

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАРООСКОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦМК
Протокол № _ от «__» _____ 2020 г.
Председатель ЦМК
_____ /Федорченко Н.Н._/

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УМР
_____ /О.В. Кривошеева /

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРОВЕДЕНИЮ
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ
ПО ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15.
«ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Разработчик:
Федина Елена Владимировна. Федорченко
Нина Николаевна. преподаватели ОГАПОУ
«Старооскольский техникум технологий и
дизайна».

г. Старый Оскол
2022

Оглавление

Практическое занятие №1 по теме: «Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания».....	3
Практическое занятие №2 по теме: «Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».....	6
Практическое занятие №3 по теме: «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. ».....	8
Практическое занятие №4 по теме: «Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных».....	10
Практическое занятие №5 по теме: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)»... ..	12
Практическое занятие №6 по теме: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.....	13
Практическое занятие №7 по теме: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента».....	15
Практическое занятие №8 по теме: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных».	17
Приложения.....	20
Библиографический список.....	25

Практическое занятие №1 по теме: «Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания»

1. Методика технологических расчетов массы отходов при кулинарной обработке сырья.

Цели работы:

1. Изучить методику технологических расчетов массы отходов при кулинарной обработке сырья.
2. Приобретение навыков технологических расчетов.
3. Развитие навыков самостоятельной работы.
4. Воспитание профессиональной ответственности.

Задачи работы: На основании изученного теоретического материала по теме и методики расчетов: а) произвести технологический расчет массы отходов при механической кулинарной обработке заданного количества сырья.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептур, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор, разделочная доска, набор ножей, овощи.

Время выполнения работы: 2 учебных часа.

Теоретические основы методики выполнения расчетов:

Суточное количество продуктов определяется по формуле:

$$G_1 = \frac{\partial p \cdot n}{1000}, (1)$$

где G-количество продуктов данного вида, кг

G-норма продукта на один полуфабрикат по сборнику рецептур, г

n-количество полуфабрикатов, производимых за смену, штук.

Расчет производится для каждого продукта в отдельности. Общее количество продукта данного вида определяется по формуле:

$$G_{\text{общ.з.}} = \sum_1^n \frac{\partial p \cdot n}{1000} = G_1 + G_2 + \dots + G_n, (2)$$

После расчета количества продуктов во всех случаях составляется сводная продуктовая ведомость по форме:

Таблица 1

Наименование продуктов	Наименование полуфабриката и его количество			
	Норма на одно изделие, г	Количество продуктов, кг	Норма на одно изделие, г	Количество продуктов, кг

Процесс приготовления пищи начинается с механической кулинарной обработки ряда продуктов: овощей, рыбы, мяса и птицы. Для определения выхода полуфабриката из имеющегося количества сырья необходимо рассчитать количество отходов и потерь.

Определение массы нетто продуктов, исходя из массы брутто, производится при использовании стандартного сырья кондиций, не предусмотренных в нормативных справочниках, а также при использовании способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах.

Определение массы брутто продуктов, исходя из массы нетто, производится в тех случаях, когда необходимо установить количество израсходованного сырья. Такие расчеты производятся при снятии остатков продуктов на производстве.

Для решения задач на расчет массы отходов при механической кулинарной обработке сырья требуется найти установленный процент отходов с учетом дополнительных факторов, имеющих значение для данного вида сырья, по таблицам, помещенным в сборниках рецептур следующим образом:

1. Массу брутто (M^b) принять за 100%;
2. найти в таблице процент отходов (%отх), установленный для данного вида сырья с учетом дополнительных факторов;
3. чтобы найти процент от числа (от величины M^b), составить пропорцию:

$$M^6:100\%=X \text{ (масса отходов):}\% \text{отх.}$$

В любой пропорции произведение ее крайних членов равно произведению средних членов: если $a:b=c:d$, то $ad=bc$.

В данном случае: $M^6 * \% \text{отх} = X \text{ (масса отходов)} * 100$.

С помощью основного свойства пропорции можно найти неизвестный член пропорции, т.е.:

4. рассчитать массу отходов ($M_{отх}$) по формуле:

$$M_{отх} = M^6: 100 * \% \text{отх, кг.}$$

Образец решения задачи

Исходные данные:

№ п/п	Наименование сырья и способы кулинарной обработки	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, кг
1	Условный продукт	0,234	X

Формулируем задачу:

Определить массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,234 кг условного продукта, если по данным таблицы нормативное количество отходов для данного продукта составляет 35%.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано: $M^6=0,234\text{кг}$

$\% \text{отх}=35$

$M_{отх}=X$

Решение:

$M_{отх} = M^6:100 * \% \text{отх, кг}$

$M_{отх} = 0,234:100 * 35 = 0,08\text{кг}$

Ответ: масса отходов 0,08кг.

