МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОВЕТСКО-ГАВАНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Методические рекомендации

обучающимся по выполнению практических работ

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

по специальности СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Советская Гавань
2018г.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов разработаны на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе базовой подготовки и рабочей программы учебной дисциплины/профессионального модуля ПМ.01.

Разработчик:

КГБ ПОУ СГПТТ, преподаватель	_____	Л.П.Пушкарева
(место работы, должность)	*(подпись)*	*(ФИО)*

Внешний эксперт:

_____	_____	_____
(место работы, должность)	*(подпись)*	*(ФИО)*

Одобрено на заседании предметно - цикловой (методической) комиссии

«__» _____ 20__г., Протокол № ___

Председатель ПЦМК

технологического цикла _____ Т.А.Шуваева

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для обучающихся КГБ ПОУ СГПТТ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, являются средством подготовки специалистов к будущей профессиональной деятельности.

В ходе уроков формируются **профессиональные и общие компетенции:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, учатся самостоятельно работать с нормативной документацией, проводить необходимые технологические расчеты, анализировать полученные результаты и делать выводы, подтверждать теоретические знания расчетными данными.

Выполнение каждой работы состоит из 3-х основных этапов:

1. Подготовка информационного материала к практическому занятию.
2. Выполнение практических заданий.
3. Составление отчета по ПЗ.

Цель ПЗ: научить студентов читать табличные данные, формулировать стоящую перед ними технологическую задачу, т.е. понять, что ему следует определить на их основании:

• сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или порций того или иного блюда;
• сколько можно приготовить из имеющегося сырья;
• какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т.д.

В работах приводится подробное решение основных типов технологических задач:

1. задачи на расчет количества отходов и потерь;
2. задачи на расчет массы нетто полуфабриката или готового изделия
3. задачи на расчет массы брутто сырья;
4. задачи на расчет количества порций готовых изделий, которое можно получить из имеющегося сырья.

В рекомендациях содержится методика расчётов, которые надо произвести на основании табличных данных согласно поставленной задаче на разных этапах приготовления пищи:

• при механической кулинарной обработке сырья;
• при тепловой обработке продуктов;
• технологические процессы приготовления кулинарной продукции.

Здесь даны указания по принципу « от общего к частному»:

• в начале каждой темы — общие указания для данного этапа технологического процесса;
• в начале каждого пункта темы — общие указания для данного вида сырья или для данной группы готовых изделий;

Практическая работа проводится 2 часа, вариативно в кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства», всей группой. Решение ПС (производственных ситуаций) и технологических задач оформляются в рабочих тетрадях, а в накопительных папках комплектуются бланки технологической документации. Документация оформляется в соответствии с требованиями к оформлению практической работы.

Перед выполнением каждой практической работы предшествует теоретический зачет – проверка подготовленности студентов. При этом студент представляет преподавателю оформленный отчет по предыдущей работе и все расчеты, схемы, технологическую документацию, относящуюся к выполняемой работе.

Если представленные материалы признаны удовлетворительными, преподаватель задает контрольные вопросы, касающиеся предстоящей практической работы.

Если материалы, представленные студентом, или его ответы на контрольные вопросы признаны неудовлетворительными, студент к выполнению практической работы не допускается.

Студенты, допущенные к практической работе, выполняют ее в соответствии с настоящими указаниями.

Составление и сдача отчета:

Отчет составляется каждым студентом индивидуально и оформляется в соответствии с требованиями стандарта.

В отчете должны быть отражены:

– цель работы;
– результаты подготовки к выполнению практической работы;
– расчетная часть работы;

– выводы по выполненной работе.

Методические указания к практическим работам рекомендуются преподавателям специальных дисциплин, студентам дневного обучения.

Практические работы оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

1. Выполнение работы в полном объеме и в отведенное время.
2. Самостоятельность и активность при выполнении работы.
3. Информационная грамотность в оформлении работы.
4. Правильные ответы на контрольные вопросы.
5. Обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку:

«5» - работа соответствует всем критериям, студент демонстрирует творческий подход, самостоятельно находит решение;

«4» - работа не соответствует одному из критериев (соответствует не в полном объеме) 2,3,4,5;

«3» - работа не соответствует 2-3 из критериев (соответствует не в полном объеме);

«2» - работа не соответствует критериям 1, 2, 4, 5;

Рекомендации: Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить практическую работу.

Перечень практических занятий

МДК.01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» ---34часа

ПЗ №1. Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента---4 час.

№ 1- Документальное оформление поступления сырья на производство

№ 2- Документальное оформление поступления сырья на производство.

ПЗ №2. Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов – 16 час.

№ 3- 4 Организация рабочих мест в овощном цехе.

№ 5- 6 Организация рабочих мест в рыбном цехе.

№ 7- 8 Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе.

№ 9-10 Организация рабочих мест в мясном цехе.

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ПЗ №1. Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов -6 час.

№ 1– Технологические расчеты приготовления п/ф из овощей.

№ 2– Технологические расчеты приготовления п/ф из овощей(фаршированных).

№ 3- Технологические расчеты приготовления п/ф из овощей (фаршированных).

ПЗ №2. Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы -- 8час.

№ 4-5 Технологические расчеты обработки рыбы с костным скелетом.

№ 6 -7 Технологические расчеты обработки из рыбы с хрящевым скелетом.

ПЗ №3.Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента -6 час.

ПЗ № 8-9-10 Технологические расчеты обработки нерыбного водного сырья.

ПЗ №4.Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ---8час.
№ 11-12 Технологические расчеты приготовления п/ф из рыбы с костным скелетом.
№ 13 - Технологические расчеты приготовления п/ф из рыбы с хрящевым скелетом.
№ 14 –Технологические расчеты приготовления п/ф из нерыбного водного сырья.
ПЗ №5.Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных- 8 час.
№ 15-16 Технологические расчеты обработки мяса диких животных.
№ 17-18 Технологические расчеты обработки мяса диких животных.
ПЗ №6.Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента -- 12 час.
№ 19 -20 Технологические расчеты приготовления п/ф из мяса.
№ 21 -22 Технологические расчеты приготовления п/ф из мяса.
№ 23-24 - Технологические расчеты приготовления п/ф из мяса.
ПЗ №7. Тема 2.7 Обработка, подготовка пернатой дичи- 4 час.
№ 25-26 Технологические расчеты обработки пернатой дичи.
ПЗ №8. Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента -- 6 час.
№ 27 -Технологические расчеты приготовления п/ф из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.
№ 28 - Технологические расчеты приготовления п/ф из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.
№ 29 - Технологические расчеты приготовления п/ф из пернатой дичи.

МДК.01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Практическая работа №1.
Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента---4 час.
ПЗ № 1- 2 Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы

Тема: Изучение видов сопроводительных документов на различные группы продуктов: сертификат соответствия, ветсправка, удостоверение о качестве, накладная, план-меню, технико-технологическая карта, технологическая карта.
Образовательные результаты, заявленные во ФГОС третьего поколения:
Студент должен
уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требований к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Обеспеченность занятия (средства обучения):

1. Учебно-методическая литература:

1.Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2012.
2.Володина М.В.,Сопачева Т.А.Организация хранения и контроль запасов и сырья–М.,: «Академия», 2014

2. Справочная литература:

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 5156-1-Ф.З. от 10.06.1993
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000
3. Постановление Правительства РФ «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. № 987 От 21.12.2000
3. Оборудование и инструменты:

Тетради для практических работ
Раздаточные материалы – образцы документов
Ручка
Линейка

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по оформлению первичных бухгалтерских документов поступления сырья и продуктов на склад и отпуска их на производство.

