отлично» дается блюдам, приготовленным в строгом соответствии с технологией и в которых по органолептическим показателям нет отклонений. Блюдо, приготовленное в соответствии с рецептурой, но имеющее незначительные отклонения от установленных требований, оценивается на «хорошо». Оценка «удовлетворительно» дается блюдам, имеющим значительные отклонения от требований технологии, но допускаемые к реализации без переработки. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам с посторонним, не свойственным им вкусом, а также резко пересоленным, недоваренным, недожаренным, имеющим неполный выход. Такие блюда не допускаются к реализации. В тех случаях, когда выявленные недостатки можно устранить, блюда направляют на переработку. При невозможности исправить недостатки продукцию бракуют, оформляя это соответствующим актом. Результаты проверки качества кулинарной продукции записываются в бракеражный журнал до начала ее реализации и заверяются подписями бракеражной комиссии

Холодные блюда: Основным показателем является внешний вид, консистенция, вкус, запах, определяемый визуально, концентрацией вкусовых веществ, которая достигается при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ.

Задание 1. В детском дошкольном учреждении проводился бракераж холодного блюда «Салат из сырых овощей». Средняя масса порции 120 г. Блюдо уложено на тарелку и полито растительным маслом, выложено горкой. Вкус и запах слегка соленые, нежные, с ароматом свежих помидор, огурцов, зелени, масла растительного. Цвет соответствует входящим в состав блюда продуктам. Консистенция рыхлая. Температура блюда 10-14°С.

Оцените доброкачественность и вкусовые качества блюда. Правильность его приготовления. Заполните бракеражный журнал. см. приложение 1.

Задание 2. На пищеблоке кафе «Березка» проводился бракераж блюда для обеда «Салат «Весна»». Блюдо подается в порционном салатнике. Средняя масса 150 г. Температура блюда 10-14° С. Лист салата слегка завядший. На поверхность слегка заветренная. Консистенция рыхлая, форма сохранена. Вкус соответствует входящим в состав блюда продуктам. См. приложение 1.

Оцените доброкачественность и вкусовые качества блюда. Правильность его приготовления. Заполните бракеражный журнал. см. приложение 1.

Задание 3. На пищеблоке начальной школы № 35 проводился бракераж холодного блюда «Винегрет овощной». Блюдо подается в порционной тарелке. Средняя масса 120 г. Цвет блюда бордово-красный. Овощи (морковь, свекла, картофель) порезаны крупными кусками, твердые. Температура блюда 10-14°С.

Оцените доброкачественность и вкусовые качества блюда. Правильность его приготовления. Заполните бракеражи журнал. Результаты органолептической оценки блюд и изделий заносятся в бракеражи журнал.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

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).

1. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ:

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., Федина 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.

I. ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для обучающихся колледжа, изучающих учебную дисциплину МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

Учебные материалы к каждому из занятий включают контрольные вопросы, задания. Пособие содержит также список рекомендуемой литературы – основной, дополнительной и справочной, которая может использоваться обучающимися не только при подготовке к практическим занятиям, но и при написании рефератов.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ раздела, темы	Тематика практического занятия	Кол-во часов
3 курс		
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Практическое занятие № 1 Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных соусов и заправок.	2
	Практическое занятие № 2 Составление технологических карт	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Практическое занятие № 3 Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента с учетом сезонности.	2
	Практическое занятие № 4 Составление технологических карт по предложенным условиям.	2
	Практическое занятие № 5 Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Практическое занятие № 6 Расчет количества сырья для приготовления масляных смесей по предложенным условиям.	2
	Практическое занятие № 7 Составление технологических карт	2
	Практическое занятие № 8 Составление технологических карт	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Практическое занятие № 9 Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие № 10 Составление технологических карт.	2
	Практическое занятие № 11 Составление технико-технологических карт и калькуляционных карт.	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	Практическое занятие № 12 Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие № 13 Решение задач по разработке нормативно-технологической документации на фирменные блюда.	4
	Практическое занятие № 14 Решение задач по разработке нормативно-технологической документации на фирменные блюда.	4
	Практическое занятие № 15 Составление технологических карт.	2
Всего		34

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

Тема2.1: Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.

Практическое занятие № 1.

Тема: Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных соусов и заправок.

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептов, методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1 (МДК03.02.)

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 Ф.И.О. _____

Практическое занятие 1

ТЕМА: Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных соусов и заправок.

Цель работы: Знать ассортимент, рецептуры холодных соусов, правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.

Задание: Рассчитать количество сырья для приготовления соусов по предложенным условиям (масляные смеси)

Задача 1. Необходимо выписать продукты для приготовления 20 порций «Соуса майонез» выход 1 порции 50г, по колонке номер 1, если на производство поступил 9-% ный уксус, яйца первой категории весом 60г в скорлупе.

Задача 2. Необходимо произвести пересчет продуктов соуса «Соус хрен» по 2 колонке выходом 50 порций по 50 г., если на производство поступила свекла март месяц.

Задача 3. Сколько порций «Маринада овощного с томатом» выходом 150г, можно приготовить при обработке 15 кг моркови в январе, томат паста с содержанием сухих веществ 20% и выписать продукты для расчетного количества порций.

Задача 4. Выписать продукты для 5кг «Заправки горчичной» по первой колонке, используют для приготовления используются яйца отборные весом 70 г.

