

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Ивановский кооперативный техникум»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по планированию, организации и проведению практических работ по
профессиональному модулю

**ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**

код, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

РАССМОТРЕНА:

на заседании МЦК

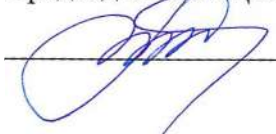
товароведно-технологических дисциплин и

учетно-экономических дисциплин

Протокол № 1

«31» 08 2010г.

Председатель МЦК:


Н.П.Второва

Иваново

Разработчики:

ПОЧУ «Ивановский кооперативный техникум»,

Преподаватель профессионального модуля Исаева Е.Н. Исаева

Методические указания предназначены для планирования, организации и проведения практических работ по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

В методические указания включены: методика выполнения практической работы, этапы её выполнения.

Содержание

1. Общие положения.....	4
2. Тематика практических работ и задания к ним.....	5
3. Критерии оценки знаний при выполнении практической работы	24
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	24

1. Общие положения

Целью практических работ является – формирование профессиональных компетенций будущих специалистов индустрии питания с использованием современных направлений в технологии приготовления блюд. Формирование умений правильно применять знания и навыки в решении практических задач в области производственных отношений.

Задачей выполнения практических работ по профессиональному модулю ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является приобретение профессиональных навыков и умений:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

Практическая работа проводится в кабинете «Технологии продукции общественного питания» всей группой. Работа оформляется в рабочих тетрадях. В соответствии с требованиями к оформлению практической работы

По окончании работы преподаватель оценивает правильность выполнения работы и выставляется оценка по традиционной системе.

2. Тематика практических работ и задания к ним

Раздел	Содержание практической работы	Объем в часах
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Практическая работа № 1 Разработка схем функциональных групп помещений различных предприятий	2
	Практическая работа № 2 Разработка планов заготовочных цехов с размещением оборудования	2
	Практическая работа № 3 Разработка макета технико-технологической карты	2
Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Практическая работа № 4 Расчет количества отходов при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря	2
	Практическая работа № 5 Составление схем приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы	2
	Практическая работа № 6 Решение ситуационной задачи по расчету количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря	2
	Практическая работа № 6 Решение ситуационной задачи по расчету количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря	2
Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса	Практическая работа № 7 Определение количества отходов и выхода частей туши мяса	2
	Практическая работа № 8 Определение массы нетто и брутто мяса и мясопродуктов	2
	Практическая работа № 9 Определение количества порций изделий, изготавливаемых из заданного количества мяса	2
Раздел 4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Практическая работа № 10 Расчет выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке с/х птицы	4
	Практическая работа № 11 Решение ситуационных задач по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из с/х птицы	2
Итого		24

Практическая работа № 1

Разработка схем функциональных групп помещений различных предприятий

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
 - изучить информацию по теме;
 - создать тематическую схему;
 - представить на контроль в установленный срок.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ

Общественное питание (индустрия питания): Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.

Предприятие общественного питания (предприятие питания): Объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в т.ч. пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей.

Продукция общественного питания (индустрии питания): Совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.

Заготовочное предприятие питания (цех общественного питания): Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам.

Доготовочное предприятие питания: Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления.

Предприятие питания с полным циклом производства: Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление продукции общественного питания, ее реализацию и организацию потребления по месту приготовления.

Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиП. Различают четыре основных групп помещений:

- складская группа - предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами хранения;

- производственная группа - предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции; в состав производственной группы входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (кондитерский, кулинарный) и вспомогательные (моечные, хлеборезка);

- торговая группа - предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления (торговые залы с раздаточными и буфетами, магазины кулинарии, вестибюль с гардеробом и санузлами и др.);

- административно-бытовая группа - предназначена для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия (кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами и др.).

Все группы помещений связаны между собой. Разработаны следующие требования к компоновке помещений: все группы помещений должны размещаться по ходу технологического процесса: вначале складские, производственные, затем торговые, с ними должны быть удобно взаимосвязаны административно-бытовые и технические помещения;

- взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов;

Схема технологического процесса предприятие питания с полным циклом производства



Схема технологического процесса заготовочного предприятия питания



Практическая работа № 2

Разработка планов заготовочных цехов с размещением оборудования

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
 - изучить информацию по теме;
 - создать план;
 - представить на контроль в установленный срок.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ

Овощной цех

Овощной цех предназначен для механической очистки овощей и изготовления п/ф. При наличии площадей отгораживается зона варки, охлаждения, очистки овощей с дополнительным оборудованием: плита 6-ти конфорочная.

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

Оборудование для овощного цеха подбирают по Нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. Основным оборудованием являются производственные столы, столы для дочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей. Рабочие места оснащаются инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций.

Овощной цех делится на участки в соответствии с технологическим процессом:

- хранение сырых овощей (в холодильной камере)
- подготовка сырья (колибровка)
- мытьё (картофель, морковь, свекла)
- очистка механическая при помощи картофелечистки (за исключением картофеля)
 - дочистка
 - промывание
 - хранение без воды, кроме картофеля, в холодильных шкафах.