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

Исходные данные:

№ п/п	Наименование сырья; Способы кулинарной обработки	Масса сырья Брутто, кг	Месяц	Отходы и потери при холодной обработке, кг
1	Картофель сырой очищенный	1000	Март	X

Формулируем задачу:

Определить количество отходов при обработке 1000кг картофеля в марте.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано:

$M^6 = 1000\text{кг}$

$\% \text{отх (март)} = 40$

$M_{отх} = X$

Решение:

$M_{отх} = M^6:100 * \% \text{отх, кг}$

$M_{отх} = 1000:100 * 40 = 400\text{кг}$

Ответ: масса отходов 400кг

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Изучить методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести технологические расчеты согласно заданию.
5. Оформить отчет о проделанной работе.
6. Сделать выводы.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о целесообразности выполнения технологических расчетов.

Контрольные вопросы:

1. От чего зависят нормы отходов овощей?
2. В каких случаях определяют массу брутто продуктов исходя из массы нетто?

3.Методика определения количества отходов при механической кулинарной обработке продуктов.
Задание на дом: повторить тему «Приготовление сложных бутербродов ».

2. Методика технологических расчетов сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок.

Цели работы:

- 1.Изучить методику технологических расчетов сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок.
2. Приобретение навыков технологических расчетов.
- 3.Развитие навыков самостоятельной работы.
- 4.Воспитание профессиональной ответственности.

Задачи работы: На основании изученного теоретического материала по теме и методики расчетов: произвести технологический расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептур, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор..

Время выполнения работы: 2 учебных часа.

Теоретические основы методики выполнения расчетов:

Образцы выполнения расчётов:

Ситуационная задача№1:

Произвести расчет продуктов для приготовления каши рисовой рассыпчатой в количестве 85кг.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $85 \cdot 0,357 = 30,35$ кг. Учитывая, что для рассыпчатых каш расходуется 10гр. соли на 1 кг крупы, определим количество соли: $30,35 \cdot 0,010 = 0,30$ кг.

Количество жидкости определяется аналогично расчетам количества крупы: $85 \cdot 0,75 = 63,75$ литра.

Ситуационная задача№2:

Произвести расчет соли для приготовления каши ячневой вязкой в количестве 120кг.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $120 \cdot 0,222 = 26,64$ кг. Учитывая, что для вязких каш расходуется 5гр. соли на 1 кг крупы, определим количество соли: $26,64 \cdot 0,005 = 0,133$ кг.

Ситуационная задача№3:

На производство поступило 90кг свеклы в феврале-месяце. Определить количество припущенной свеклы, если потери при тепловой обработке составляют 8%.

Решение:

Пользуясь таблицей «Нормы отходов овощей» определяем количество очищенной свеклы: $90 \cdot 75 = 67,500$ кг. Учитывая потери при тепловой обработке, определяем количество отварной моркови: $67,500 \cdot 92$ (масса нетто)=62кг.

Ситуационная задача№4:

Произвести расчет крупы для приготовления каши манной вязкой в количестве 150 кг.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $150 \cdot 0,222 = 33,3$ кг.

Ситуационная задача№5:

Произвести расчет количества каши гречневой рассыпчатой, приготовленной из 18кг крупы.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество каши: $18 \cdot 3 = 54$ кг.

Последовательность выполнения работы:

- 1.Прослушать объяснения преподавателя.
- 2.Изучить методику технологических расчетов.
- 3.Получить задание у преподавателя.
- 4Произвести технологические расчеты согласно заданию.
- 5.Оформить отчет о проделанной работе.
- 6.Сделать выводы.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о целесообразности выполнения технологических расчетов.

Контрольные вопросы:

1. Методика технологических расчётов.

Задание на дом: решить задачи.

Практическое занятие №2 по теме: «Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента»

Цели работы:

1. Научить производить технологические расчёты.
2. Развивать навыки самостоятельной работы.
3. Воспитывать профессиональную ответственность.

Задачи работы:

На основании изученного теоретического материала по методике проведения теоретических расчётов произвести технологические расчёты по определению:

- а) требуемой производительности машин;
- б) количества вспомогательного оборудования;
- в) коэффициента естественной освещенности производственных помещений;
- г) необходимого количества машин для обработки продуктов;
- д) времени работы машины;
- е) площади производственных помещений;
- ж) решить предложенные преподавателем производственные ситуации;
- з) сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: тетрадь для выполнения лабораторно-практических работ, калькулятор, рекомендации по проведению лабораторно-практических работ.

Время выполнения работы: 2 учебных часа.

Теоретические основы методики выполнения работы (методика технологических расчётов):

1. Требуемая производительность машины определяется по количеству сырья, обрабатываемого в период наибольшей загрузки машины. Расчет ведется по формуле:

$$Q_{\text{тр}} = \frac{G}{t_y},$$

где $Q_{\text{тр}}$ - требуемая производительность, к/г

G - количество продукта, обрабатываемого за сутки, к/г

t_y - условные время работы машины, час

$t_y = T$

Где T – продолжительность работы цеха, ч

J_y - условный коэффициент использования машина ($J_y = 0,3-0,5$).

2. Для цехов изготавливаемых п/ф, длина столов измеряется по формуле:

$$L = Nl,$$

Где N - количество одновременно работающих в цехе человек.

l - длина рабочего места на 1 работника в заготовочном цехе, $l = 1,25$ м.