Задание:

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

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

Теоретические сведения

Все финансово-хозяйственные операции должны быть оформлены на основании должным образом составленных оправдательных документов. Данные документы являются первичной учётной информацией, используя которую ведётся бухгалтерский учёт.

Документ в переводе с латинского означает свидетельство, доказательство, поэтому любая хозяйственная операция оформляется документом, который подтверждает факт её свершения и делает бухгалтерскую запись юридически законной. Благодаря документу точно известно место, время, объект учёта и ответственные лица. Документом в учёте подтверждается законность и обоснованность всех текущих учётных записей. В составе документов бухгалтерского учёта различают:

- первичные документы;
- учётные регистры;
- отчётные документы.

Первичный документ – оправдательный документ по совершению хозяйственной операции (письменное доказательство), на основании которого ведётся бухгалтерский учёт. Первичны учётные, документы могут, составляются на бумажных и машинных носителях информации. Любой документ должен содержать ряд показателей, которые в бухгалтерском учёте называют *реквизитами.* Реквизиты подразделяются на обязательные и дополнительные. *Обязательные реквизиты* обеспечивают документам юридическую силу. К ним относятся:

- наименование документа (формы), код формы;
- дата составления;
- наименование организации, от имени которой составлен документ;
- содержание хозяйственной операции;
- измерители хозяйственной операции в натуральном и денежном выражении;
- наименование должностных лиц, ответственных за совершение хозяйственной операции и правильность её оформления;

- личные подписи указанных лиц и их расшифровка.

Дополнительные реквизиты определяются особенностями отражаемых хозяйственных операций и назначением документов. В зависимости от характера операции и технологии обработки данных, в первичные документы могут быть включены дополнительные следующие реквизиты:

- номер документа;
- расчётные счета организации;
- основание для совершения хозяйственной операции.

Вашим поставщиком может стать не только фирма или индивидуальный предприниматель, но и обычный человек. Как правило, у населения покупают продовольственные товары, выращенные на личном подсобном участке, или какое-нибудь сырье. Многие компании охотно сотрудничают с такими продавцами, поскольку цены у них обычно ниже, чем у «коллег»-организаций. Как правильно оформить эту сделку?

Прежде чем купить…

Чаще всего продукты у населения закупают торговые фирмы, чтобы потом перепродать их.

Заметьте: как правило, товары у граждан приобретают лишь те сотрудники, которых директор специально назначил для этого своим приказом. Им выдают деньги под отчет из кассы фирмы (впоследствии сотрудник представит авансовый отчет). Чтобы обеспечить сохранность денег и купленной продукции, с такими работниками заключают договор о полной материальной ответственности

Этот же акт могут использовать и любые другие компании при покупке любых других товаров. Но это не значит, что бланк надо полностью копировать. Главное, чтобы в документе были указаны все обязательные реквизиты (п. 2 ст. 9 Закона от 21 ноября 1996 г. № 129-ФЗ «О бухгалтерском учете»). Вот они:

- название документа;
- дата, когда его составили;
- название фирмы, от имени которой оформлена бумага;
- содержание хозяйственной операции (в нашем случае – покупка товаров);
- количество, цена и стоимость продукции;
- должность и фамилия того, кто покупает товары от имени вашей фирмы;
- личные подписи продавца и представителя вашей компании.

Кроме того, обязательно назовите в акте фамилию, имя и отчество продавца (полностью). А также впишите его паспортные данные и домашний адрес. Будет нелишним, если руководитель вашей фирмы поставит на документе свою визу («утверждаю»).

Закупочный акт составляют в двух экземплярах. Один экземпляр остается у гражданина-продавца, а другой передают в бухгалтерию вместе с авансовым отчетом.

ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

ООО «Фрост+»,
г. Советская Гавань, 682800, ул. Полярная, дом 8
Утверждаю в сумме пять тысяч семьдесят пять **руб**. 00 **коп**.
Генеральный директор А. В. Сокол 1 августа 2013 г.

ЗАКУПОЧНЫЙ АКТ № 18

от 1 августа 2016 г.

Мною товароведом ООО «Фрост +» Пахомовым Николаем Александровичем
Куплено у Терехова Владимира Ивановича
Следующие продукты (товары)

Наименование продуктов	**Ед. изм.**	**Кол-во**	**Цена (руб. коп)**	**Сумма (руб. коп)**

Яблоки свежие	кг	30	40-00	1200-00
Черешня свежая	кг	20	90-00	1800-00
Помидоры свежие	кг	25	55-00	1375-00
Огурцы свежие	кг	15	20-00	300-00
Картофель	кг	50	8-00	400-00
ИТОГО				5075-00

Сумма прописью: Пять тысяч семьдесят пять рублей
Сведения о продавце:
ИНН 134600880288
Паспорт серия 0402 **номер** 821437
Дата выдачи 3 марта 2003 г.
Выдан ОВД района «Перово» г. Москвы
Дата рождения 3 июня 1956 г.
Прописан г. Советская Гавань, ул. Рабочая, дом 5, кв. 10
Проживает М.О., п Ванино, ул. Мира, дом 18, кв. 12
Справка о наличии личного подсобного хозяйства выдана
_____справки нет_____
Деньги получил *Терехов* Терехов В.И.
Продукты получил *Пахомов* Пахомов Н.А.

Задания для выполнения

Ситуация №1. В столовой №1 со склада в буфет следующий товар: виноград – 5 кг.; апельсины – 30 кг.; печенье – 10 кг.; шоколад «Алёнка» - 20 шт.; минеральная вода «Зеленоградская» - 20 бутылок по 0,5 л. Оформить бланк «Накладная» на получение товара. Недостающие данные возьмите произвольно.

Ситуация№2. На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

Ситуация№3. При приёмке овощей с плодоовощной базы №1 на склад цеха питания №39 завода «ЛЗОС» выявлена недостача картофеля. В накладной №15 от 02.10.2013г. указано, что картофель поставлен в количестве 500 кг по цене 20 руб. за килограмм. Фактически было привезено 450 кг. Оформите односторонний акт о выявленной недостаче.

Ситуация№4. В кафе «Фламинго» для проведения банкета на центральном продуктовом рынке были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки – 15 кг., груши – 70 кг., сливы – 2 кг., капуста – 5 кг., картофель – 100 кг., зелень укропа – 5 пучков. Оформите бланк «Закупочный акт». Недостающие данные возьмите произвольно.

При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. Что является бухгалтерским документом?
2. Дайте определение реквизиту. Перечислите виды реквизитов.
3. Сколько экземпляров Акта закупки необходимо заполнить, при покупке продуктов у населения?
4. Какой документ заключают с работником для сохранности денежных средств?

Практическая работа №2. Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.