Оборудование:

- камера холодильная среднетемпературная
- весы товарные электронные
- картофелечистка МОК -300
- шкаф-купе холодильный среднетемпературный
- столы производственные с полками
- моечные ванны -две
- раковина для рук
- стеллажи
- подтоварники
- подставки

Инвентарь :

- ножи
- баки 20-50л.
- контейнера
- доска разделочная ОС

Рыбный цех

Рыба в цех поступает мороженой, солёной и охлаждённой. Помимо рыбы в цехе обрабатывают крабов, креветок, лангуст, устриц, мидий, кальмаров.

Линия обработки рыбы на заготовочных предприятиях общественного питания предназначена для следующих операций: оттаивания мороженой рыбы или вымачивания солёной, очистки рыбной чешуи, потрошения, обрубления голов и плавников, промывания и изготовления полуфабрикатов.

Оттаивают рыбу на воздухе или холодной воде (2 л воды на 1 кг рыбы), добавляя на 1 л воды 10 г соли для уменьшения потерь минеральных веществ.

Солёную рыбу вымачивают в холодной воде в течение 4 – 6 часов в ваннах, периодически меняя воду. Для очистки и потрошения рыбы предназначены специальные столы на колёсах с небольшими бортиками по краям. Иногда используют столы с жёлобом у одного края. Чешую счищают ножом, механическими или ручными скребками или тёрками. Для удаления слизи некоторые породы рыбы натирают солью или опшаривают, иногда просто снимают с них кожу. Плавники и головы отрезают специальными машинами или вручную.

Обработанную рыбу промывают в ваннах с двумя отделениями. Рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы оборудуют специальным производственным столом, весами, комплектом ножей поварской тройки, различными досками, набором специй и приправ.

Готовые полуфабрикаты укладывают в специальную тару и на тележках или стеллажах перевозят в холодильные камеры или в горячий цех.

Рыбные отходы (головы, кости и плавники) используют для варки рыбных бульонов и приготовления маринадов, икру и молоки – для запеканок.

В рыбном цехе небольшого производства, размещающемся в одном помещении, строго разграничивают линии обработки мяса, рыбы и птицы, а также инвентарь и инструменты.

Рыбные полуфабрикаты – скоропортящиеся продукты, поэтому требуют строгого соблюдения санитарных правил. Температура хранения полуфабрикатов от – 4 до + 60 С.

Всю работу выполняют повара III – V разрядов, под руководством повара – бригадира или начальника цеха.

Мясной цех

В этом цехе заготавливаются мясные полуфабрикаты.

После оттаивания туши, полутуши и четвертины подаются на разрубочный стол и при помощи тупиц разрубаются на части. На крупных предприятиях применяют электропилы для разрубания мяса. Разрубленные части туш тщательно промываются в металлической ванне и затем подаются на производственный стол для сортировки и обвалки. В мясном цехе запрещается пользоваться столами с деревянными крышками. Столы должны иметь крышки из нержавеющей стали или мрамора. Необходимо пользоваться разделочной доской из твердой породы дерева; эта доска должна иметь маркировку СМ (сырое мясо). После сортировки и обвалки из одних частей мяса готовят различные полуфабрикаты, а другие части мяса освобождаются от костей и жил и направляются в мясорубку для приготовления фарша. Находящаяся в мясном цехе механическая мясорубка используется исключительно для сырого мяса и не может применяться для измельчения вареного мяса или рыбы. Мясные полуфабрикаты укладываются в противни, которые устанавливаются на стеллажах, откуда они по мере надобности передаются в кухню. Кости и мясо для первых блюд загружаются также в соответствующую и направляются в тепловую обработку. В мясном цехе небольшого предприятия выделяются отдельные ванны, производственный стол и разделочная доска для обработки рыбы.

В работе мясного цеха особенно большую роль играют режущие инструменты. Помимо тупиц разных размеров, в цехе должны быть: комплект ножей «поварская тройка», ножи-рубачи, кухонные ножи различных размеров, короткие обвалочные ножи,

поварские иглы, мусат и др. Кроме того, в мясом цехе должны быть также настольные весы, а в крупных предприятиях товарные весы, противни, ведра. При выполнении различных операций по переработке мяса, рыбы необходимо строго выполнять санитарно-гигиенические требования. Разрубочный стол следует ежедневно по окончании работы промывать горячей водой, насухо зачищать специальным скребком и посыпать солью. Производственные столы и разделочные доски после работы надо тщательно очищать, промывать горячей водой и высушивать или вытирать. Немедленно после использования надо очищать мясорубку и промывать 1%-ным раствором соды, насухо вытирать или просушивать все детали. Кухонные инструменты и, в первую очередь, ножи также промываются 1%-ным раствором соды и высушиваются.

Оборудование:

- холодильная камера низкотемпературная (регулируемая и как среднетемпературная) для хранения мяса
- холодильная камера низкотемпературная (регулируемая и как среднетемпературная) для хранения рыбы
- холодильная камера низкотемпературная (регулируемая и как среднетемпературная) для хранения кур
- мясорубка МИМ-600 (для мяса)
- мясорубка МИМ-300 (для рыбы)
- электропила
- фаршемешалка
- рыхлитель мяса
- сахаромолка
- весы электронные товарные
- весы электронные настольные
- столы производственные с полипропиленовой поверхностью с полками для разделки мяса
- столы производственные с полками для рыбы
- столы производственные с полками для кур
- стеллажи
- холодильные шкафы для кратковременного хранения п/ф: мясных, рыбных, из птицы
- бассейн для мытья мяса с душем со шторкой
- ванны моечные для мытья рыбы
- ванны моечные для мытья кур
- ванны моечные для мойки инвентаря

Инвентарь:

- бактерицидная лампа
- обвалочные ножи МС
- кухонные ножи МС,РС,КУРЫ
- контейнера алюминиевые или п/э с крышками
- тазы алюминиевые
- доски

Мясо-рыбный цех

Мясо-рыбный цех предназначен для производства мясных, рыбных, куриных п/ф. Согласно санитарным требованиям разделен цех на участки обработки мяса (участок производства к/к п/ф; участок производства порционных м/к п/ф; п/ф из рубленного мяса, участок обработки костей; участок упаковки), обработки рыбы, обработки кур, мойки инвентаря. В случае наличия цеха небольшой площади все операции производятся последовательно.