Задача 5. Необходимо произвести пересчет продуктов «Заправки для салатов» по 1 колонке выходом 35 порций по 20 г, для приготовления используется уксусная эссенция -80-%-я.

Все задачи решаются с помощью таблица № 29 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», таблица в разделе «Блюда из яиц», так в задаче № 1 указано, что необходимо выписать продукты для приготовления 20 порций «Соуса майонез» выход 1 порции 50г, по колонке номер 1, если на производство поступил 9-%-ный уксус, яйца первой категории весом 60г в скорлупе.

Для решения задачи используем формулы (1)

Для решения задачи необходимо использовать пропорцию

Масса сырья на 1 порцию - выход блюда

$$\begin{array}{ccc} & \leftarrow & \\ & \text{X} & \text{-----} & \text{выход} \\ & \rightarrow & \end{array} \quad (1)$$

таблица в разделе «Блюда из яиц»

Средняя масса одного яйца, г	Отход от скорлупы, стек и потери, %	Коэффициент пересчета (К)
от 48 и выше	12	0,880
от 43 до 48	12,5	0,875
до 43	13	0,870

Так для определения массы яйца более 46г и менее пересчитывается по формуле:

Масса нетто яиц без скорлупы = масса яиц в скорлупе x К

Решение состоит из действий:

1. Определить массу соуса «Майонез» на 20 порций по 50г.

2. Определить массу уксуса -9%-ного на данное количество порций с помощью пропорции

3. Определить массу яиц (желтка) на данное количество порций, если используется яйца первой категории весом 60г в скорлупе.

Производим решение:

1. Определения массы соуса «Майонез» на 20 порций по 50г.

$50\text{г} \times 20 \text{ порций} = 1000\text{г}$.

Ответ: на 20 порций соуса «Майонез» по 50 г, необходимо 1000г.

2. Определения массы уксуса -9%-ного на данное количество порций с помощью пропорции (1)

$$\begin{array}{ccccc} \text{Уксус 9\%-ный} & 330\text{г} & - & 1000\text{г} & \text{Уксус 3\%-ный} \\ & \text{Xг} & & 150\text{г} & \end{array}$$

$$X = 150 \times 330 : 1000$$

Ответ: на 1000г массы соуса «Майонез» необходимо 49 г уксуса 9%-ного.

3. Определения массы яиц (желтка) на данное количество порций, если используется яйца первой категории весом 60г в скорлупе.

3.1. Определение массы яйца без скорлупы.

По таблице находим коэффициент яйца свыше 60г.

Масса нетто яиц без скорлупы = $60 \times 0,880$

Ответ: масса яйца 1 категории без скорлупы 53 г.

3.2. Определение массы желтка в одном яйце.

В рецептурнике сборника указано масса желтка и белка 39% и 61%

Для решения, необходимо составить пропорцию.

$$\begin{array}{ccc} 39\% \text{ (желток)} & \text{-----} & \text{Xг} \\ & \text{-----} & 53\text{г} \\ 100\% & & \end{array}$$

Ответ: масса желтка яйца в одном яйце 20,67г. ≈ 20 г

3.3. Определение количества яиц массой брутто на данное количество соуса «Майонез».

Массу яиц (желтка) на 1 кг соуса: на массу одного желтка

$96\text{г} : 20\text{г} = 4\frac{3}{4}$ шт.

Ответ: масса Брутто яйца $4\frac{3}{4}$ шт.

Рецептуры и таблицы для ПЗ № 1/6

Соус майонез

продукты	Б	Н
Масло растительное	750	750
Яйца(желтки)	6шт	96
Горчица столовая	25	25
Сахар	20	20
Уксус 3%	150	150
Выход		1000

Соус хрен

продукты	Б	Н
Хрен корень	469	300
Уксус 9%	250	250
Свекла	255	200
Сахар	20	20
Соль	20	20
Вода	250	250
Выход		1000

Маринад овощной с томатом

продукты	Б	Н
Морковь	750	600
Лук репчатый	179	150
Томатное пюре	150	150
Масло растительное	100	100
Уксус 3%	300	300
Сахар	25	25
Бульон или вода	120	120
Выход		1000

Заправка для салатов

продукты	Б	Н
Масло растительное	500	500
Уксус 3%	500	500
Сахар	40	40
Перец черный молотый	2	2
Соль	20	20
Выход		1000

Заправка горчичная

продукты	Б	Н
Масло растительное	300	300
Яйца /желтки/	3шт	48
Горчица столовая	50	50
Уксус 3%	550	550
Сахар	50	50
Перец черный молотый	1	1
Соль	20	20
Выход		1000

ТАБЛИЦА ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ

НОРМЫ ПО РЕЦЕПТУРЕ	НАИМЕНОВАНИЕ ЗАМЕНЯЮЩИХ ПРОДУКТОВ	ЭКВИВАЛЕНТНАЯ МАССА БРУТТО
ТОМАТ ПЮРЕ 12	ТОМАТ ПАСТА 20	0.6
	ТОМАТ ПАСТА 25-30	0.4
УКСУС 3	УКСУС 9	0.33
	УКСУС 12	0.25
	УКСУС 80	0.04

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1 /2 вариант/

ТЕМА: Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных соусов и заправок.