Стандартные производственные столы бывают длиной 1 м, 1,25 м, 2 м.

3. Коэффициент естественной освещенности помещения определяется, как отношение площади окна к площади пола Он не должен быть ниже, чем 1:8.

4. Расчёт необходимого количества машин для обработки продуктов, если известен фактический коэффициент ее использования, ведется по формуле:

$$n = \frac{J\phi}{J_y},$$

где $J\phi = 1,9$ фактический коэффициент использования машины

J_y – условный коэффициент использования машины (0,3-0,5)

5. Расчет времени работы машины ведется по формуле:

$$T_{\text{ф}} = \frac{G}{Q},$$

Где G-количество обрабатываемого продукта

Q-производительность машины.

6.Площадь производственных помещений по установленному в нём оборудованию, определяется по формуле:

$$F = \frac{F_n}{J_y},$$

Где F-площадь помещения, м²

F_n – полезная площадь, т.е. площадь занимаемая всеми видами оборудования.

J_y – условный коэффициент использования площади для горячего цеха $J_y=0,35$

Последовательность выполнения работы:

- 1.Прослушать объяснения преподавателя.
- 2.Изучить теоретический материал по методике проведения практической работы.
- 3.Получить задание у преподавателя и выполнить их в рабочей тетради.
- 4.Оформить отчет о проделанной работе. Отчет должен содержать подробные вычисления и обоснования технологических расчётов.
- 6.Сделать выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о целесообразности выполнения технологических расчётов.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, решение производственных ситуаций, выводы о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

- 1.Методика технологических расчётов по определению требуемой производительности машин.
- 2.Методика технологических расчётов по определению количества вспомогательного оборудования.
- 3.Методика технологических расчётов по определению коэффициента естественной освещенности производственных помещений.

Задание на дом: Повторить тему «Требования к качеству мясных полуфабрикатов».

Ситуационные задачи

- 1.Произвести расчет количества производственных столов для цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов, если в цехе задействовано 4 работника.
- 2.Определить необходимое количество машин для обработки продуктов, если фактический коэффициент ее использования равен 1,9.
- 3.Произвести расчет времени работы машины для измельчения мяса в количестве 700 кг, если используется машина МИМ-105 с производительностью 400кг/ч
- 4.Приготовить 10% раствор хлорной извести из сухого порошка.
5. Произвести расчет площади горячего цеха, если в нем установлено оборудование со следующими техническими характеристиками:

Наименование оборудования	Марка, тип	Кол. Шт.	Габариты, мм			Площадь, м ²	
			длина	ширина	высота	Единица оборудования	общая
Жаровня электрическая	ЖВЭ-720	1	1000	700	1300		
Сковорода Эл.	СЭ-1	2	1490	965	920		
Холод. Шкаф	ШХ-0,:6	2	1200	800	1900		
Пр. стол	-	5	1250	1000	800		

Практическое занятие №3 по теме: «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»

Цели работы:

1. Научить производить технологические расчёты.
2. Развивать навыки самостоятельной работы.
3. Воспитывать профессиональную ответственность.

Задачи работы:

На основании изученного теоретического материала по методике проведения теоретических расчётов произвести технологические расчёты по определению:

- а) требуемой производительности машин;
- б) количества вспомогательного оборудования;
- в) коэффициента естественной освещенности производственных помещений;
- г) необходимого количества машин для обработки продуктов;
- д) времени работы машины;
- е) площади производственных помещений;
- ж) решить предложенные преподавателем производственные ситуации;
- з) сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: тетрадь для выполнения лабораторно-практических работ, калькулятор, рекомендации по проведению лабораторно-практических работ.

Время выполнения работы: 2 учебных часа.

Теоретические основы методики выполнения работы (методика технологических расчётов):

1. Требуемая производительность машины определяется по количеству сырья, обрабатываемого в период наибольшей загрузки машины. Расчет ведется по формуле:

$$Q_{\text{тр}} = \frac{G}{t_y},$$

где $Q_{\text{тр}}$ - требуемая производительность, к/г

G - количество продукта, обрабатываемого за сутки, к/г

t_y - условные время работы машины, час

$t_y = T$

где T - продолжительность работы цеха, ч

J_y - условный коэффициент использования машины ($J_y = 0,3-0,5$).

2. Для цехов изготавливаемых п/ф, длина столов измеряется по формуле:

$$L = Nl,$$

где N - количество одновременно работающих в цехе человек.

l - длина рабочего места на 1 работника в заготовочном цехе, $l = 1,25$ м.

Стандартные производственные столы бывают длиной 1 м, 1,25 м, 2 м.

3. Коэффициент естественной освещенности помещения определяется, как отношение площади окна к площади пола. Он не должен быть ниже, чем 1:8.

4. Расчет необходимого количества машин для обработки продуктов, если известен фактический коэффициент ее использования, ведется по формуле:

$$n = \frac{J_f}{J_y},$$

где $J_f = 1,9$ фактический коэффициент использования машины

J_y - условный коэффициент использования машины (0,3-0,5)

5. Расчет времени работы машины ведется по формуле:

$$T_f = \frac{G}{Q},$$

Где G-количество обрабатываемого продукта

Q-производительность машины.