В цехе, предназначенном для первичной обработки мяса, птицы, субпродуктов и рыбы, организуются рабочие места в соответствии с технологическим процессом обработки этих продуктов.

Практическая работа № 3 Разработка макета технико-технологической карты

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
 - изучить материалы темы, выбрать главное и второстепенное;
 - установить логическую связь между элементами темы;
 - представить характеристику элементов в краткой форме;
 - оформить работу и предоставить в установленный срок.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ

Существуют требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов.

Технологическая карта. Технологическая карта на продукцию общественного питания — документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия), информацию о пищевой ценности

В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более килограммов, выход (массу нетто) полуфабрикатов и продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Технологические карты оформляют вручную, с помощью компьютера или в автоматизированном режиме.

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технологическую карту переоформляют.

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.

Технико-технологическая карта. Это документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. Технико-технологическую карту (ТТК) разрабатывают только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания. Перед приготовлением нового блюда (изделия) проводят его контрольную проработку, по результатам которой составляют акт (приложение 4).

Технико-технологическая карта, составляемая на основании приложенного акта проработки нового блюда (изделия), должна содержать следующие разделы:

- область применения;
- требования к сырью;
- рецептуру (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда);
- технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;

показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к качеству сырья» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации,

В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на 1, 10 порций (шт.) или более, или на 1, 10 кг и более, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Раздел «Технологический процесс» содержит подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, цвет, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям.

В разделе «Информационные данные о пищевой ценности» указывают данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевую ценность блюда (изделия) определяют расчетным или лабораторным методами.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер и хранится на предприятии.

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют.

Практическая работа № 4

Расчет количества отходов при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря

Порядок выполнения практической работы:

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

Задание: Решить задачи.

На предприятия общественного питания живая, охлажденная и морская рыба поступает от промышленности неразделанной, потрошенной с головой, обезглавленной, а также специальной разделки (полуфабрикат). Кроме того, отдельные виды рыб (лещ, сазан, сом, судак, треска, сайра, ставрида, налим морской, палтус и другие) поступают в виде филе замороженного блоком. Мелкая рыба (салака, килька, хамса и др.) поступают в блоках или россыпью в неразделанном виде.

Количество отходов, получаемых при обработке рыбы, зависят от вида рыбы, ее размера и способа обработки и разделки.

Нормы вложения рыбы массы брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций: мороженая, крупная или всех размеров, неразделанная, исключения составляют: карась океанский, окунь морской, бельдюга океанская, треска, зубатка пятнистая (пестрая), мерланг, поступающая потрошенными без головы, а также осетр, севрюга, белуга, палтус, поступающие потрошенными с головой.

При использовании рыбы других кондиций или способов промышленной обработки отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норма вложения сырья должна определяться в соответствии с таблицами «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

Пример 1. Определить количество пищевых отходов при разделке 100 кг хека серебристого потрошенного обезглавленного на непластованные куски.

Решение:

- находим процент пищевых отходов по таблице «Пищевые отходы при разделке рыб с костным скелетом» «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», принимая во внимание вид рыбы и способ разделки (2 %);
- массу брутто рыбы принимаем за 100 %;
- количество отходов определяем по формуле:

$$M \text{ отходов} = \frac{M \text{ брутто} \times \% \text{ отх.}}{100\%}$$
$$M \text{ отходов} = \frac{100 \times 2}{100} = 2 \text{ кг}$$

К пищевым отходам относятся икра, молоки, голова без жабр, плечевая кость, плавники (в том числе хвостовой), позвоночник и реберные кости, а также чешуя и кожа.

1. Найти массу отходов при обработке 50кг серебристого хека неразделанного, среднего размера при разделке его на чистое филе.
2. Определить количество отходов при холодной обработке 50кг осетрины крупного размера, поступившей с головой. Из рыбы готовят звенья с кожей, без хрящей.
3. Какое количество отходов получится при разделке 35 кг карпа неразделанного, среднего на филе с кожей и реберными костями?
4. Определить количество пищевых отходов при разделке 55 кг налима морского потрошенного обезглавленного на филе с кожей без костей.
5. Какое количество отходов получится при разделке сома потрошенного с головой, массой брутто 74 кг на филе без кожи и костей.
6. Какое количество отходов получится при обработке 40 кг хека серебристого неразделанного на непластованные куски.
7. Какое количество отходов получится при обработке 30 кг хека серебристого потрошенного обезглавленного на непластованные куски.
8. Сколько отходов получится при обработке 10 кг креветок сыромороженных неразделанных.
9. Сколько отходов получится при обработке 8 кг капусты морской мороженной.
10. Сколько отходов получится при обработке 26 кг кальмаров мороженных, разделанных с кожей.