Задание: Рассчитать количество сырья для приготовления соусов по предложенным условиям (масляные смеси)

Задача 1. Необходимо выписать продукты для приготовления 20 порций «Соуса майонез» выход 1 порции 75г, по колонке номер 1, если на производство поступил 9-% ный уксус, яйца первой категории весом 60г в скорлупе.

Задача 2. Необходимо произвести пересчет продуктов соуса «Соус хрен» по 2 колонке выходом 50 порций по 20 г., если на производство поступила свекла март месяц.

Задача 3. Сколько порций «Маринада овощного с томатом» выходом 100г, можно приготовить при обработке 10 кг моркови в январе, томат паста с содержанием сухих веществ 20% и выписать продукты для расчетного количества порций.

Задача 4. Выписать продукты для 2кг «Заправки горчичной» по первой колонке, для приготовления используется уксусная эссенция -80-%-я.

Задача 5. Необходимо произвести пересчет продуктов «Заправки для салатов» по 1 колонке выходом 25 порций по 40 г, если на производство поступил 9-%- ный уксус.

Все задачи решаются с помощью таблица № 29 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», таблица в разделе «Блюда из яиц», так в задаче № 1 указано, что необходимо выписать продукты для приготовления 20 порций «Соуса майонез» выход 1 порции 50г, по колонке номер 1, если на производство поступил 9-%- ный уксус, яйца первой категории весом 60г в скорлупе.

Для решения задачи используем формулы (1)

Для решения задачи необходимо использовать пропорцию

Масса сырья на 1 порцию - выход блюда

$$\begin{array}{ccc} & \swarrow & \searrow \\ X & \text{-----} & \text{выход} \end{array} \quad (1)$$

таблица в разделе «Блюда из яиц»

Средняя масса одного яйца, г	Отход от скорлупы, стек и потери,%	Коэффициент пересчета (К)
от 48 и выше	12	0,880
от 43 до 48	12,5	0,875
до 43	13	0,870

Так для определения массы яйца более 46гр и менее пересчитывается по формуле:

Масса нетто яиц без скорлупы = масса яиц в скорлупе x К

Решение состоит из действий:

1. Определить массу соуса «Майонез» на 20 порций по 75г.

2. Определить массу уксуса -9%-ного на данное количество порций с помощью пропорции

3. Определить массу яиц (желтка) на данное количество порций, если используется яйца первой категории весом 60г в скорлупе.

Производим решение:

1. Определениемассы соуса «Майонез» на 20 порций по 75г.

2. Определениемассы уксуса -9%-ного на данное количество порций с помощью пропорции (1)

$$\begin{array}{ccc} \text{Уксус 9-\% ный} & 330\text{г} & - & 1000\text{г} & \text{Уксус 3-\% -ный} \\ & \swarrow & & \searrow & \\ & X\text{г} & & 150\text{г} & \end{array}$$

$$X = 150 \times 330 : 1000$$

Ответ: на 1000г массы соуса «Майонез» необходимо 49 г уксуса 9%-ного.

3. Определения массы яиц (желтка) на данное количество порций, если используется яйца первой категории весом 60г в скорлупе.

3.1. Определение массы яйца без скорлупы.

По таблице находим коэффициент яйца свыше 60г.

Масса нетто яиц без скорлупы = 60 x 0,880

Ответ: масса яйца 1 категории без скорлупы 53 г.

3.2. Определение массы желтка в одном яйце.

В рецептурнике сборника указано масса желтка и белка 39% и 61%

Для решения, необходимо составить пропорцию.

$$\begin{array}{ccc} 39\% \text{ (желток)} & \text{-----} & X\text{г} \\ & \swarrow & \searrow \\ & 53\text{г} & \\ & \swarrow & \searrow \\ 100\% & \text{-----} & \end{array}$$

Ответ: масса желтка яйца в одном яйце 20,67г. ≈20 г

3.3. Определение количества яиц массой брутто на данное количество соуса «Майонез».

Массу яиц (желтка) на 1 кг соуса и на расчетное количество брутто.

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 № 2 (МДК03.02.)

Тема 2.1: Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.

Практическое занятие № 2.

Тема: Составление технологических карт

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептур, методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 Ф.И.О. _____

Практическое занятие 2

ТЕМА: Составление технологических карт.

Цель работы: Знать ассортимент, рецептуры холодных соусов, правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, научиться выполнять действия, связанные с

Задание 2: Составить технологическую карту соуса по предложенным условиям и заполнить таблицу оценка качества блюда.

Технологическая карта

Наименование блюда: **Маринад овощной с томатом № 892**

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество на 60 порций (.....)	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морковь	гр	438	350		
2	Лук репчатый	гр	298	250		
3	Лук порей	гр	329	250		
4	Петрушка(корень)	гр	67	50		
5	Томатное пюре	гр	300	300		
6	Масло растительное	гр	100	100		
7	Уксус	гр	300	300		
8	Сахар	гр	35	35		
	ВЫХОД	гр		1000		150
№ п/п	Способ приготовления					

Таблица
оценки качества блюда

Наименование блюда: **Соус маринад овощной с томатом № 892**

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

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 № 3 (МДК03.02.)

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Практическое занятие № 3.

Тема: Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента с учетом сезонности.