ПЗ № 3-4 Тема: Организация рабочих мест в овощном цехе.
Тема занятия: Разработать производственную программу овощного цеха.
Учебная цель: формировать у обучающихся знания и навыки об организации производства в овощном цехе.
Учебные задачи: изучить организацию производства в овощном цехе.
Приобрести навыки по разработке производственной программы овощного цеха.
Образовательные результаты, заявленные во ФГОС третьего поколения:
Студент должен
уметь:
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов;
знать:
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов;
- правила их безопасного использования.
Компетенции:
ПК 1. 1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ОК:
ОК 3. Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы.
ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Инза, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.
Задачи практической работы:
1. Повторить теоретический материал по теме практической работы.
2. Ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.
3.Составить производственную программу овощного цеха.
Обеспеченность занятия (средства обучения):
1. Рабочая тетрадь по МДК 01.01.
2. Раздаточные материалы: инструкционно - технологическая карта, схема овощного цеха.
3. Ручка.
4. Тетрадь для практических работ.
Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы

1. *Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария: учебник, - М.: Изд. центр «Академия», 1998. – 328 с., стр.6-8*
2. *Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 2008. -272 с.*
3. *Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования,– М.: Изд. центр «Академия», 2005.-256 с.*
4. *Л.А. Радченко Организация производства на ПОП: учеб.– Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2011.-373с., стр. 145-154*

Теоретическая часть:

Овощной цех организуют на предприятиях общественного питания большой и средней мощности. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции. Ассортимент и количество вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от производственной программы предприятия и его мощности.

Технологический процесс обработки овощей состоит из следующих операций: сортировки, мойки, машинной очистки, ручной дочистки, нарезки. Обработка овощей делится на потоки: обработку картофеля и корнеплодов, обработку других овощей и зелени, обработку квашеных и соленых овощей.

В современных специализированных овощных цехах может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: могут работать поточные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и винегретов.

Организация труда работников в цехе

Работу овощного цеха организуют заведующий производством. В цехе работает один человек – повар 3-го разряда. Режим работы цеха односменный. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее с учётом их сроков хранения и реализации. Зав. производством согласно производственной программе составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня, и сроков хранения полуфабрикатов. В конце рабочего дня ответственный работник цеха составляет отчёт о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Вопросы для закрепления теоретического материала к практическому занятию:

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
2. В чем состоит технологический процесс обработки овощей?
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
4. Перечислите способы очистки картофеля.
5. Как хранят очищенный картофель?

Практическая часть:

Задание № 1: Составить схему овощного цеха.

Задание № 2: Разработать производственную программу овощного цеха.

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Прочитайте краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы.
2. Устно ответьте на вопросы для закрепления теоретического материала к практическому занятию.
3. Составить схему овощного цеха.
4. Разработать производственную программу овощного цеха.

Методика анализа результатов, полученных в ходе практической работы

В составленной программе должны прослеживаться перечень полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, выход полуфабрикатов и отходов из овощей.

Порядок выполнения отчета по практической работе

1. На верхней строке страницы напишите тему практической работы.
2. На следующей строчке записывается задание практической работы.
3. Далее составляется схема и производственная программа овощного цеха.

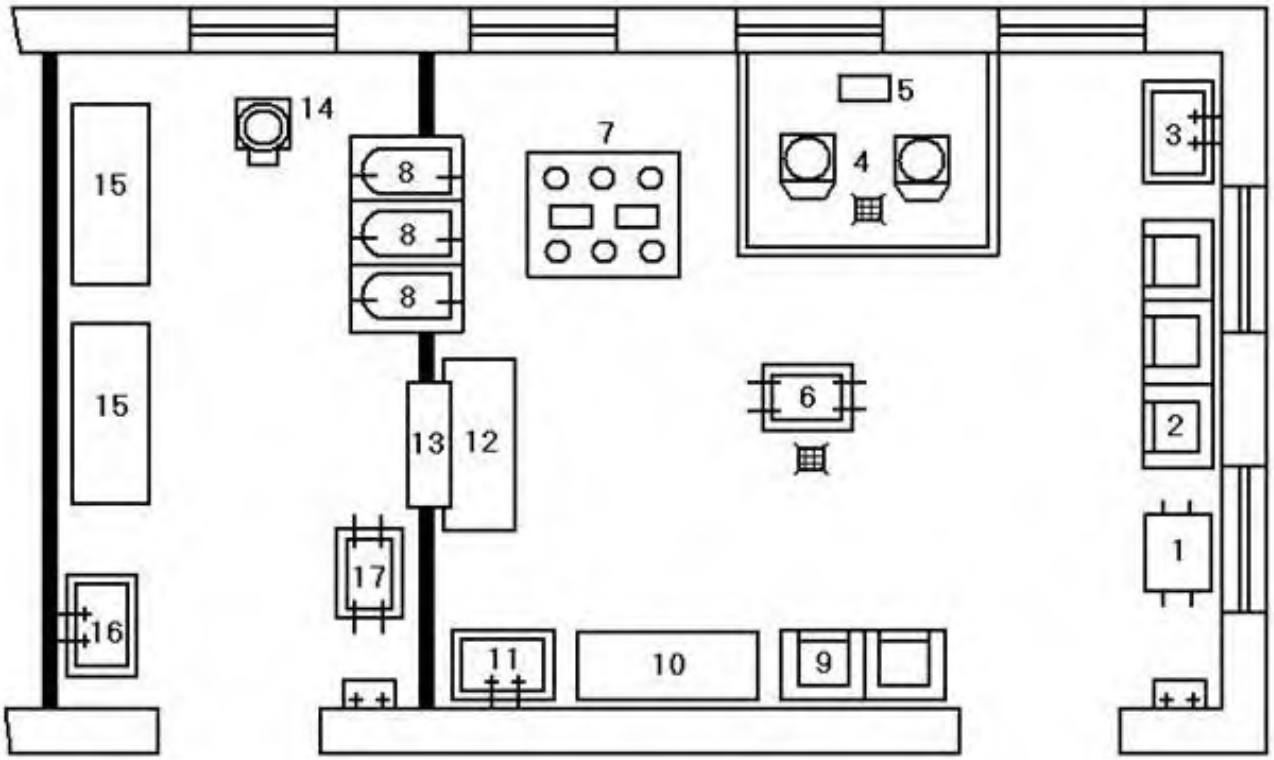
Образец отчета по практической работе

Практическая работа

Тема: Организация производства в овощном цехе.

Тема занятия: Разработать производственную программу овощного цеха.

Задание № 1: Схема овощного цеха



Овощной цех

1 - контейнер-носилки для доставки картофеля и овощей; 2 - ларь для хранения картофеля и корнеплодовв; 3 - ванна для мытья картофеля и корнеплодов; 4 - картофелечистка; 5 - песколовка; 6 - ванна передвижная для картофеля, требующего ручной дочистки; 7 - стол для дочистки картофеля; 8 - ванна производственая для очищенного картофеля; 9 - ларь для капусты свежей и лука; 10 - стол производственный для очистки капусты и лука; 11 - ванна для капусты и лука; 12 - стол производственный для накопления очищенных и промытых овощей; 13 - окно для передачи овощей во второе отделение; 14 - универсальная овощерезательная машина МРО 400-1000 на подставке; 15 - стол производственный для нарезки овощей и корнеплодов вручную; 16 - ванна производственная для квашеных и соленых овощей

Задание № 2: Производственная программа овощного цеха.
Исходя из плана-меню предприятия и сводной продуктовой ведомости составляется перечень полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, т.е. производственная программа цеха.
При расчете выхода полуфабрикатов и отходов из овощей учитывается, что меню составлено для летне-осеннего периода.