Задание: Решить задачи.

На предприятия общественного питания живая, охлажденная и морская рыба поступает от промышленности неразделанной, потрошенной с головой, обезглавленной, а

также специальной разделки (полуфабрикат). Кроме того, отдельные виды рыб (лещ, сазан, сом, судак, треска, сайра, ставрида, налим морской, палтус и другие) поступают в виде филе замороженного блоком. Мелкая рыба (салака, килька, хамса и др.) поступают в блоках или россыпью в неразделанном виде.

Количество отходов и выход полуфабрикатов, получаемых при обработке рыбы, зависят от вида рыбы, ее размера и способа обработки и разделки.

Нормы вложения рыбы массы брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций: мороженая, крупная или всех размеров, неразделанная, исключения составляют: карась океанский, окунь морской, бельдюга океанская, треска, зубатка пятнистая (пестрая), мерланг, поступающая потрошенными без головы, а также осетр, севрюга, белуга, палтус, поступающие потрошенными с головой.

При использовании рыбы других кондиций или способов промышленной обработки отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норма вложения сырья должна определяться в соответствии с таблицами «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

Пример 1. Сколько минтая неразделанного массой брутто надо взять, чтобы получить 20 порций полуфабрикатов в виде филе с кожей без костей, если масса нетто 93 г (одной порции)?

Решение задач данного типа производится по следующей схеме:

- масса брутто принимается за 100 %;

- находим по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом при использовании сырья и рыбы специальной разделки» «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» % отходов при обработке минтая неразделанного на филе с кожей без костей (50 %);

- находим массу нетто в % (100 - % отх.)

$$M_{\text{нетто}} \times 20 \times 100 \%$$

$$M_{\text{брутто}} = \frac{\text{-----}}{\text{-----}}$$

$$100 \% - \% \text{отх.}$$

$$93 \times 20 \times 100$$

$$M_{\text{брутто}} = \frac{\text{-----}}{\text{-----}} = 3.72 \text{ кг}$$

$$100 - 50$$

1. Сколько филе морского гребешка следует взять, чтобы получить 50кг готового продукта.
2. Сколько килограммов осетрины (средние экземпляры с головой) требуется для получения 30 кг полуфабрикатов звеньями с кожей и хрящами (ошпаренными)
3. Сколько нужно взять хека тихоокеанского неразделанного среднего, чтобы получить 200 кг полуфабриката – филе с кожей и реберными костями, нарезанное полупорционными кусками?
4. Сколько потребуется щуки мелкими экземплярами для приготовления котлет, если при разделке на чистое филе получилось 37 кг.
5. Сколько нужно взять окуня морского с головой потрошенного, чтобы получить 157 кг полуфабриката филе с кожей и реберными костями.
6. Сколько нужно взять камбалы дальневосточной неразделанной средней, чтобы получить 120 кг полуфабриката филе с кожей и реберными костями.
7. Сколько нужно взять судака неразделанного крупного, чтобы приготовить 63 кг полуфабриката - непластованная кусками.
8. Сколько нужно взять горбуши неразделанной средней, чтобы получить 100 кг филе с кожей и реберными костями.
9. Найдите массу брутто морского окуня для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 75 г.), если поступил окунь морской потрошенный обезглавленный.

10. Найдите массу брутто терпуга для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 125 г.), если поступил терпуг неразделанный.

Задание: Решить задачи

На предприятия общественного питания живая, охлажденная и морская рыба поступает от промышленности неразделанной, потрошеной с головой, обезглавленной, а также специальной разделки (полуфабрикат). Кроме того, отдельные виды рыб (лещ, сазан, сом, судак, треска, сайра, ставрида, налим морской, палтус и другие) поступают в виде филе замороженного блоком. Мелкая рыба (салака, килька, хамса и др.) поступают в блоках или россыпью в неразделанном виде.

Количество отходов и выход полуфабрикатов, получаемых при обработке рыбы, зависят от вида рыбы, ее размера и способа обработки и разделки.

Нормы вложения рыбы массы брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций: мороженая, крупная или всех размеров, неразделанная, исключения составляют: карась океанский, окунь морской, бельдюга океанская, треска, зубатка пятнистая (пестрая), мерланг, поступающая потрошенными без головы, а также осетр, севрюга, белуга, палтус, поступающие потрошенными с головой.

При использовании рыбы других кондиций или способов промышленной обработки отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норма вложения сырья должна определяться в соответствии с таблицами «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

100 – 50

Пример. Определить массу нетто трески потрошенной обезглавленной крупного размера, разделанной на чистое филе, если масса брутто 8 кг.

Решение. Определение массы нетто рыбы производится по следующей схеме:

- массу брутто рыбы принимаем за 100 %;
- находим процент отходов по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом при использовании сырья и рыбы специальной разделки» «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (27 %);
- определяем массу нетто рыбы в процентах (100 - % отх.);
- определяем массу нетто с учетом массы брутто по формуле:

$$M \text{ нетто} = \frac{M \text{ брутто} \times (100\% - \% \text{отх.})}{100\%}$$

$$M \text{ нетто} = \frac{8 \times (100 - 27)}{100} = 5,84 \text{ кг}$$

1. Определить массу нетто при разделке 80кг окуня морского потрошенного с головой при разделке его на филе с кожей и реберными костями.
2. Определить массу нетто стерляди, разделанной порционными кусками с кожей, если масса брутто 23кг.
3. Определить массу нетто сельди, если масса брутто 50кг. Сельдь поступила среднего размера. Разделка на чистое филе.
4. Определить массу нетто трески, если масса брутто 76 кг. Треска поступила неразделанная, мелкая. Разделка производится на филе с кожей без костей.
5. Найти массу нетто севрюги крупной, поступившей с головой, жареной порционными кусками с кожей без хрящей, если масса брутто 115 кг.