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептов, методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 Ф.И.О. _____

Практическое занятие 3

ТЕМА: Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента с учетом сезонности.

Цель работы: Знать ассортимент, рецептуры салатов сложного ассортимента, правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, научиться выполнять действия, связанные с технологическими расчетами сырья по заданным условиям для приготовления холодных блюд.

Задание Расчет количества блюд из заданного количества сырья (для сезона, не предусмотренного рецептурой, с учетом выхода блюда)

Задача 1.Определить сколько порций «Салата из моркови с яблоками» можно приготовить в феврале при обработке 30 кг моркови. Выход салата 150 г. Рецепт 72, 1 колонка.

Задача 2.На предприятие поступила морковь 7 кг в марте. Определить сколько порций «Салата из редьки с овощами» можно приготовить при обработке моркови и выписать продукты для расчетного количества порций. Выход салата 200г. Рецепт 71, 1 колонка.

Задача 3.Сколько порций «Салата столичного» можно приготовить при обработке 40 кг картофеля в марте и выписать продукты для расчетного количества порций, используя кур первой категории потрошённых. Рецепт 74, 1 колонка.

Задача 4.Определить, сколько порций «Винегрета овощного» в феврале можно приготовить при обработке 40 кг свеклы и выписать продукты для расчетного количества порций. Выход - 100 г, колонка 1.Рецепт № 75

Задача 5.Необходимо выписать продукты для приготовления 300 порций винегрета овощного по колонке номер 2, выходом 100 г. сезон сентябрь.

Задача 6.Выписать продукты для 30 порций «Салата из сырых овощей» по первой колонке в январе. Выход салата 100 г. Рецепт 53/2003г.;

Задача 7. Определить вес брутто картофеля в феврале для приготовления 79 порций «Салата картофельного». Выход салата 200 г. Рецептура 58, 1 колонка; Выписать продукты в технологическую карту на 1 порцию, --на (n) порций (№ 2,3,4,5.)

Наименование блюда:

Наименование сырья	I порция (кг.,шт.)		Расчет количества порций --- ПОРЦИЙ МАССОЙ НЕТТО
	Масса брутто	Масса нетто	
Выход	-----	----- --	

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 (МДК03.02.)

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Практическое занятие № 4.

Тема: Составление технологических карт по предложенным условиям.

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептов, методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 Ф.И.О. _____

Практическое занятие № 4 Составление технологических карт по предложенным условиям.

Цель работы: научиться выполнять действия, связанные с технологическими расчетами сырья по заданным условиям для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.

Задание 1: Составить технологическую карту салата по предложенным условиям

Технологическая карта

Наименование блюда:

Салат «Весна» № 46/2016 год

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество на 45 порций (.....)	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Салат	гр	292	210		
2	Редис красный обрезной	гр	215	200		
3	Огурцы свежие	гр	250	200		
4	Лук зеленый	гр	175	140		
5	Яйца	гр	1 1/2	60		
6	Сметана	гр	200	200		
7	Соль	гр	5	5		
	ВЫХОД	гр		1000		100

№ п/п	Способ приготовления

№ п/п	Перечень посуды, инвентаря, инструментов

Задание 2: Составить технологическую карту салата по предложенным условиям

Технологическая карта

Наименование блюда: **Салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод № 69/1982год**

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество на 60 порций (.....)	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Капуста цветная	гр	222	200		
2	Помидоры свежие	гр	235	200		
3	Огурцы свежие	гр	263	210		
4	Яблоки свежие	гр	286	200		
5	Сметана	гр	200	200		

6	Соль	гр	5	5		
	ВЫХОД	гр		1000		150
	Способ приготовления					

Таблица
оценки качества блюда

Наименование блюда: Салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод № 69

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			

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 № 5 (МДК03.02.)

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Практическое занятие № 5.

Тема: Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептур, методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 Ф.И.О. _____

Практическое занятие № 5 Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.

Цель работы: научиться выполнять действия, связанные с технологическими расчетами сырья по заданным условиям для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.

Задание Расчет количества блюд из заданного количества сырья (для сезона, не предусмотренного рецептурой, с учетом выхода блюда)

Сколько порций блюда, указанного в таблице, можно приготовить из 10 кг сырья брутто с учетом сезона и предлагаемого выхода.

№	Наименование блюда	№ рецептуры	Выход 1 порции, г.	Вид сырья	Сезон	% отходов	Масса брутто 1 порции	Кол-во порций (целое число)
1	Салат картофельный с яблоками	77/3	150	картофель	март			
2	Винегрет мясной	109/1	100	картофель	февраль			
3	Винегрет мясной	109/2	150	морковь	май			
3	Винегрет рыбный	108/3	75	картофель	ноябрь			
4	Винегрет рыбный	108/2	100	картофель	январь			
5	Винегрет овощной	103	100	свекла	апрель			
6	Винегрет овощной	103	100	морковь	февраль			

Салат картофельный с яблоками

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
картофель	357	260	564	410	495	360
Яблоки свежие	214	150	236	165	286	200
Сельдерей молодой(корень)	183	150	122	100	122	100
салат	278	200	188	135	208	150
Сметана или заправка для салатов	250	250	200	200	200	200
ВЫХОД		1000		1000		1000