Производственная программа овощного цеха

Наименование сырья брутто, кг	**Отходы, %**	**Количество отходов , кг**	**Количество полуфабрикатов, кг**
Картофель -63,2	25		
Лук репчатый-13,3	16		
Лук зеленый- 5,1	20		
Морковь-5,7	20		
Свекла-2,1	25		
Зелень-2,7	26		
Салат зеленый-1,6	28		
Корень петрушки-1,5	25		
Помидоры-21,0	15		
Огурцы-10,3	5		

Грибы-6,9	24		
Перец струч.сладкий -6,3	25		
Яблоки свежие-15,9	12		
Капуста белокочан-18,8	20		
Апельсины -4,1	30		

Задание №3. Вариативно разработать поточные линии по приготовлению полуфабрикатов из овощей

Технологическая операция	Оборудование	Инвентарь
1. Хранение сырья	Стеллаж производственный	
2. Сортировка	Ванна моечная с сетчатыми вкладышами	
3. и т.д.		

Наименование линии овощного цеха	Линия обработки картофеля и корнеплодов	Линия обработки капусты	Линия очистки репчатого лука, чеснока, хрена	Линия обработки кореньев и зелени
Содержание трудового процесса				
Оборудование, инвентарь, посуда				

Литература:

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария: учебник, - М.: Изд. центр «Академия», 1998. – 328 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 2008. -272 с.,
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования,– М.: Изд. центр «Академия», 2005.-256 с.
4. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: учебник. – М.: юрайт, 2002. -
5. Л.А. Радченко Организация производства на ПОП: учеб.– Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2011.-373с.

Интернет-ресурсы: http://www.kulina.ru/

ПЗ № 5-6 Тема: Организация рабочих мест в рыбном цехе.

Тема: Подбор оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря для организации рабочих мест по производству полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
Цель: Приобретение умений и навыков при работе с нормативной документацией; научиться подбирать оборудование и инвентарь для организации рабочих мест в мясо-рыбном цехе по индивидуальному заданию преподавателя; проверить свои теоретические знания, ответив на вопросы теста.
Средства обучения:
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Примерные нормы оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием общедоступных предприятий питания.
- Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем.
- Каталог «Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе». – Новосибирск: Деловая Русь,2015.

Перечень рекомендуемых источников:
- Радченко Л.А. Организация производства в предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: «Феникс», 2009.
- Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д, 2010.
- «Торговый дизайн- Новосибирск» - _торгово - технологическое оборудование – режим доступа – URL: http://www.nsk.t-d.ru/
- ЧувашТоргТехника ОАО «Чувашторгтехника» режим доступа – URL: www.abat.ru/
- Оборудование для ресторанов, баров, столовых режим доступа – URL:http://www.klenmarket.ru/

Основные теоретические положения
Организация работы рыбного цеха Рыба в цех поступает мороженной, соленой и охлажденной. Фабрики - заготовочные и рыбокомбинаты поставляют полуфабрикаты из рыбы в виде филе, обработанных тушек. Для очистки и потрошения рыбы предназначены специальные столы на колесах с небольшими бортиками по краям. Необходимо соблюдать следующие правила: во время работы своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, ошпаривать разрубочный стол кипятком и засыпать солью.
Порядок выполнения и ход занятия
1. Решить задачи, используя приложение № 21 сборника рецептур
1.1. Определите количество отходов при переработке 30 кг судака неразделанного крупного размера при разделке его на филе без кожи и костей.
1.2. На предприятие поступила горбуша мороженная потрошеная с головой 1 сорта. Определите массу филе без кожи и костей, если в течение дня будет переработано 50 кг рыбы.
1.3. На предприятие поступил карп неразделанный среднего размера. Определить количество отходов при обработке 100 кг карпа неразделанного (среднего размера) при разделке его на филе с кожей без костей.
2**. Организуйте рабочие места по обработке рыбы с костным скелетом и изготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе предприятия общественного питания. Задание выполните согласно номеру микрогруппы.**

Номер микрогруппы	Задание
МГ 1.	1. На предприятие поступил карп неразделанный среднего размера охлажденный. Организуйте рабочее место по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов для жарки.
2. На предприятие поступила горбуша мороженая потрошеная с головой. Организуйте рабочее место по обработке рыбы и разделки ее на филе без кожи и костей.	
МГ 2.	1.На предприятие поступил окунь морской потрошеный с головой охлажденный. Организуйте рабочее место по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов для варки и припускания.
2. На предприятие поступила треска мороженая потрошеная с головой. Организуйте рабочее	

место по обработке рыбы и разделки ее на филе без кожи и костей.	
МГ3.	1.На предприятие поступила треска потрошеная, обезглавленная, охлажденная.. Организуйте рабочее место по обработке рыбы и приготовлению котлетной массы из рыбы.
2. На предприятие поступил судак неразделанный крупный замороженный. Организуйте рабочее место по обработке рыбы и разделки ее на филе без кожи и костей.	

3. Задание выполните в виде таблицы:

Технологическая операция	Оборудование	Инвентарь
1. Хранение сырья в морозильной камере при темп. -18 град.	Стеллаж производственный	
2. Дефростация	Ванна моечная с сетчатыми вкладышами	
3. и т.д.		

Наименование технологической линии	Содержание трудового процесса	Оборудование, инвентарь, посуда
Линия дефростации		
Линия отделения чешуи, срезания плавников, удаление головы		
Линия потрошения		
Линия промывания		
Линия обработки рыб осетровых пород		

4. Оформите отчет и подготовьтесь к защите.

ПЗ № 7-8, ПЗ№9-10 Тема: Организация рабочих мест в мясном (мясо-рыбном) цехе.

Тема: Подбор оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря для организации рабочих мест по производству полуфабрикатов из мяса и птицы.

Цель: Приобретение умений и навыков при работе с нормативной документацией; научиться подбирать оборудование и инвентарь для организации рабочих мест в мясо-рыбном цехе по индивидуальному заданию преподавателя; проверить свои теоретические знания, ответив на вопросы теста.