6. Определить массу нетто ставриды азово-черноморской, если масса брутто 81 кг. Ставрида поступила неразделанной, крупной. Разделка – непластованная, кусками.
7. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.
8. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?
9. Какое количество филе с кожей без костей будет получено из 50 кг ставриды океанической неразделанной.
10. Какое количество филе без кожи и костей будет получено из 70 кг трески специальной разделки.
11. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели непластованной среднего размера.

Практическая работа № 5

Составление схем приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
 - изучить информацию по теме;
 - создать тематическую схему;
 - представить на контроль в установленный срок.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ

Для приготовления массы используют малокостистую чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом, а также морскую с хрящевым скелетом.

Массу готовят из трески, пикши, щуки, судака, морского окуня и других видов рыб, а также из мороженого филе полуобработанной рыбы промышленного производства, что значительно облегчает процесс приготовления. Котлетную массу также можно приготовить из вымоченной соленой сельди.

Кнельная масса. Рецепт (на 1 кг чистого филе): хлеб пшеничный — 100 г, молоко (сливки) — 500 г, белки яиц — 3 шт., соль — 15 г.

Алгоритм приготовления: Чистое филе → Нарезать на мелкие кусочки → Пропустить 2 — 3 раза через мясорубку с мелкой решеткой с замоченным в молоке (сливках) пшеничным хлебом без корок → Потереть → Добавить белки яиц → Взбить на холоде, добавляя оставшееся охлажденное молоко (сливки), до однородной легкой и пышной массы → Добавить соль.

Вместо хлеба можно использовать пресное слоеное тесто.

Масса должна быть легкой, чтобы при погружении кусочка массы в воду он плавал на поверхности. Из массы готовят кнели и используют для фарширования.

Котлетная масса. Рецепт (на 1 кг чистого филе): хлеб пшеничный — 200 — 250 г, молоко(вода) — 300 — 350 г, соль — 20 г, перец черный молотый — 1 г.

Чистое филе нарезать на мелкие кусочки и пропустить через мясорубку, затем соединить с замоченным в молоке (воде) и отжатым пшеничным хлебом без корок, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и тщательно перемешать. Перед использованием массу необходимо выбить для ее насыщения кислородом и лучшего соединения входящих ингредиентов.

Для увеличения рыхлости в массу из нежирной рыбы можно добавить измельченную на мясорубке вареную рыбу (25 — 30% массы мякоти сырой рыбы). В

целях увеличения вязкости (в массу из трески, хека, пикши и др.) добавляют сырые яйца (1/10-1/20) шт. на 1 порцию).

Для сочности в массу из нежирных рыб (треска, горбуша, судак, хек, мерлуза и др.) вводят молоки свежих рыб (не более 6 % массы нетто рыбы, уменьшая закладку рыбы), сливочное масло, жир-сырец.

Для приготовления котлетной массы предварительно необходимо охладить рыбу и используемую жидкость, так как масса является скоропортящимся изделием, в ней быстро начинают развиваться микроорганизмы.

После приготовления массу необходимо охладить и сразу разделять на полуфабрикаты.

Практическая работа № 6

Решение ситуационной задачи по расчету количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.

- выделить проблему, имеющую интеллектуальное затруднение, согласовать с преподавателем;
- дать обстоятельную характеристику условий задачи;
- критически осмыслить варианты и попытаться их модифицировать (упростить в плане избыточности);
- выбрать оптимальный вариант (подобрать известные и стандартные алгоритмы действия) или варианты разрешения проблемы (если она не стандартная);
- оформить и сдать на контроль в установленный срок.

3. Выполнение практического задания.

4. Анализ работ

При инвентаризации на предприятии обнаружено в наличии:

- севрюги с головой необработанной – 20 кг;
- ошпаренных звеньев с кожей и хрящами – 10 кг;
- припущенных звеньев с кожей без хрящей – 5 кг;
- порционных кусков без кожи и хрящей, припущенных – 8 кг.

Определить массу брутто севрюги с головой среднего размера, поступившей на предприятие.

Практическая работа № 7

Определение количества отходов и выхода частей туши мяса

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.

2. Изучение информационных материалов.

3. Выполнение практического задания.

4. Анализ работ

Задание: Решить задачи

Количество отходов, полученных при обработке мяса, зависит от его вида, категории убитости туши, а для туш мелкого скота и от вида разделки.

В таблицах норм отходов и выхода полуфабрикатов при холодной обработке мяса приводится процент отходов (кости, сухожилия) и процент потерь при разделке. Кроме того, в указанных таблицах приводится процентное соотношение частей мяса по сортам.

Предусмотрены различные нормы выхода корейки и грудинки при разделке туш мелкого скота с реберной костью и на мякоть. В зависимости от характера изготавливаемых изделий применяется соответствующий, из указанных в таблице, процент выхода.