Винегрет мясной

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
говядина	526	387	351	258	285	210
картофель	124	90	234	170	247	180
Огурцы соленые	125	100	238	190	213	170
яйца	2 шт	80	2 шт	80	2.5	100
морковь	50	40	126	100	151	120
свекла	102	80	153	120	204	160
Слива маринованное	109	60	73	40	-	-
Желе мясное	-	120	-	-	-	-
майонез	200	200	150	150	150	150
выход		1000		1000		1000

Винегрет рыбный

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	1		2		3	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Осетр	458	275	367	220	343	206
Картофель	110	80	165	120	206	150
Огурцы соленые	125	100	150	120	188	150
Помидоры свежие	71	60	141	120	118	100
Морковь	75	60	101	80	138	110
Горошек соленый	92	60	62	40	-	-
Свекла	89	70	102	80	128	100
Лук			119	100	119	100
Майонез	200	200	150	150	150	150
Выход		1000		1000		1000

Винегрет овощной

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА		
	Б	Н
Картофель	289	210
Свекла	191	150
Морковь	126	100
Соленые огурцы	188	150
Капуста квашенная	214	150
Лук репчатый	179	150
Масло растительное	100	100
Выход		1000

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 (МДК03.02.)

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Практическое занятие № 6.

Тема: Расчет количества сырья для приготовления масляных смесей по предложенным условиям.

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептов, методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 Ф.И.О. _____

Практическое занятие № 6.

Расчет количества сырья для приготовления масляных смесей по предложенным условиям.

Цель работы: Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, подготовки и применения пряностей и приправ.

Задание: Рассчитать количество сырья для приготовления соусов по предложенным условиям (масляные смеси)

Технологическая карта

Наименование блюда: Масло зеленое № 399/2016 г. III в. (к жареной рыбы)

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчётное количество 5 п. по 35 гр. (.....)	
			брутто	нетто	брутто	нетто
1	Масло сливочное	г	850	850		
2	Зелень петрушки	г	216	160		
3	Лимон для сока	г	81	34		
	ВЫХОД	г		1000		

Технологическая схема: Масло зеленое № 399/2016 г. III в. (к жареной рыбы)

Технологическая карта

Наименование блюда: Масло селедочное № 399/2016 г. III в. (к отварному картофелю, блинам)

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчётное количество 15 п. по 75гр. (.....)	
			брутто	нетто	брутто	нетто
1	Масло сливочное	г	840	840		
2	Горчица столовая	г	30	30		
3	Сельдь	г	521	250		
	ВЫХОД	г		1000		

Технологическая схема: Масло селедочное № 399/2016 г. III в. (к отварному картофелю, блинам)

Таблица

оценки качества блюда

Наименование блюда: Масло зеленое № 399/2016 г. III в. (к жареной рыбы)

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			

Таблица

оценки качества блюда

Наименование блюда: Масло селедочное № 399/2016 г. III в. (к отварному картофелю, блинам)

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

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 № 7 (МДК03.02.)

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Практическое занятие № 7.

Тема: Составление технологических карт

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептов, методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 Ф.И.О. _____

Практическое занятие №7 .

Составление технологических карт

Задание 2: Составить технологическую карту холодной закуски по предложенным условиям и заполнить таблицу оценка качества блюда.

Технологическая карта

Наименование блюда: **Паштет из печени № 165**

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество на 60 порций (.....)	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Печень говяжья	гр	1002	882/600 ¹		
2	или печень свиная, или баранья, или телячья	гр	164	117		
3	Масло сливочное	гр	100	100		
4	Шпик	гр	119	1063		
5	Лук репчатый	гр	93	74/50 ¹		
6	Морковь	гр	1 шт.	40		
7	Яйца	гр	50	50		
8	Молоко или бульон	гр	35	35		
	ВЫХОД	гр		1000		150
№ п/п	Способ приготовления					

Таблица оценки качества блюда

Наименование блюда: **Паштет из печени № 165**

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			

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 № 8 (МДК03.02.)

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Практическое занятие № 8.

Тема: Составление технологических карт

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептов, методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 Ф.И.О. _____

Практическое занятие № 8.

Составление технологических карт

Цель работы: научиться выполнять действия, связанные с технологическими расчетами сырья по заданным условиям для приготовления холодных блюд и закусок.

Задание 1: Составить технологическую карту холодной закуски по предложенным условиям и заполнить таблицу перечень оборудования посуды и инвентаря.

Технологическая карта

Наименование блюда: Помидоры, фаршированные грибами № 120

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество на 45 порций (.....)	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Помидоры свежие	гр	147	125		
2	Грибы соленые	гр	49	40		
3	Лук зеленый		31	25		
4	Майонез		15	15		
	ВЫХОД	гр		200		

Наименование блюда:

Соус майонез № 884

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество на (.....)	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Масло растительное	гр	750	750		
2	Яйца (желтки)	гр	6 шт	96		
3	Горчица столовая	гр	25	25		
4	Сахар	гр	20	20		
5	Уксус 3 %	гр	150	150		
	ВЫХОД	гр		1000		

№ п/п	Способ приготовления блюда «помидоры фаршированные грибами»

Задание 2: Составить технологическую карту холодной закуски по предложенным условиям и заполнить таблицу оценка качества блюда.