6.Площадь производственных помещений по установленному в нём оборудованию, определяется по формуле:

$$F = \frac{Fn}{Jy}$$

Где F-площадь помещения, м²

Fп – полезная площадь, т.е. площадь занимаемая всеми видами оборудования.

Jy – условный коэффициент использования площади для горячего цеха Jy=0,35

Последовательность выполнения работы:

- 1.Прослушать объяснения преподавателя.
- 2.Изучить теоретический материал по методике проведения практической работы.
- 3.Получить задание у преподавателя и выполнить их в рабочей тетради.
- 4.Оформить отчет о проделанной работе. Отчет должен содержать подробные вычисления и обоснования технологических расчётов.
- 6.Сделать выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о целесообразности выполнения технологических расчётов.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, решение производственных ситуаций, выводы о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

- 1.Методика технологических расчётов по определению требуемой производительности машин.
- 2.Методика технологических расчётов по определению количества вспомогательного оборудования.
- 3.Методика технологических расчётов по определению коэффициента естественной освещенности производственных помещений.

Задание на дом: Повторить тему «Требования к качеству мясных полуфабрикатов».

Ситуационные задачи

- 1.Произвести расчет количества производственных столов для цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов, если в цехе задействовано 4 работника.
- 2.Определить необходимое количество машин для обработки продуктов, если фактический коэффициент ее использования равен 1,9.
- 3.Произвести расчет времени работы машины для измельчения мяса в количестве 700 кг, если используется машина МИМ-105 с производительностью 400кг/ч
- 4.Приготовить 10% раствор хлорной извести из сухого порошка.
5. Произвести расчет площади горячего цеха, если в нем установлено оборудование со следующими техническими характеристиками:

Наименование оборудования	Марка, тип	Кол. Шт.	Габариты, мм			Площадь, м ²	
			длина	ширина	высота	Единица оборудования	общая
Жаровня электрическая	ЖВЭ-720	1	1000	700	1300		
Сковорода Эл.	СЭ-1	2	1490	965	920		
Холод. Шкаф	ШХ-0,:6	2	1200	800	1900		
Пр. стол	-	5	1250	1000	800		

Практическое занятие №4 по теме: «Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных»

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления и оформления холодных соусов, заправок сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных.
2. Закрепить навыки работы с нормативными документами.
3. Развивать навыки самостоятельной и исследовательской работы.
4. Воспитывать профессиональную ответственность.

Задачи работы: на основании изученного теоретического материала по теме:

- а) произвести технологический расчет сырья, необходимого для приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных заданного количества;
- б) составить нормативную документацию (технологические карты);
- в) приготовить и подготовить к отпуску холодные соусы, заправки сложного ассортимента;
- г) определить временные режимы механической и тепловой обработки различных продуктов;
- д) составить итоговую таблицу, сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептур блюд, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор, машина для нарезки гастрономических продуктов, хлеборезка, ложки, вилки, баранчик, тарелки, ножи.

Время выполнения работы: 6 учебных часов.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Повторить по конспекту методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести необходимые технологические расчеты.
5. Оформить технологические карты, используя нормативные документы.
6. Составить алгоритм технологического процесса приготовления блюд и изделий в виде технологических схем.
7. Выполнить приготовление и отпуск блюд согласно заданию преподавателя.
8. Определить: продолжительность тепловой обработки различных продуктов; изменение их массы при тепловой обработке; выход готовых блюд.
9. Исследовать органолептическим методом качество готовых изделий, определить соответствие приготовленных блюд требованиям к качеству, результаты оформить в виде таблицы по форме 1.

Форма 1

Органолептические показатели кулинарных изделий

Наименование кулинарного изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах

10. Сделать выводы.

11. Оформить отчет о проделанной работе.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цели, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), сводные таблицы, технологические карты и схемы на кулинарные изделия, выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о соответствии приготовленных блюд и изделий требованиям к качеству и о целесообразности выполненных технологических расчетов.

Образцы нормативных документов:

Технико-технологическая карта №1 на соус к холодной закуске

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 и распространяется на соус к холодной закуске, вырабатываемое столовой ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» и реализуемое в столовой ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

2.Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления соуса, 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.) Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами. Лимон должен иметь свойственный ему вкус, цвет и запах. Зелень должна быть свежей. Вкус, цвет и запах всех ингредиентов должен соответствовать свежим используемым продуктам.

3.Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию			Норма закладки на 2 порции		
	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто
Яичный желток	г	10	3		20	6
Растительное масло	г	1,5	1,5	г	3	3
Лимон	г	0,5	0,3	г	1	0,6
Соль	г	0,1	0,1	г	0,2	0,2
Сахар	г	0,1	0,1	г	0,2	0,2
Мята	г	0,2	0,1	г	0,4	0,2
Выход готового изделия, г			5			

4.Технологический процесс

Яичный желток соединяют с солью, сахаром, растительным маслом, тщательно перемешивают и добавляют лимонный сок. Смесь ингредиентов уваривают на водяной бане до загустения. Используют в охлажденном виде.