В рецептурах на блюда и закуски из мяса вес нетто продуктов и выход готовых изделий исчисляется исходя из поступления говядины 1 категории, баранины 1 категории (при поступлении туши без ножек), свинины мясной, субпродуктов мороженых.

При использовании для приготовления блюд говядины и баранины 2 категории или баранины 1 и 2 категорий (при поступлении туши с ножками), а так же свинины любой кондиции, кроме мясной, определение веса брутто следует производить после соответствующего пересчета.

Расчет количества отходов, получаемых при обработке мяса, производится по следующей схеме:

- 1) вес брутто указан в условии задачи;
- 2) по таблице «Среднетушевые нормы отходов при холодной обработке мяса» находят процент отходов для соответствующего вида мясных продуктов;
- 3) количество отходов определяют с помощью отношения:
(вес брутто × % отходов) : 100.

Примеры решения задачи Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.

Вес брутто свинины 40 кг; % отходов при разделке свинины мясной – 14.

Определяем количество отходов: $(40 \text{ кг} \times 14 \%) : 100 = 5,6 \text{ кг}$

Расчет выхода частей туши производится следующим образом:

По таблице «Нормы выходов мясных полуфабрикатов (в % к мясу весом брутто) для предприятий, работающих на сырье» находят процент выхода требуемой части туши для данного вида скота;

Определяют выход требуемой части туши с помощью отношения:

(вес брутто × % выхода части туши) : 100.

Пример решения задачи Определить выход лопатки и грудинки при разделке 120 кг баранины 2 категории.

Вес брутто баранины 2 категории - 120 кг;

% выхода лопатки - 7,0;

% выхода грудинки – 9,5.

Выход лопатки и грудинки составит – $16,5 \% = (7,0 + 9,5)$

Определяем вес искомых частей: $(120 \text{ кг} \times 16,5) : 100 = 19,8 \text{ кг}$

1. Определить количество отходов, полученных при разделке 80 кг говядины 1 категории.
2. Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины 2 категории.
3. Определить количество отходов, полученных при разделке 170 кг баранины 1 и 2 категории на мякоть.
4. Какое количество отходов получится при разделке на мякоть 150 кг свинины обрезной?
5. Определить выход окорока при разделке 60 кг свинины жирной.
6. Определить количество отходов, полученных при разделке 70 кг телятины, если корейка и грудинка оставлены с реберными костями.
7. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 50 кг говядины I категории.

8. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 50 кг говядины II категории.
9. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 40 кг баранины без ножек.
10. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 60 кг телятины (молочной).
11. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 50 кг свинины мясной.
12. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 50 кг свинины обрезной.
13. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 50 кг свинины жирной.
14. Определить выход спинной части, если на предприятие поступила говядина I категории в количестве 180 кг.
15. Определить выход поясничной части, если на предприятие поступила говядина I категории в количестве 120 кг.
16. Определить выход лопаточной части, если на предприятие поступила говядина I категории в количестве 110 кг.
17. Определить выход корейки, если на предприятие поступила баранина I категории в количестве 60 кг.
18. Определить выход грудинки, если на предприятие поступила баранина I категории в количестве 50 кг.
19. Определить выход тазобедренной части, если на предприятие поступила свинина обрезная в количестве 80 кг.
20. Определить выход шейной части, если на предприятие поступила свинина жирная в количестве 90 кг.
21. Определить выход лопаточная части, если на предприятие поступила свинина мясная в количестве 80 кг.
22. Определить выход корейки, если на предприятие поступила телятина в количестве 40 кг.
23. Определить выход грудинки, если на предприятие поступила телятина в количестве 50 кг.

Практическая работа №8

Определение массы нетто и брутто мяса и мясопродуктов

Порядок выполнения практической работы:

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

Задание: Решить задачи

Вес нетто мяса и мясопродуктов определяют следующим образом. По таблице «Среднетушевые нормы отходов при холодной обработке мяса (в % мясу весом брутто)», а для поросенка, телятины, субпродуктов и копченостей по таблице «Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» находят процент отходов для данного вида сырья.

Затем, принимая вес брутто за 100 %, исчисляют вес нетто:

Вес брутто × (100 - % отходов):100.

Примеры решения задачи. Определить вес нетто порции антрекота. Поступила говядина 1 категории. Вес брутто 170 кг.

Вес порции антрекота брутто 170 г;

% отходов говядины 1 категории – 26;

Вес говядины нетто – 74 % (100 – 26).

Определяем вес нетто порции антрекота:

$(170 \text{ г} \times 74 \%) : 100 \% = 125,8 \text{ г}$

При определении веса нетто мороженых субпродуктов пользуются процентом отхода, указанным в ранее названной таблице и предусматривающим как отходы при холодной обработке, так и потери при оттаивании.

При решении задач на определение выхода рубленых полуфабрикатов следует сначала найти количество мякоти, предназначенной для приготовления рубленых изделий (котлетное мясо), а затем прибавить к нему предусмотренное рецептурой количество наполнителей (хлеб, жидкость, соль).

Примеры решения задачи Рассчитать количество мяса для приготовления котлет рубленых из 145 кг говядины 2 категории.

Вес брутто говядины 145 кг;

Вес брутто говядины 145 кг; выход котлетного мяса для туш говядины 2 категории 44.