Технологическая карта

Наименование блюда: Икра овощная № 125

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество на 60 порций	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морковь	гр	200	160		
2	Капуста свежая	гр	288	230		
3	Лук репчатый	гр	131	110		
4	Томатное пюре	гр	100	100		
5	Масло растительное	гр	50	50		
6	Уксус 3%-ный	гр	30	30		
7	Баклажаны	гр	397	290		
8	Кабачки	гр	558	290		
	ВЫХОД	гр		1000		150
№	Способ приготовления					

№ п/п	Перечень посуды, инвентаря, инструментов

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 № 9 (МДК03.02.)

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Практическое занятие № 9.

Тема: Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептов, методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 Ф.И.О. _____

Практическое занятие № 9.

Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.

Цель работы: научиться выполнять действия, связанные с технологическими расчетами сырья по заданным условиям для приготовления холодных блюд из рыбы сложного приготовления.

Задача 1

Выписать продукты для приготовления 100 порций сельди с гарниром по первой колонке Сборника рецептов. Сельдь разделяется на филе.

наименование	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
<u>Сельдь</u>	104	50	73	35	52	25
Яйца	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	-	-
Гарнир № <u>816, 817, 818</u>	-	100	-	75	-	50
Заправка для салатов № <u>895</u>	-	20	-	15	-	10
выход		180		135		85

817. 1-й вариант	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	82	82	55	55
Масса готового картофеля	-	60	-	40
Свекла	57	57	38	38
Масса готовой свеклы	-	45	-	30
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови	-	30	-	20
Лук репчатый	18	15	12	10
лук зеленый	19	15	13	10
Выход	-	150	-	100

895. Заправка для салатов	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масло растительное	500	500	350	350	250	250
Уксус 3%-ный	500	500	650	650	750	750
Сахар	40	40	45	45	50	50
Перец черный молотый	2	2	2	2	2	2
Соль	20	20	20	20	20	20
Выход	-	1000	-	1000	-	1000

Задача 2 Определить, сколько порций «Рыбы жаренной под маринадом» по первой колонке можно приготовить при обработке 14 кг моркови и выписать продукты для расчетного количества порций.

146. Жареная рыба под маринадом	I и II		III			
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО		
<u>Окунь</u> морской1	127	89	85	60		
или <u>муксун</u>	165	89	111	60		
или <u>навага</u> дальневосточная	148	90	98	60		
Мука пшеничная	5	5	3	3		
Масло растительное	5	5	4	4		
Масса жареной рыбы	-	75	-	50		
Маринад <u>№ 892</u>	-	75	-	50		
Лук зеленый	13	10	6	5		
Маринад овощной с томатом	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	438	350	625	500	750	600
Лук репчатый	298	250	238	200	179	150
или лук порей	329	250	263	200	-	-
Петрушка (корень)	67	50	-	-	-	-
сельдерей (корень)	74	50	-	-	-	-
Томатное пюре	300	300	200	200	150	150
Масло растительное	100	100	100	100	100	100
Уксус 3%-ный	300	300	300	300	300	300
Сахар	35	35	30	30	25	25
Бульон рыбный или вода	100	100	100	100	120	120
ВЫХОД		1000		1000		1000

1-РАССЧИТАТЬ ПРОПОРЦИЮ (НАЙТИ ВЫХОД МАРИНАДА ИЗ 14 КГ МОРКОВИ, ЕСЛИ ИЗВЕСТНО, ИЗ 438 Г—1000 Г МАРИНАДА)

2- РАССЧИТАТЬ КОЛ-ВО ПОРЦИЙ (ВЫХОД МАРИНАДА РАЗДЕЛИТЬ НА 75 Г -)

3 СОСТАВИТЬ ТАБЛИЦУ И ЗАПОЛНИТЬ ЕЕ

НАИМЕНОВАНИЕ	БРУТТО НА 1 ПОР	НЕТТО НА 1 ПОР	БРУТТО НА X ПОР	НЕТТО НА X ПОР

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 № 10 (МДК03.02.)

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Практическое занятие № 10.

Тема: Составление технологических карт.

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептов, методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 Ф.И.О. _____

Практическое занятие № 10.

Составление технологических карт..

Цель работы: научиться выполнять действия, связанные с технологическими расчетами сырья по заданным условиям для приготовления холодных блюд из рыбы сложного приготовления.

Задача 1

На предприятие поступил желатин 400г. Определить сколько порций «Рыбы заливной с гарниром» можно приготовить по 1-ой колонке и выписать продукты для расчетного количества порций.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 11 (МДК03.02.)

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Практическое занятие № 11.

Тема: Составление технико-технологических карт и калькуляционных карт

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептов, методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 Ф.И.О. _____

Практическое занятие № 11.

Составление технико-технологических карт и калькуляционных карт

Цель работы: научиться выполнять действия, связанные с технологическими расчетами сырья по заданным условиям для приготовления холодных блюд из рыбы сложного приготовления.