Средства обучения:

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- *Примерные нормы оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием общедоступных предприятий питания.*
- *Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем.*
- *Каталог «Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе». – Новосибирск: Деловая Русь,2015.*

Перечень рекомендуемых источников:

- *Радченко Л.А. Организация производства в предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: «Феникс», 2009.*
- *Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д, 2010.*
- *«Торговый дизайн- Новосибирск» - _торгово - технологическое оборудование – режим доступа – URL: http://www.nsk.t-d.ru/*
- *ЧувашТоргТехника ОАО «Чувашторгтехника» режим доступа – URL: www.abat.ru/*
- *Оборудование для ресторанов, баров, столовых режим доступа – URL:http://www.klenmarket.ru/*
- *Питание в учебном заведении –Новая Линия (электронный ресурс) – режим доступа – URL: http://www.n-line.ru/restoran/tehnology/market/361/*
- *Полуфабрикаты из мяса (электронный ресурс) – режим доступа – URL: http://www.znaytovar.ru/new1031.html.*
- *«Вкусный бизнес» Производство мясных полуфабрикатов (электронный ресурс) – режим доступа – URL: http://www.openbusiness.ru/html/dop11/myasnie-polufabrikati.htm.*
- *Оборудование для производства мясных полуфабрикатов- Агро-3 -(электронный ресурс) – режим доступа – URL: http://agro3.ru/catalogue/meat/628/.*

Общие сведения

При обработке мяса на ПОП из холодильных камер замороженное мясо (туши, полутуши) по подвесному пути (монорельсам) или на тележках поступают в дефростеры, где при температуре 4—6º С в течении 3 суток происходит процесс ***медленного оттаивания.*** Поверхность оттаявшего мяса, зачищают от загрязнения, срезают клейма. На небольших ПОП мясо оттаивают и обмывают в подвешенном состоянии над трапом или в ванной с проточной водой.

Затем мясо подвергается ***обмыванию*** в специальном помещении теплой водой при помощи щетки-душа

Мясо ***обсушивается*** в отдельном помещении с помощью воздуха, подаваемого вентиляторами.

Разруб. Выделенные части (мясо, кости) по конвейеру поступают к жиловщикам, которые производят ***зачистку мяса*** от сухожилий, пленок, разборку крупнокусковых полуфабрикатов по видам. Кости, полученные после обвалки мяса, отправляют на распилку на части с помощью дисковой пилы.

Рабочие места по производству ***порционных и мелкокусковых*** полуфабрикатов могут организовываться на параллельных конвейерных линиях. Вдоль линии с обеих сторон располагаются производственные столы, циферблатные весы для порционирования полуфабрикатов, оборудование для рыхления, нарезки на бефстроганов. Лоток с готовыми полуфабрикатами работник ставит на передвижной стеллаж. Для временного хранения полуфабрикатов устанавливают холодильные шкафы.

Для производства ***рубленных*** полуфабрикатов организуют несколько рабочих мест, организуемых в одну линию. Обработанное мясо измельчают на мясорубке, перемешивают, на производственных столах производят порционирование и формование с помощью машин или ручным способом. Лоток с готовыми

полуфабрикатами работник ставит на передвижной стеллаж. Для временного хранения полуфабрикатов устанавливают холодильные шкафы.

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукций.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

Рабочие места могут быть *специализированными* и *универсальными. Специализированные* рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

Для успешного осуществления технологического процесса на ПОП необходимо:
- правильно подобрать и разместить оборудование;
- рационально разместить рабочие места;

В мясном цехе применяют различное оборудование: механическое, немеханическое, холодильное.
Из механического используют измельчительное, котлетоформовочное, рыхлительное. Из немеханического используют столы производственные, стеллажи, ванны моечные, раковины, шкафы для хранения инвентаря и инструмента. Для охлаждения готовых полуфабрикатов применяют холодильные шкафы.
В работе мясного цеха особенно большую роль играют режущие инструменты: комплект ножей «поварская тройка», ножи-рубаки, кухонные ножи различных размеров, короткие обвалочные ножи, поварские иглы, мусат и др.
Все оборудование на ПОП расставляют по ходу технологического процесса для облегчения операций и наименьшего передвижения персонала. Оборудование подбирают в зависимости от мощности предприятия.

Порядок выполнения и ход занятия

Задание 1
Группу необходимо распределить на три микрогруппы. Каждая микрогруппа выполняет свои задания, указанные в таблице 1.
Таблица 1 – Задание микрогруппам

Номер микро групп ы	Задание
МГ 1.	1. Организуйте рабочее место по разделке туши говядины 1 категории замороженной. 2. Организуйте рабочее место по приготовлению порционных и мелкокусковых ПФ из лопаточной части говядины 1 категории в столовой. 3. Организуйте рабочее место по приготовлению ПФ из баранины 1 категории (рагу, мясо для плова) в столовой открытого типа. 4. Организуйте рабочее место по приготовлению котлетной массы с хлебом и изделий из нее из говядины 1 категории в общедоступной столовой. 5. Организуйте рабочее место по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из курицы потрошеной мороженой в общедоступной столовой.
МГ 2.	1. Организуйте рабочее место по разделке полутуши свинины мясной охлажденной. 2. Организуйте рабочее место по приготовлению рубленых изделий из котлетного мяса из говядины 1 категории в общедоступной столовой. 3. Организуйте рабочее место по приготовлению мелкокусковых ПФ из говядины для жарки (поджарка, бефстроганов) в столовой открытого типа. 4. Организуйте рабочее место по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы курицы потрошеной охлажденной в общедоступной столовой. 5. Организуйте рабочее место по обработке субпродуктов (печень, почки, сердце) в столовой открытого типа.
МГ3.	1. Организуйте рабочее место по разделке туши баранины 1 категории замороженной. 2. Организуйте рабочее место по приготовлению мелкокусковых ПФ из свинины для жарки (поджарка, шашлык) в столовой открытого типа. 3. Организуйте рабочее место по приготовлению рубленой массы без хлеба и

	изделий из нее из говядины 1 категории в общедоступной столовой. 4. В школьную столовую поступило мясо(лопаточная часть) говядины 1 категории. . Организуйте рабочее место по приготовлению порционных полуфабрикатов из говядины для тушения. 5. Организуйте рабочее место по приготовлению полуфабрикатов из целой тушки из кур потрошеных 1 сорта (охлажденных).

Задание выполните в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочих мест в мясном цехе предприятия, работающего на сырье.

Технологическая операция	Оборудование	Инвентарь
1. Дефростация	Ванна моечная, крюк и монорельс	
2. Срезание клейма и зачистка поверхности	Ванна моечная, крюк	Нож обвалочный, маркированный «СМ»
3. и т.д.		

Задание 3

Наименование технологической линии	Содержание трудового процесса	Оборудование, инвентарь, посуда
Линия дефростации		
Линия обмывания и обсушивания		
Линия деления на отруба		
Линия обвалки отрубов		
Линия жиловки отрубов, зачистки		
Линия по производству п\ф		

Задание 4

1вариант

А)Подобрать оборудование для механической обработки мяса на крупном заготовочном предприятии, записать в тетради, начертить схему его расстановки

Б)Подобрать оборудование для организации рабочего места при приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Данные занести в таблицу

Наименование оборудования	Марка	Количество

В)Начертить схему его расстановки

II вариант

а) Подобрать оборудование для механической обработки мяса на предприятии средней мощности, записать в тетради, начертить схему его расстановки

б) Подобрать оборудование для организации рабочего места при приготовлении рубленых полуфабрикатов.

Данные занести в таблицу

Наименование оборудования	Марка	Количество

в) Начертить схему его расстановки

Задание 5

Оформите отчет и подготовьтесь к защите.