Указанный процент находим по таблице «Нормы выходов мясных полуфабрикатов (в % к мясу весом брутто) для предприятий, работающих на сырье»

Определяем вес мякоти, используемой для приготовления котлет:

$(145 \text{ кг} \times 44 \%) : 100 \% = 63,8 \text{ кг}$

1. Какое количество мякоти получится при разделке 75 кг говядины 1 категории?
2. Определить выход корейки для приготовления котлет натуральных из свинины мясной, если поступило 160 кг свинины весом брутто.
3. Определить вес нетто эскалопа из телятины, если количество сырья весом брутто на одну порцию 150 г.

Задание: Решить задачи

Если требуется установить количество сырья, израсходованного для определенного количества обработанных продуктов (весом нетто), пользуются схемой расчетов, обратной определению веса нетто. Вес брутто принимают за 100 %, а вес нетто в процентах определяют, отняв от 100 % найденный по таблице процент отходов. Затем находят вес брутто из отношения:

$(\text{вес нетто} \times 100) : (100 - \% \text{ отходов})$.

Примеры решения задачи Найти вес брутто говядины 1 категории для приготовления 100 порций антрекота по колонке № 1.

Вес полуфабриката антрекота – 119 г.

Вес нетто 100 порций антрекота – 11,9 кг (119×100) ;

% отходов (с учетом потерь) говядины 1 категории – 26;

Вес нетто – 74 % $(100 - 26)$.

Определяем вес брутто: $(11,9 \text{ кг} \times 100) : 74 = 16,1 \text{ кг}$

Пример решения задачи Найти вес брутто говяжьей печени, охлажденной и мороженой, если вес нетто одной порции 120 г.

Вес нетто печени 120 г;

% отходов при обработке мороженой говяжьей печени – 17;

Вес нетто – 83 %; $(100 - 17)$

Определяем вес брутто: $(120 \times 100) : 83 = 144 \text{ г}$.

% отходов при обработке охлажденной печени 7;

Вес нетто, % находим следующим действием $100-7=93$
Определяем вес брутто: $(120 \times 100):93=130$ г.

1. Определить вес брутто говядины 2 категории для приготовления 10 порций лангета, если вес полуфабриката 130 г.
2. Сколько говядины 2 категории весом брутто надо взять для приготовления 130 порций гуляша, если вес полуфабриката 115 г?
3. Сколько говядины 1 категории весом брутто надо взять для приготовления 50 порций азу, если вес полуфабриката 90 г?
4. Масса разделанной говядины II категории упитанности 140 кг. Сколько говядины массой брутто было израсходовано.

Практическая работа № 9

Определение количества порций изделий, изготавливаемых из заданного количества мяса

Порядок выполнения практической работы:

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

Задание: Решить задачи

При решении задач подобного типа следует исходить из веса нетто, который должен оставаться постоянным вне зависимости от вида, кондиции и способа обработки поступившего сырья. Если вес нетто остается постоянным, останется постоянным и выход готового изделия, который должен обязательно соблюдаться. При отклонении процента отходов в процессе обработки сырья от предусмотренного в рецептурах следует произвести перерасчет и определить новый вес брутто, отвечающий конкретным условиям с тем, чтобы выход готового изделия не изменялся.

Примеры решения задачи. Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины 1 категории при норма 125 г нетто на порцию? Используется мясо 2 сорта.

Находим выход мяса 2 сорта по таблице «Нормы выходов мясных полуфабрикатов (в % к мясу весом брутто) для предприятий, работающих на сырье». Лопатка (плечевая и заплечная части)

$$2 + 2,5 = 4,5$$

Подлопаточная часть - 2

Покромка - 2,5

Складываем все показатели $4,5+2+2,5=9$ %.

Определяем вес нетто мяса, используемого для приготовления гуляша:

$$(75 \times 9):100=6,75 \text{ кг.}$$

Количество порций гуляша при норме на порцию 125 г (весом нетто) равно:

$$6,75 \text{ кг} : 125 \text{ г} = 50.$$

Задача № 4. Находим по той же таблице % выхода корейки для баранины 1 категории - 10,5 %.

Определяем вес корейки:

$$(15 \times 10,5):100=1,575 \text{ кг}$$

Количество порций котлет равно:

$$1,575 \text{ кг} : 115 \text{ г} = 12$$

1. Сколько порций ромштекса весом 120 г нетто можно порезать из туши говядины 1 категории? Вес туши 160 кг.
2. Сколько порций бефстроганова можно приготовить из 40 кг говядины 2 категории по колонке № 2, используя мясо 1 сорта?
3. Сколько порций котлет натуральных весом нетто 115 г можно приготовить из 15 кг баранины 1 категории?
4. Сколько порций рагу можно приготовить из 10 кг баранины 1 и 2 категорий, если вес полуфабриката 114 г.
5. Сколько порций бифштексов рубленых весом нетто 75 г можно приготовить из 100 кг говядины 1 категории?
6. Сколько порций поджарки можно приготовить по колонке №2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг.
7. Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре №375 (598) можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.
8. Сколько порций блюда «Гуляш» можно приготовить из туши баранины I категории упитанности массой 46 кг по первой колонке.
9. Сколько порций люля-кебаб можно приготовить из туши баранины II категории массой 55 кг?
10. Определить, сколько порций котлет рубленых (№ рец.658/2) можно приготовить из 120 кг говядины 1 и 2 категории.