5.Требования к оформлению, реализации и хранению Кулинарное изделие готовят по мере необходимости и используют в качестве заправки и для оформления блюда.

6.Показатели качества и безопасности

6.1.Органолептические показатели кулинарного изделия должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид: Консистенция однородная, без комочков.

Цвет: слегка кремовый.

Вкус и запах: вкус – в меру соленый, свойственный продуктам, входящим в состав соуса. Запах мяты и лимона.

6.2.Физико-химические показатели определяются по индексу п. 5.18. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6.3.Микробиологические показатели определяются по индексу п.5.19. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

7.Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал/кДж
10,3	48,5	2,1	486,1/2033,8

Ответственные разработчики: _____

Зав. производством: _____

Контрольные вопросы и задания:

1.Произвести технологические расчеты по определению необходимого количества продуктов для приготовления сложных холодных соусов.

2.Составить алгоритм технологического процесса приготовления сложных холодных заправок.

Задание на дом: повторить тему «Приготовление сложных закусок». Составить требования к качеству данных блюд.

Практическое занятие №5 по теме: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)»

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления и оформления сложных салатов.
2. Закрепить навыки работы с нормативными документами.
3. Развивать навыки самостоятельной и исследовательской работы.
4. Воспитывать профессиональную ответственность.

Задачи работы: на основании изученного теоретического материала по теме:

- а) произвести технологический расчет сырья, необходимого для приготовления сложных салатов заданного количества;
- б) составить нормативную документацию (технологические карты);
- в) приготовить и подготовить к отпуску сложные салаты (несмешанные, салаты-коктейли, теплые салаты);
- г) определить временные режимы механической и тепловой обработки различных продуктов;
- д) составить итоговую таблицу, сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептов блюд, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор, машина для нарезки гастрономических продуктов, ложки, вилки, баранчик, тарелки, ножи.

Время выполнения работы: 6 учебных часов.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Повторить по конспекту методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести необходимые технологические расчеты.
5. Оформить технологические карты, используя нормативные документы.
6. Составить алгоритм технологического процесса приготовления сложных салатов в виде технологических схем.
7. Выполнить приготовление и отпуск блюд согласно заданию преподавателя.
8. Определить: продолжительность тепловой обработки различных продуктов; изменение их массы при тепловой обработке; выход готовых блюд.
9. Исследовать органолептическим методом качество готовых изделий, определить соответствие приготовленных блюд требованиям к качеству, результаты оформить в виде таблицы по форме 1. Форма 1

Органолептические показатели кулинарных изделий

Наименование кулинарного изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах

10. Сделать выводы.

11. Оформить отчет о проделанной работе.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цели, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), сводные таблицы, технологические карты и схемы на кулинарные изделия, выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о соответствии приготовленных блюд и изделий требованиям к качеству и о целесообразности выполненных технологических расчетов.

Контрольные вопросы и задания:

1. Произвести технологические расчеты по определению необходимого количества продуктов для приготовления сложных салатов.
2. Составить алгоритм технологического процесса приготовления сложных салатов.

Задание на дом: подобрать материал на тему «Приготовление сложных салатов», используя Интернет-ресурсы. Составить требования к качеству данных блюд.

Практическое занятие №6 по теме: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни»

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления и оформления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.
2. Закрепить навыки работы с нормативными документами.
3. Развивать навыки самостоятельной и исследовательской работы.
4. Воспитывать профессиональную ответственность.

Задачи работы: на основании изученного теоретического материала по теме:

- а) произвести технологический расчет сырья, необходимого для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов заданного количества;
- б) составить нормативную документацию (технологические карты);
- в) приготовить и подготовить к отпуску канапе, холодные закуски сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов;
- г) определить временные режимы механической и тепловой обработки различных продуктов;
- д) составить итоговую таблицу, сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептов блюд, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор, ложки, вилки, баранчик, тарелки, ножи, сырье.

Время выполнения работы: 6 учебных часов.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Повторить по конспекту методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести необходимые технологические расчеты.
5. Оформить технологические карты, используя нормативные документы.
6. Составить алгоритм технологического процесса приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов в виде технологических схем.
7. Выполнить приготовление и отпуск блюд согласно заданию преподавателя.
8. Определить: продолжительность тепловой обработки различных продуктов; изменение их массы при тепловой обработке; выход готовых блюд.
9. Исследовать органолептическим методом качество готовых изделий, определить соответствие приготовленных блюд требованиям к качеству, результаты оформить в виде таблицы по форме 1.

Форма 1

Органолептические показатели кулинарных изделий

Наименование кулинарного изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах

10. Сделать выводы.
11. Оформить отчет о проделанной работе.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цели, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), сводные таблицы, технологические карты и схемы на кулинарные изделия, выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о соответствии приготовленных блюд и изделий требованиям к качеству и о целесообразности выполненных технологических расчетов.