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Практическая работа №1
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

ПЗ №1Тема: Технологические расчеты приготовления полуфабрикатов из овощей

Инструктивная карта № 1

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария» (с.28-29), Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами «Супы», **выполните следующие задания:**

Решите ПС (Производственную ситуацию):

На предприятие общественного питания, для выполнения производственной программы поступило сырье в следующем ассортименте:

Картофель –200кг Морковь -120 кг Свекла – 90кг Капуста (свежая)—80кг Петрушка (корень)—60кг Лук репчатый –50 кг Капуста квашеная –140кг Лук порей –30 кг Лук зеленый –30кг Щавель—20кг; Шпинат—25кг Огурцы –60кг

Задание 1:

Определить процент отходов и массу НЕТТО предложенных овощей; результат оформите в виде таблицы:

Вид овощей	**Масса брутто**	**% отходов на данную дату**	**Масса НЕТТО**
1. Картофель	200	?	?

Задание 2:

Рассчитать, сколько порций первых блюд можно приготовить из данного набора сырья и остаток сырья, заполнив таблицу:

Масса нетто, кг	**Норма на 1 порцию, г**	**Количество порций**	**Необходимое количество сырья, кг**	**Остаток сырья, кг**

Задание 3:

Подобрать необходимое оборудование и инвентарь для выполнения технологических работ механическим и ручным способом. Вычислить время работы оборудования, затраченное на обработку сырья.

Задание 4:

Подготовить отчет о проделанной работе.

Домашнее задание:

Составить КМО (кулинарную механическую обработку) всех используемых овощей, технологическую схему или технологическую последовательность приготовления кулинарных блюд с указанием необходимого производственного инвентаря.

Инструктивная карта № 1а

Тема: Технологические расчеты приготовления полуфабрикатов из овощей

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А.Анфимова «Кулинария», (с. 28-29) , Сборником рецептур и методическими рекомендациями.

Решите ПС (производственную ситуацию):

Для выполнения производственной программы, на производстве в овощном цехе в течение дня, необходимо обработать овощи в следующем ассортименте:

1 вариант	2 вариант	3 вариант
Свекла-- 15 кг Капуста свежая --10 кг Морковь –5 кг Петрушка (корень) –3 кг Лук репчатый –8 кг Артишок -12кг	Свекла-- 30 кг Капуста квашеная –15 кг Картофель –20 кг Морковь –10 кг Лук репчатый –10 кг Спаржа-5 кг	Капуста свежая –80 кг Огурцы соленые –60кг Картофель—150 кг Морковь –40 кг Петрушка (корень)-50кг Ревень -10кг

Задание 1. Рассчитать массу овощей нетто; определить условия и сроки хранения овощей; результаты оформить в виде таблицы:

Вид овощей	Масса (брутто)	Масса(нетто)	Условия и сроки хранения

Задание 2. Указать необходимое оборудование, инвентарь для МКО и ручной обработке сырья.

Задание 3. Пользуясь Сборником рецептур, рассчитать(вариативно): сколько порций «Борща», «Борща с капустой и картофелем», «Рассольника домашнего» можно приготовить из предложенного количества овощей.

Задание 4. Предложите оригинальные сложные формы нарезки овощей или композиции. Выполните схемы-рисунки.

Подготовить устную защиту ПЗ

ПЗ №2-3Тема: Технологические расчеты приготовления полуфабрикатов из овощей (фаршированных)

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария» (с.28-29), Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами «Фаршированные блюда из овощей», **выполните следующие задания:**

Решите ПС (Производственную ситуацию):

На предприятии общественного питания, для выполнения производственной программы, необходимо рассчитать количество сырья для приготовления фаршированных овощных блюд на определенное количество порций:

Наименование сырья (брутто)	Фаршированные блюда								
	Перец, фаршированный овощами и рисом		Баклажаны, фаршированные овощами		Кабачки, фаршированные овощами и рисом		Голубцы овощные		Итого, кг
	1п	10п (кг)	1п	20п (кг)	1п	30п (кг)	1п	40п (кг)	

Рассчитать % отходов и потерь при холодной обработке овощей на данное число к массе брутто.

Задание 1:

Рассчитать какое количество картофеля необходимо для приготовления 20кг картофеля, жаренного стружкой 18 ноября и 7 апреля?

Вид овощей	Масса брутто, кг	% отходов на данную дату		Масса НЕТТО	
		18.11	07.04	18.11	07.04
1. Картофель					

Задание 2:

Сколько отходов получится при обработке 10кг перца сладкого? Рассчитайте количество порций «Перца фаршированного» можно будет приготовить из полученного сырья?

Масса нетто, кг	Норма на 1 порцию, г	Количество порций

Задание 3: Какое количество свеклы столовой (свежей) потребуется для приготовления 10 порций «Свеклы, фаршированной овощами, под соусом» в феврале?

Задание 4: Разработать технологическую карту (вариативно) «Фаршированные овощи».

Домашнее задание: Составить КМО (кулинарную механическую обработку) всех используемых овощей, технологическую схему или технологическую последовательность приготовления кулинарных блюд с указанием необходимого производственного инвентаря.

Практическая работа №2. Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

ПЗ №4-5 Технологические расчеты обработки рыбы с костным скелетом

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебником И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции»,

выполните следующие задания:

Изучите методические рекомендации:

При определении количества отходов, полученных при обработке рыбы, учитывают 3 фактора:

-вид рыбы

-ее размер

-способ обработки

Нормативы отходов с учетом указанных факторов приведены в действующих Сборниках рецептур (таблицы «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы с костным скелетом при использовании сырья и рыбы специальной разделки» и «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом»).

При использовании рыбы, вид, размер и способ промышленной обработки, который не соответствует указанной в названных таблицах, закладку **брутто** определяют с помощью перерасчета, исходя из указанной в рецептуре массы **нетто**, величина которой остается неизменной.

Методические указания:

В приложении подробно описаны правила обработки рыбы, особенности обработки отдельных видов рыбы, даются рекомендации по использованию рыбы для приготовления различных блюд. В рецептурах Сборника для приготовления каждого блюда дается расход сырья только для некоторых видов рыбы. На предприятия общественного питания поступают самые различные виды рыбы, которые можно использовать для тех или иных блюд, и в этом случае на помощь приходит таблица 27. Наименование рыб приводится в строго алфавитном порядке с указанием способа промышленной и кулинарной обработки.

Пример: На предприятие поступил карась речной крупный массой 15 кг. Рассчитать, какое количество непластованного кусками жареного карася можно приготовить, если выход порции 100 г?

Решение. По таблице находим, что для приготовления жаренного карася крупного на порцию необходимо 198 г карася необработанного. Значит, из 15 кг можно приготовить 15000/198= 75 (порций). В таблице 29 приведен расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной котлетной массы. Можно определить необходимое количество дополнительных продуктов для приготовления котлетной массы.

Пример. Какое количество щуки крупной понадобится для приготовления 340 порций котлет в столовой профессионального училища? Определить, сколько и каких дополнительных продуктов понадобится для их приготовления?

В профессиональных училищах блюда готовят с низким выходом, массы готового изделия 50 г. На одну порцию необходимо 70 г рыбы массой брутто, а для приготовления 340 порций необходимо 70*340=23800 рыбы. Дополнительно необходимо хлеба 9 г на порцию, 630 г на выполнение задания, молоко 13г и 910 г соответственно и сухарей 5 г и

350 г. Таким образом, для приготовления котлет из щуки крупной необходимо 23,8 кг рыбы, 630 г хлеба, 910 г молоко, 350 г сухарей.