Задание 1 Разработать технико-технологическую карту для блюда « Галантин из трески»

«Утверждаю»

Шеф-повар ресторана

«__» _____ 2022 года

Технико-технологическая карта № 1 «Галантин из трески»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Галантин из трески» вырабатываемое рестораном «Жемчужина» и его филиалом.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Галантин из трески», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

Для оформления:		
	-	
Выход:		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (г.) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Описание технологии приготовления:

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Описание оформления:

Температура подачи блюда ____ °С

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид:

Консистенция:

Цвет:

Вкус:

Запах:

6.2. Микробиологические показатели «Галантин из трески» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «Галантин из трески» на выход - 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Задание 2 Разработать калькуляционную карту на блюдо « Галантин из трески»

Наименование блюда: Галантин из рыбы

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: № 000

Таблица 4.2 – Калькуляционная карта «Галантин из рыбы»

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№ 1 от 01.01.2022			
№	Продукты	Ед.	Норма	Цена	Сумма
1	Треска (филе необескуренное)	кг			
2	Хлеб пшеничный	кг			
3	Молоко	л			
4	Лук репчатый	кг			

5	Масло сливочное	кг			
6	Яйца	кг			
7	Чеснок	кг			
8	Помидоры свежие	кг			
9	Хрен (корень)	кг			
10	Уксус 9%	кг			
11	Сахар	кг			
Стоимость сырьевого набора на 100 блюд			Подписи		
Себестоимость 1 блюда					
Наценка, в % к себестоимости					
Цена продажи блюда					
Выход 1 блюда, грамм					

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 № 12 (МДК03.02.)

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

Практическое занятие № 12.

Тема: Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептов, методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 **Ф.И.О.** _____

Практическое занятие № 12.

Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.

Цель работы: научиться выполнять действия, связанные с технологическими расчетами сырья по заданным условиям для приготовления холодных блюд из рыбы сложного приготовления.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 12 (03.02.)

ТЕМА: Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.

Цель работы: научиться выполнять действия, связанные с технологическими расчетами сырья по заданным условиям для приготовления холодных блюд и закусок.

Задание: Рассчитать количество сырья для приготовления холодных блюд по предложенным условиям

Задача №1 Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления гарнира овощного (вариант № 4) к 60 порциям рыбы под майонезом, сезон февраль.

Задача №2 Сколько сухого желатина потребуется для приготовления 40 порций заливного мяса по колонке № 2 Сборника рецептур?

Задача №3 Сколько порций заливного судака можно приготовить по колонке № 1 Сборника рецептур, если в наличии 17,8 кг судака крупного размера, неразделанного? Сколько потребуется желатина? (филе с кожей без костей брутто 178, масса нетто 91, выход готового 75)

Задача №4 Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления и отпуска 40 порций языка отварного с гарниром по колонке № 2 Сборника рецептур. (гарнир 810 4-й вариант)

42. Рыба под майонезом				
<u>Осетр</u>	160	96	107	64
Майонез	-	35	-	25
Заправка для салатов	-	15	-	10
Гарнир	-	75	-	75
Выход	-	200	-	160
810. 4-й вариант				
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови	-	30	-	20
Огурцы соленые (неочищенные)	33	30	22	20
Горошек зеленый консервированный	23	15	15	10
Картофель	62	62	41	41
Масса готового картофеля	-	45	-	30
Майонез1 или соус <u>№ 884</u>	43	30	31	20
Выход	-	150	-	100

161. Мясо или язык, или поросенок заливные				
Говядина	164	121	110	81
или баранина	164	117	109	78
или свинина	147	125	97	83
или язык говяжий	126	126	84	84
или язык бараний	143	143	96	96
или язык свиной	127	127	85	85
или поросенок	125	100	84	67

Масса отварных мясных продуктов	-	75	-	50
или телятина	180	119	120	79
Жир животный топленый пищевой	3	3	2	2
Масса жареной телятины	-	75	-	50
Морковь	4	3	3	2
Петрушка (зелень)	4	3	3	2
Желе № 897	-	125	-	75
Гарнир № 809 , № 810 , № 811 , № 816	-	50	-	50
Соус № 891	-	25	-	20
Выход	-	270	-	190

897. Желе мясное или рыбное		
Кости пищевые (говяжьи)	1000	1000
Масса бульона	-	1000
Желатин	40	40
Морковь	25	20
Лук репчатый	24	20
Петрушка (корень)	13	10
или сельдерей (корень)	15	10
Уксус 9%-ный	15	15
Яйца (белки)	3 шт.	72
Лавровый лист	0,3	0,3
Гвоздика	-	-
Перец черный горошком	-	-
Выход	-	1000

144. Рыба заливная с гарниром	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Осетр	160	96	107	64
или севрюга	150	96	100	64
или сом	192	96	128	64
или кета	157	91	105	61
Масса отварной рыбы	-	75	-	50
Лимон	5,5	5	5,5	5
Петрушка (зелень)	2	1,5	2	1,5
Морковь	6	5	6	5
Желе № 897	-	125	-	100
Масса заливной рыбы	-	200	-	150
Гарнир № 807 или № 809	-	50	-	50
Соус № 891	-	25	-	15
Выход	-	275	-	215

155. Мясо, или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина	164	121	110	81
или свинина	147	125	97	83

или баранина	164	117	109	78
или язык говяжий	126	126	84	84
или язык бараний	143	143	96	96
или язык свиной	127	127	85	85
или курица	155	107	104	72
или индейка	140	103	94	69
или гусь	156	103	105	69
или кролик	107	102	72	68
Масса отварных продуктов из мяса и птицы	-	75	-	50
Гарнир № 808 , № 810 , № 816	-	75	-	50
Выход:	-	180	-	120

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 № 13 (МДК03.02.)