Технико-технологическая карта №2 на холодную закуску

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 и распространяется на холодную закуску, вырабатываемую столовой ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

2. Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления закуска, 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.) Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами. Свежие овощи и фрукты должны быть иметь свойственные данному виду вкус, цвет и запах, упругой консистенции. Вкус, цвет и запах остальных продуктов должны соответствовать их виду.

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию			Норма закладки на 2 порции		
	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто
Помидор свежий	г	80	55		160	110
Сёмга соленая	г	50	30	г	100	60
Яйцо	г	40	30	г	80	60
Сыр пармезан	г	30	20	г	60	40
Огурец свежий	г	40	20	г	80	40
Лук зелёный	г	7	5	г	14	10
Лимон	г	15	10	г	30	20
Оливки		6	5	г	12	10
Зелень петрушки	г	5	5	г	10	10
Салат	г	10	6	г	20	12
Сырное тесто	г	-	12	г	-	24
Соус	г	-	5	г	-	10
Выход готового изделия, г			200			

4. Технологический процесс

Помидор подготавливают для фарширования. Для фарша смешивают рубленое варёное яйцо, соленую сёмгу и соус. Подготовленный помидор заполняют фаршем, посыпают тертым сыром, накрывают «крышечкой» из помидора. Украшается блюдо свежим огурцом, лимоном, маслинами, семгой, сырными палочками, зеленью. Для декора тарелки используется соус.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Кулинарное изделие готовят по мере необходимости и отпускают в порционной посуде (тарелке). Температура подачи закуска 12-14⁰С. Срок хранения согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 не более 12 часов при температуре (4 ± 2) °С.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели кулинарного изделия должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид: Продукты без признаков заветривания, имеют правильную форму нарезки (фигурные формы нарезки), красиво уложены. Консистенция сырых овощей-упругая, у огурца-хрустящая. Консистенция фарша-нежная, мягкая, сочная.

Цвет: закуска-свойственный компонентам, входящим в блюдо.

Вкус и запах: приятный, с ароматом ингредиентов, входящих в состав блюда, в меру соленый, без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Физико-химические показатели определяются по индексу п. 5.18. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6.3. Микробиологические показатели определяются по индексу п.5.19. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал/кДж
8,22	30,15	4,8	323,43/1353,23

Ответственные разработчики:

Контрольные вопросы и задания:

1. Произвести технологические расчеты по определению необходимого количества продуктов для приготовления сельди рубленой.
2. Составить алгоритм технологического процесса приготовления помидоров фаршированных.

Задание на дом: повторить тему «Приготовление сложных холодных блюд из морепродуктов». Составить требования к качеству данных блюд.

Практическое занятие №7 по теме: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента».

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления и оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Закрепить навыки работы с нормативными документами.
3. Развивать навыки самостоятельной и исследовательской работы.
4. Воспитывать профессиональную ответственность.

Задачи работы: на основании изученного теоретического материала по теме:

- а) произвести технологический расчет сырья, необходимого для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента заданного количества;
- б) составить нормативную документацию (технологические карты);
- в) приготовить и подготовить к отпуску холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- г) определить временные режимы механической и тепловой обработки различных продуктов;
- д) составить итоговую таблицу, сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептов блюд, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор, ложки, вилки, баранчик, тарелки, ножи, сырье.

Время выполнения работы: 12 учебных часов.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Повторить по конспекту методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести необходимые технологические расчеты.
5. Оформить технологические карты, используя нормативные документы.
6. Составить алгоритм технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в виде технологических схем.
7. Выполнить приготовление и отпуск блюд согласно заданию преподавателя.
8. Определить: продолжительность тепловой обработки различных продуктов; изменение их массы при тепловой обработке; выход готовых блюд.

9. Исследовать органолептическим методом качество готовых изделий, определить соответствие приготовленных блюд требованиям к качеству, результаты оформить в виде таблицы по форме 1. Форма 1

Органолептические показатели кулинарных изделий

Наименование кулинарного изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах

10. Сделать выводы.

11. Оформить отчет о проделанной работе.

Образцы выполнения расчётов:

Ситуационная задача №1:

Произвести расчет продуктов для приготовления каши рисовой рассыпчатой в количестве 85кг.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $85 * 0,357 = 30,35$ кг. Учитывая, что для рассыпчатых каш расходуется 10гр. соли на 1 кг крупы, определим количество соли: $30,35 * 0,010 = 0,30$ кг.

Количество жидкости определяется аналогично расчетам количества крупы: $85 * 0,75 = 63,75$ литра.

Ситуационная задача №2:

Произвести расчет соли для приготовления каши ячневой вязкой в количестве 120кг.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $120 * 0,222 = 26,64$ кг. Учитывая, что для вязких каш расходуется 5гр. соли на 1 кг крупы, определим количество соли: $26,64 * 0,005 = 0,133$ кг.

Ситуационная задача №3:

На производство поступило 90кг свеклы в феврале-месяце. Определить количество припущенной свеклы, если потери при тепловой обработке составляют 8%.