Практическая работа № 10

Расчет выхода тупки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке с/х птицы

Порядок выполнения практической работы:

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

Задание: Решить задачи

Сельскохозяйственная птица, поступают на предприятия пищевой промышленности и общественного питания – битой без пера в охлажденном и мороженном состоянии, в полупотрошенном или потрошенном виде. По упитанности и качеству обработки они подразделяются на I и II категории

Норма вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны: сельскохозяйственная птица – полупотрошенная II категории.

Подсчет количества продуктов, требующихся для приготовления блюд из птицы и дичи, производится так же, как и для блюд из рыбы и мяса.

При изготовлении котлет и биточков из птицы можно использовать мякоть вместе с кожей. В этом случае выход мякоти увеличивается в %: для птицы полупотрошенной на 8 %, а для потрошенной – на 10 %.

Пересчет веса нетто курицы в вес брутто производится следующим образом. Находим по таблице норм отходов при холодной обработке домашней птицы % отходов курицы потрошенной I категории. Он равняется 6 %. $100 \% - 6 \% = 94 \%$. Определяем вес брутто курицы: $(4,29 \times 100 \%) : 94 \% = 4,56 \text{ кг}$

Расчет количества продуктов для приготовления гарнира осуществляется следующим образом. Согласно рецептуре на 1 порцию курицы отварной по колонке № 1

требуется 200 г готового гарнира. Следовательно, для приготовления 30 порций курицы потребуется: $200 \text{ г} \times 30 \text{ порц} = 6,0 \text{ кг}$

Норму вложения сырья весом брутто для приготовления 1 порции птицы с учетом категории и способа обработки можно найти в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», помещенной в сборниках рецептур в разделе «Домашняя птица». При этом исходя из веса нетто одной порции или из выхода готового изделия.

При использовании сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норма вложения сырья должна определяться в соответствии с таблицами «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

1. Определить выход тушки при обработке 40 кг цыплят полупотрошенных I категории.
2. Определить выход тушки при обработке 30 кг цыплят полупотрошенных II категории.
3. Определить выход тушки при обработке 50 кг цыплят потрошенных I категории.
4. Определить выход тушки при обработке 20 кг гусей полупотрошенных I категории.
5. Определить выход тушки при обработке 60 кг гусей полупотрошенных II категории.
6. Определить количество обработанных голов, если на предприятие поступили куры II категории в количестве 30 кг.
7. Определить количество обработанных желудков, если на предприятие поступили куры I категории в количестве 20 кг.
8. Определить количество обработанных печени, если на предприятие поступили куры II категории в количестве 15 кг.

Практическая работа № 11

Решение ситуационной задач по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из с/х птицы

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.

- выделить проблему, имеющую интеллектуальное затруднение, согласовать с преподавателем;
- дать обстоятельную характеристику условий задачи;
- критически осмыслить варианты и попытаться их модифицировать (упростить в плане избыточности);
- выбрать оптимальный вариант (подобрать известные и стандартные алгоритмы действия) или варианты разрешения проблемы (если она не стандартная);
- оформить и сдать на контроль в установленный срок.

3. Выполнение практического задания.

4. Анализ работ

1. Цех по выпуску полуфабрикатов из птицы обрабатывает в смену: кур полупотрошенных I категории – 300 кг, уток потрошенных I категории – 120 кг. Определить массу нетто (или количество штук) полуфабрикатов, если ассортимент выпускаемой продукции включает: филе натуральное куриное, рагу из курицы, котлеты рубленые из курицы (75 г); тушки уток, подготовленные к кулинарной обработке.
2. Определить, сколько технических отходов, пищевых субпродуктов в сумме и каждого вида в отдельности получится при обработке 20 кг утки полупотрошенной II категории.
3. При инвентаризации на предприятии учтено: кур необработанных – 50 кг; тушек кур, подготовленных к кулинарной обработке – 30 кг, мякоти кур с кожей – 10 кг.

- Определить массу брутто кур полупотрошенных I категории, полученных предприятием.
4. Определить массу нетто тушек птицы, подготовленных к тепловой обработке, если поступило 120 кг кур потрошенных II категории, 200 кг уток полупотрошенных I категории, 170 кг индеек полупотрошенных II категории упитанности.

3. Критерии оценки знаний при выполнении практической работы

Оценка «5»:

работа выполнена полностью и правильно по изученным темам

Оценка «4»:

работа выполнена правильно с учетом 2-3 незначительных ошибок исправленных самостоятельно по требованию учителя по изученным темам

Оценка «3»:

работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка по темам

Оценка «2»:

допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя по темам

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Нормативные источники:

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания

Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.)

Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 4-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).-гриф МО РФ

Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 6-е изд., стер. – М.: ИНФРА-М., 2014.-368 с.-гриф УМО

Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник 2-е издание, ООО «Издательский центр «Академия»

Журнал «Общепит: бизнес и искусство» 2008-2014 гг.

Журнал «Ресторанные ведомости» 2007-2010 гг.

Журнал «Ресторатор» 2008-2010 гг.

Журнал «Современный ресторан» 2011-2012 гг.

интернет-ресурсы:

ЭБС Znanium.com
<http://www.znanium.com>

Университетская
библиотека online
<http://biblioclub.ru>

НЭБ КиберЛенинка

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2010. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -3000 экз.-гриф УМО

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет», Федеральное агентство по образованию. - Казань : КГТУ, 2010. - 92 с.-гриф УМО

Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций : учебное пособие / И.В. Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2011. - 158 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2009-2014 гг.