Во второй части этой таблицы можно рассчитать нормы закладки сырья для приготовления рыбы фаршированной.

Задачи для самостоятельного решения:

1.На предприятие поступил амур неразделанный в количестве 60 кг. Рассчитать, какое количество жареной рыбы, непластованной кусками, можно приготовить?

2.Какое количество горбуши потрошеной с головой нужно обработать для того, чтобы приготовить 50 порций филе с кожей и реберными костями отварное (вес порции 125 г)?

3.Какое количество карася целого с головой крупного необходимо разделать для приготовления 20 кг карася жаренного?

4.Рассчитать количество основного и дополнительного сырья для приготовления 60 порций из рыбной котлетной массы из толстолобика (масса порции 100 г).

5.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления судака фаршированного на 18 порций (масса порции 125 г).

Решите ПС (Производственную ситуацию) по вариантам:

На предприятие общественного питания, для выполнения производственной программы поступили морепродукты:

Задание 1: Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 50 кг (150 кг) окуня морского крупного размера потрошенного с головой.

№ п/п	Наименование рыбы, способы промышленной разделки; способы кулинарной разделки	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке ,кг

Задание 2: Определить массу нетто горбуши потрошеной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23кг (0,89 кг)

№ п/п	Наименование рыбы, способы промышленной разделки; способы кулинарной разделки	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке ,кг

Задание 3: Определить количество сельди неразделанной целой без головы, необходимое для получения 15кг (5 кг) обработанной рыбы.

№ п/п	Наименование рыбы, способы промышленной разделки; способы кулинарной разделки	Масса сырья брутто, кг	Масса сырья нетто или п/ф ,кг

Задание 4: Вариативно (по заданию преподавателя) выполнить необходимый расчет сырья для приготовления рыбных блюд или ответьте на вопросы 1-11, с. 86

Задачи для самостоятельного решения

1. Найдите процент отходов и потерь при холодной обработке для

а) Горбуши средней мороженой не пластованной кусками.

б) Горбуши потрошенной с головой мороженой при разделке на филе без кожи и костей.

в) Камбалы дальневосточной неразделанной мороженой при разделке на кругляши.

г) Карась океанический потрошенный обезглавленный мороженный при разделке на филе с кожей без костей.

д) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головы.

е) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головой мороженная в брикетах.
2. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.
3. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?
4. Какое количество филе с кожей без костей будет получено из 50 кг ставриды океанической неразделанной.
5. Найдите массу брутто морского окуня для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 75 г.), если поступил окунь морской потрошенный обезглавленный.
6. Найдите массу брутто терпуга для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 125 г.), если поступил терпуг неразделанный.
7. Определить размер отходов в % при обработке судака не пластованного на филе без кожи и костей.
8. Определить размер отходов в % при обработке трески не пластованной на филе с кожей без костей.
9. Какое количество филе без кожи и костей будет получено из 70 кг трески специальной разделки.
10. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели не пластованной среднего размера.

Домашнее задание:

Составить КМО (кулинарную механическую обработку) данных видов рыб, технологическую схему или технологическую последовательность приготовления полуфабрикатов, с указанием необходимого производственного оборудования и инвентаря.

При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. В каком виде поступает рыба на предприятия питания?
2. Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы?
3. В каких условиях хранят охлажденную рыбу?
4. Какими способами оттаивают мороженую рыбу?
5. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании комбинированным способом?

ПЗ №6-7. Технологические расчеты обработки рыбы с хрящевым скелетом

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.
Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебником И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции»,

Методические указания:

В таблицах нормативов отходов отходы рыб осетровых пород указаны с учетом потерь массы при ошпаривании, поэтому для определения массы нетто надо произвести дополнительный расчет. Суммировать отходы при холодной обработке и потери при ошпаривании нельзя.

Расчет массы нетто для рыб осетровых пород производится по следующей схеме:

1. Массу брутто продукта (Мб) принять за 100%.
2. Найти процент отходов при холодной обработке рыбы (%отх) по таблице «Расчет расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом».
3. Определить массу нетто, % (100 - % отх).
4. Рассчитать массу продукта, полученную после холодной обработки (Мн), по формуле

$$Мн = Мб(100 - \%отх), кг$$

5. Принять массу обработанной рыбы (Мн) за 100%.
6. Найти процент потерь при дополнительном ошпаривании порционных кусков (%пот/ошп) по той же таблице.
7. Определить массу рыбы после ошпаривания (Мн ошп), % (100 - %пот/ошп).
8. Рассчитать массу рыбы после ошпаривания (Мн ошп) по формуле

$$Мн\ ошп = Мн\ (100 – \%пот/ошп), кг$$

Задание (по вариантам):

Определить массу нетто белуги среднего размера с головой при обработке 50 кг (80 кг, 120 кг, 200 кг) рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.

№ п/п	Наименование рыбы, способы промышленной разделки; способы кулинарной разделки	Масса сырья брутто, кг	Масса сырья нетто или п/ф ,кг

Домашнее задание: Составить КМО (кулинарную механическую обработку) данных видов рыб, технологическую схему или технологическую последовательность приготовления полуфабрикатов, с указанием необходимого производственного инвентаря.

При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. Как классифицируют рыбу по размеру?
2. Перечислите способы разделки рыбы разных размеров?
3. Какие виды филе вы знаете?

Практическая работа №3 Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента

ПЗ №8-10. Технологические расчеты обработки нерыбного водного сырья

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебником И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции»,

Методические указания:

В последние годы мы видим, как стремительно меняется облик предприятий общественного питания – все больше появляется специализированных ресторанов, которые используют в своей кухне передовые технологии, экзотические продукты и т.д. И, конечно же, весьма широк ассортимент различных морепродуктов. В главе «Морепродукты» подробно описывается подготовка различных морепродуктов к производству, в таблице 31 дается расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов. Построение таблицы аналогично всем предыдущим, но имеются небольшие особенности: так, в 5-й колонке дается увеличение массы при набухании в процентах.

Пример: Для приготовления салата необходимо 2500 г кальмара отваренного. Какое количество кальмара обезглавленного с корицей потребуется для его приготовления?

Решение. По таблице 31 находим, что на 100 г отварного кальмара требуется 265 г кальмара массой брутто. После составления пропорции находим, что потребное количество кальмара составляет 6625г.

Решите ПС (производственную ситуацию): Задачи для самостоятельного решения:

1.Какое количество капусты морской (сушеной пищевой) понадобится для приготовления 3000 г отварной?

2.Какое количество креветок сырамороженых неразделанных (целых) необходимо взять для приготовления 500 г креветок отварных, разделанных на мякоть?

3.Для приготовления салата необходимо 400 г креветок. На складе имеются консервы, масса нетто которых по 300, 250 и 200 г. Рассчитать, сколько и каких консервов необходимо получить.

4.Остатки филе морского гребешка мороженного составляют 2800 г. Какое количество отварного гребешка можно получить?

5. На предприятие поступили лангусты сыромороженные разделанные (шейки в панцире) в количестве 5200 г. Какое количество лангустов отварных, разделанных на мякоть, можно из них получить?