Решение:

Пользуясь таблицей «Нормы отходов овощей» определяем количество очищенной свеклы: $90 * 75 = 67,500$ кг. Учитывая потери при тепловой обработке, определяем количество отварной моркови: $67,500 * 92$ (масса нетто)=62кг.

Ситуационная задача №4:

Произвести расчет крупы для приготовления каши манной вязкой в количестве 150 кг.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $150 * 0,222 = 33,3$ кг.

Ситуационная задача №5:

Произвести расчет количества каши гречневой рассыпчатой, приготовленной из 18кг крупы.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество каши: $18 * 3 = 54$ кг.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цели, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), сводные таблицы, технологические карты и схемы на кулинарные изделия, выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о соответствии приготовленных блюд и изделий требованиям к качеству и о целесообразности выполненных технологических расчетов.

Контрольные вопросы и задания:

1. Произвести технологические расчеты по определению необходимого количества продуктов для приготовления сельди рубленой, рыбы фаршированной.
2. Составить алгоритм технологического процесса приготовления рыбы заливной с гарниром.

Задание на дом: повторить тему «Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента». Составить требования к качеству данных блюд.

Практическое занятие №8 по теме: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления и оформления холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Закрепить навыки работы с нормативными документами.
3. Развивать навыки самостоятельной и исследовательской работы.
4. Воспитывать профессиональную ответственность.

Задачи работы: на основании изученного теоретического материала по теме:

- а) произвести технологический расчет сырья, необходимого для холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента заданного количества;
- б) составить нормативную документацию (технологические карты);
- в) приготовить и подготовить к отпуску холодные блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;
- г) определить временные режимы механической и тепловой обработки различных продуктов;
- д) составить итоговую таблицу, сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептов блюд, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор, ложки, вилки, баранчик, тарелки, ножи, сырье.

Время выполнения работы: 12 учебных часов.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Повторить по конспекту методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести необходимые технологические расчеты.
5. Оформить технологические карты, используя нормативные документы.
6. Составить алгоритм технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в виде технологических схем.
7. Выполнить приготовление и отпуск блюд согласно заданию преподавателя.
8. Определить: продолжительность тепловой обработки различных продуктов; изменение их массы при тепловой обработке; выход готовых блюд.
9. Исследовать органолептическим методом качество готовых изделий, определить соответствие приготовленных блюд требованиям к качеству, результаты оформить в виде таблицы по форме 1.

Форма 1

Органолептические показатели кулинарных изделий

Наименование кулинарного изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах

10. Сделать выводы.

11. Оформить отчет о проделанной работе.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цели, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), сводные таблицы, технологические карты и схемы на кулинарные изделия, выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о соответствии приготовленных блюд и изделий требованиям к качеству и о целесообразности выполненных технологических расчетов.

Решение ситуационных задач

Цели работы:

1. Изучить методику технологических расчетов сырья, определения количества порций горячих закусок.
2. Приобретение навыков технологических расчетов.
3. Развитие навыков самостоятельной работы.
4. Воспитание профессиональной ответственности.

Задачи работы: На основании изученного теоретического материала по теме и методики расчетов: произвести технологический расчет сырья, определение количества порций горячих закусок.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептов, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор.

Время выполнения работы: 2 учебных часа.

Теоретические основы методики выполнения расчетов:

Для определения количества порций, которое можно приготовить из заданного количества кондиционного сырья, следует найти по рецептуре норму продуктов массой брутто (г) на одну порцию, перевести в кг, а затем разделить общую массу брутто (a усл., кг) на массу брутто одной порции (a , кг):

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто, кг	Наименование блюд	Масса брутто на 1 порцию, кг	Количество порций ,п
1	Условный продукт	a усл.	Условное блюдо	a	a усл.: a

Если кондиция сырья не соответствует предусмотренной в рецептурах, необходимо произвести пересчет.

1. Определить массу нетто по формуле $M^H = M^B : 100(100 - \% \text{отх})$, кг.

2. Разделить полученную массу нетто на массу нетто одной порции:

№ п/п	Наименование продуктов	Масса нетто, кг	Наименование блюд	Масса нетто на 1 порцию, кг	Количество порций ,п
1	Условный продукт	b усл.	Условное блюдо	b	b усл.: b

В качестве примера определим количество порций котлет, которое можно приготовить из 18 кг свеклы в январе.

Исходные данные:

№ п/п	Наименование блюд, месяц	Количество порций	Наименование продуктов	Масса брутто, кг
288	Котлеты свекольные; январь	X	Свекла	18

Формулируем задачу:

Определить количество порций котлет, которое можно приготовить из 18 кг свеклы в январе.

1. Определяем количество свеклы сырой очищенной (в январе) по формуле для определения массы нетто:

$$M^H = M^B : 100(100 - \% \text{отх}), \text{ кг};$$

$$M^H = 18 : 100(100 - 25) = 13,05 \text{ кг}.$$

2. Находим количество свеклы массой нетто на 1 порцию по рецептуре № 362: 217г; переводим в кг: 0,217кг.

3. Рассчитываем количество порций котлет свекольных из 13,05кг свеклы: $13,05 : 0,217 = 60$ (порции).