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

Практическое занятие № 13.

Тема: *Решение задач по разработке нормативно-технологической документации на фирменные блюда*

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептов, методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 **Ф.И.О.** _____

Практическое занятие № 13.

Решение задач по разработке нормативно-технологической документации на фирменные блюда

Цель работы:

-научиться составлять технологическую документацию на фирменные, брендовые и авторские блюда по заданным условиям для приготовления холодных блюд сложного приготовления,

- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;
- проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры

Задание 1. Необходимо разработать новое холодное блюдо « Салат Незнайка», в состав блюда входят продукты: говядина отварная, окорок копчено-вареный, яйца куриные 2 категории, молоко, маргарин, масло растительное, капуста пекинская, соус соевый. Составить ТТК. Описать технологический процесс приготовления, оформление блюда, рассчитать пищевую энергетическую ценность блюда.

Задание 2. Необходимо разработать новое холодное блюдо «Руллет куриный с курагой» в состав блюда входят продукты: куриное филе, яйца куриные 2 категории, молоко, маргарин, масло растительное, морковь. Составить ТТК. Описать технологический процесс приготовления, оформление блюда, рассчитать пищевую энергетическую ценность блюда.

Задание 3. Необходимо разработать новое холодное блюдо «Салат-коктейль с курицей и фруктами» в состав блюда входят продукты: куриное филе, яблоки, апельсины, лимон, орех фундук, йогурт. Составить ТТК. Описать технологический процесс приготовления, оформление блюда, рассчитать пищевую энергетическую ценность блюда.

Образец заполнения ТТК

«Утверждаю»

Шеф-повар ресторана

«__» _____ 2022 года

Технико-технологическая карта № 1 «Галантин из трески»

4. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Галантин из трески» вырабатываемое рестораном «Жемчужина» и его филиалом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Галантин из трески», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

6. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

Для оформления:		
	-	
Выход:		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (г.) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Описание технологии приготовления:

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Описание оформления:

Температура подачи блюда ____ °С

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид:

Консистенция:

Цвет:

Вкус:

Запах:

6.2. Микробиологические показатели «Галантин из трески» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», индекс 1.9.15.13.

8. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «Галантин из трески » на выход - 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 14 (МДК03.02.)

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

Практическое занятие № 14.

Тема: Решение задач по разработке нормативно-технологической документации

Задачи:

формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности .

Форма организации занятия: индивидуальна

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк ПЗ, письменные ответы на вопросы.

Оборудование занятия:

Учебники, сборник рецептур, методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

ЗАДАНИЕ

МДК.03.02 Ф.И.О. _____

Практическое занятие № 14.

Решение задач по разработке нормативно-технологической документации

Цель работы:

-научиться составлять технологическую документацию на фирменные, брендовые и авторские блюда по заданным условиям для приготовления холодных блюд сложного приготовления,

-выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;

ЗАДАНИЕ 1:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Корзиночка с печеночным паштетом»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 2:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Канапе с печеночным паштетом»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 3:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Валованы с салатом рыбным»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 4:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Валованы с салатом мясным»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 5:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Валованы с салатом мясным»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции

5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 6:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Валованы с салатом яичным»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 7:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Профитроли с печеночным паштетом»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 8:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Рыба под маринадом»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 9:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Помидоры фаршированные»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 10:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Перцы фаршированные»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 11:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Сельдь рубленая с гарниром»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 12:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Галантин из трески с гарниром»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 13:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Винегрет с сельдью»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 14:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски « Рыба заливная с гарниром»

2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

ЗАДАНИЕ 15:

1. Составить алгоритм приготовления холодной закуски «Икра овощная»
2. Описать требования к качеству данной закуски
3. Рассчитать количество продуктов на 25 порций выходом 100гр
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данной холодной закуски 1 порции
5. Составить калькуляцию 1 порции данной холодной закуски

Приложение к практическому занятию

Таблица 1 - Рецептура и химический состав продуктов блюда « ----- »

Продукты	Ко- л- во (г)	Белки			Жиры			Углеводы			Энергетическая ценност ккал
		в 100г сырь я, г	в 1 пор. , г	эн. ценн. , ккал	в 100г сырь я, г	в 1 пор. , г	эн. ценн. , ккал	в 100г сырь я, г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Итого:											

Таблица №2 Расчет стоимости фирменного блюда, понятие «калькуляции» на предприятии общественного питания.

«Утверждаю»
Директор ресторана
ФИО
«__» _____ 20__ года

Калькуляционная карта

Наименование блюда «Говяжья вырезка с черным трюфелем»
Выход 220 гр

№	Наименование продукта	Ед.измер	Дата		
			Норма	Цена	Сумма
1	Портвейн	кг	0,4	400.00	160.00
2	Говяжья вырезка	кг	0,145	1000.00	145.00
3	Сливочное масло	кг	0,6	550.00	330.00
5	Картофель	кг	0,9	40.00	36.00
6	Хересный уксус	кг	0,5	337.00	169.00
7	Сливочное масло	кг	0,5	550.00	275.00
Общая стоимость					
Наценка 200					
Цена продажи блюда в рублях					
Выход блюда в грамм.					220

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).

1. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ:

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., Федина 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.