Ответ: из 18 кг свеклы в январе можно приготовить 60 порции котлет свекольных.

В качестве примера расчета количества порций овощных гарниров из имеющихся продуктов определим количество порций гарнира (картофеля в молоке) выходом 150 г, которое можно приготовить из 15 кг картофеля в январе.

1. Определяем количество картофеля сырого очищенного в январе по формуле расчета массы нетто:

$$M^H = M^B : 100(100 - \% \text{отх}), \text{ кг};$$

$$M^H = 15 : 100(100 - 35) = 9,75 \text{ кг}.$$

Определяем количество картофеля сырого очищенного на 1000 г гарнира по рецептуре № 758: 900 г; переводим в кг: 0,9 кг.

3. Определяем количество гарнира (картофеля в молоке, кг) из 9,75 кг картофеля:

$$9,75 : 0,9 = 10,83 \text{ кг}.$$

4. Рассчитываем количество порций гарнира из 10,83 кг картофеля в молоке:

$$10,83 : 0,15 = 72 \text{ (порции)}.$$

Ответ: из 15 кг картофеля можно приготовить 72 порции гарнира (картофеля в молоке) в январе.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Изучить методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести технологические расчеты согласно заданию.
5. Оформить отчет о проделанной работе.
6. Сделать выводы.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о целесообразности выполнения технологических расчетов.

Контрольные вопросы и задания:

1. Произвести технологические расчеты по определению необходимого количества продуктов для приготовления паштета из печени.
2. Составить алгоритм технологического процесса приготовления языка заливного с гарниром.
3. Произвести технологические расчеты по определению необходимого количества продуктов для приготовления галантина.
4. Составить алгоритм технологического процесса приготовления заливного из птицы или дичи с гарниром.

Задание на дом: повторить тему «Приготовление холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента». Составить требования к качеству данных блюд.

Приложения

Приложение 1

Выписка из бракеражного журнала

Наименование блюда или кулинарного изделия	Оценка качества блюда или изделия	Ответственный за приготовление
Соус белый основной		
Соус красный основной		

Приложение 2

Плотность различных продуктов

Мясо и мясопродукты

Рубленые кости.....	0,50
Мясо:	
Кусками без костей.....	0,85
Фарш.....	0,90
Бефстроганов.....	0,84
Гуляш.....	0,79
Котлетная масса.....	0,80
Потрошенная масса.....	0,25
Колбаса вареная.....	0,45
Колбаса копченая.....	0,65
Копчености.....	0,60

Рыба и рыбопродукты

Рыбное филе.....	0,80
Рыба с костным скелетом.....	0,45
Рыбные отходы.....	0,60
Рыба с хрящевым скелетом.....	0,50
Головы и кости рыбы с хрящевым скелетом.....	0,50
Копчености рыбные.....	0,70
Котлетная масса.....	0,56

Крупы, зернобобовые и макаронные изделия

Рис.....	0,81
Макаронны.....	0,26
Пшено.....	0,82
Сечка перловая.....	0,75
Лапша.....	0,33
Горох.....	0,85
Мука.....	0,46
Вермишель.....	0,60

Молочные продукты

Творог.....	0,60
Сметана.....	0,90

Картофель, овощи, зелень

Картофель очищенный сырой.....	0,65
Огурцы свежие.....	0,35
Огурцы соленые.....	0,45
Морковь очищенная сырая.....	0,50
Морковь, шинкованная столбиком.....	0,46
Морковь, шинкованная кубиком.....	0,51
Морковь, шинкованная соломкой.....	0,55

Свекла неочищенная сырая.....	0,55
Свекла с ботвой.....	0,50
Лук репчатый.....	0,60
Лук шинкованный.....	0,42
Капуста белокочанная.....	0,45
Капуста свежая шинкованная.....	0,60
Капуста квашенная.....	0,48
Зелень (лук, укроп, салат).....	0,35
Кабачки, помидоры.....	0,60
Брюква.....	0,60
Фрукты	
Яблоки.....	0,55
Жиры	
Масло топленое.....	0,90
Масло сливочное.....	0,90
Тесто	
Песочное.....	0,70
Бисквитное.....	0,25
Заварное.....	0,17
Слоеное.....	0,50

Формы заполнения технологических карт к работам

**Технико-технологическая карта №
на соус к холодной закуске**

1. Область применения

2. Требования к сырью

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию			Норма закладки на 2 порции		
	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто
Выход готового изделия, г						

4. Технологический процесс

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели кулинарного изделия должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид:

Цвет:

Вкус и запах:

6.2. Физико-химические показатели

6.3. Микробиологические показатели

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал/кДж

Ответственные разработчики: _____

Зав. производством: _____

Библиографический список

1. Анфимова Н.А. Кулинария М: изд. Центр Академия, 2013.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. М: Академия, 2012.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: ИД «Форум» 2013.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М: Академия, 2012.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Академия, 2012.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: ИД «Форум» 2013.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Феникс. 2013.
8. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. М: Издательско-торговая корпорация.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М: Академия, 2012.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Академия, 2012.