Для выполнения производственной программы, на производстве в рыбном и горячем цехе в течение дня, необходимо:

1. Произвести технологические расчеты обработки нерыбного водного сырья для сложных блюд вариативно по заданию преподавателя

2.Оформить технико-технологическую документацию:

-Инструкционно-технологические или технологические карты

-Сводную ведомость сырьевого набора

-Требование-накладную на отпуск продуктов со склада

-Калькуляционную карту

3. Предложите оригинальные сложные формы или композиции блюд из нерыбных морепродуктов.

Выполните схемы-рисунки.

4.При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. Как обрабатывают нерыбные морепродукты для приготовления сложных блюд?

2. Охарактеризуйте полуфабрикаты, используемые для приготовления блюд.

Практическая работа №4. Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПЗ №11-12 Технологические расчеты приготовления п/ф из рыбы с костным скелетом

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебником И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции»,

Методические указания: Решите ПС (производственную ситуацию):

Для выполнения производственной программы, на производстве в рыбном и горячем цехе в течение дня, необходимо:

1. Произвести технологические расчеты приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд:

1. Щука фаршированная целиком
2. Карп, фаршированный гречневой кашей
3. Дорадо фаршированная
4. Судак фаршированный целиком
5. Галантин из рыбы
6. Сазан, карп, треска (непластованные кусками) фаршированные
7. Филе из рыбы фаршированное
8. Рыбное филе, фаршированное шпинатом
9. Рулет из морского языка
10. Котлеты оригинальные
11. Зразы «Донские»
12. Тельное; Рулет

2.Оформить технико-технологическую документацию:

-Инструкционно-технологические или технологические карты

-Сводную ведомость сырьевого набора

-Требование-накладную на отпуск продуктов со склада

-Калькуляционную карту

3. Задание:

Произведите расчет необходимого количества обработанной рыбы для приготовления заданного количества порций (с учетом выхода готового изделия):

- щуки фаршированной целиком;

- судака фаршированного целиком;

- карпа фаршированного кусками

Примечание. Расчет производить согласно «Приложения» Сборника рецептур по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых фаршированных изделий»

Полученные данные занесите в таблицу

Наименование п/ф	Масса брутто	Отходы при холодной обработке(%)	Масса нетто

Составьте последовательность обработки рыбы

Подберите материально-техническое оснащение для обработки рыбы

4. **Предложите оригинальные сложные формы или композиции рыбных блюд**.

Выполните схемы-рисунки.

5.При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. На какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабрикатов для рулета из филе рыбы?

2. Какое филе используют для приготовления зраз донских?

3. Охарактеризуйте полуфабрикат «тельное».

ПЗ №13 Технологические расчеты приготовления п/ф из рыбы с хрящевым скелетом

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебником И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции»,

Методические указания: Решите ПС (производственную ситуацию):

Для выполнения производственной программы, на производстве в рыбном и горячем цехе в течение дня, необходимо:

1. Произвести технологические расчеты приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд:

1. Рыба (семейства осетровых) отварная
2. Рыба (семейства осетровых) припущенная
3. Рыба (семейства осетровых) припущенная с соусом белое вино
4. Рыба (семейства осетровых) припущенная с соусом белым с рассолом
5. Рыба (семейства осетровых)) по- русски
6. Рыба (семейства осетровых), жаренная во фритюре
7. Рыба (семейства осетровых) , жаренная грилье
8. Рыба (семейства осетровых) , жаренная на вертеле

2.Оформить технико-технологическую документацию:

-Инструкционно-технологические или технологические карты

-Сводную ведомость сырьевого набора

-Требование-накладную на отпуск продуктов со склада

-Калькуляционную карту

3. Предложите оригинальные сложные формы или композиции рыбных блюд.

Выполните схемы-рисунки.

4.При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. Как обрабатывают рыбу осетровых пород?

2. Какое филе используют для приготовления сложных п/ф?

3. Охарактеризуйте полуфабрикаты из осетровых.

ПЗ №14 Технологические расчеты приготовления п/ф из нерыбного водного сырья

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебником И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции»,

Методические указания: Решите ПС (производственную ситуацию):

Для выполнения производственной программы, на производстве в рыбном и горячем цехе в течение дня, необходимо:

1. Произвести технологические расчеты приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд:

1. Трепанги по-дальневосточному

2. Креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом

3.Кальмары в томатном или сметанном соусе

4.Морской гребешок отварной с соусом

5. Крабы с рисом и соусом

2.Оформить технико-технологическую документацию:

-Инструкционно-технологические или технологические карты

-Сводную ведомость сырьевого набора

-Требование-накладную на отпуск продуктов со склада

-Калькуляционную карту

3. Предложите оригинальные сложные формы или композиции блюд из нерыбных морепродуктов.

Выполните схемы-рисунки.

4.При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. Как обрабатывают нерыбные морепродукты для приготовления сложных блюд?

2. Охарактеризуйте полуфабрикаты, используемые для приготовления блюд.

Практическая работа №5 Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных ПЗ№15-16 Обработка, подготовка мяса диких животных.

Цель: Научиться производить механическую кулинарную обработку тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных и приготавливать полуфабрикаты из них

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев н. И., Куткина м. Н., Кравцова в. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2008

Общие сведения

Обработка поросят

На предприятия общественного питания поросята поступают без щетины и потрошеные, I и II категории. При наличии остатков щетины тушки опаливают, предварительно натерев мукой, и тщательно промывают в холодной воде. Тушки массой до 4 кг для тепловой обработки можно использовать целиком. Для этого у поросенка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость, тушку распластовывают (отгибают бока), чтобы она равномерно прогревалась. Тушки массой свыше 4 кг разрубают вдоль позвоночника пополам, а более крупные — на 4—6 частей.

Обработка диких животных

Туши диких животных делят на части так же, как и туши убойного скота: дикой козы — как баранью, кабана и медведя — как свиные, лося и оленя — как говяжьи. Полученные части обваливают и жилуют.

Для улучшения вкуса жилованные и зачищенные куски мяса диких животных маринуют в течение 1—4 сут в зависимости от размера кусков, периодически переворачивая. Для маринования разводят уксус до концентрации 1,5—2%, кладут соль, сахар, лавровый лист, перец, нарезанную морковь, петрушку и кипятят маринад 10—15 мин, затем его охлаждают и заливают им мясо диких животных.

Мясо лося, козы и оленя шпигуют охлажденным свиным салом.

Обработка зайцев. При обработке почки оставляют, голову отделяют по 1-му позвонку, передние ноги — по запястью, а задние — по скакательному суставу. При разрубе на две части — переднюю и заднюю — линия деления проходит по последнему поясничному позвонку. При разрубе на четыре части выделяют лопатки, окорочка, переднюю и спинную части. Окорочка отделяют по выступу тазовой кости, срезают лопатки, отрубают грудинку. После этого от спинки по 5-е или 6-е ребро отрубают переднюю часть. Окорочка и лопатки подвергают полной обвалке.

Задание

1. Составить алгоритм обработки поросят
2. Начертить схему разделки кабана и оленя
3. Составить схему разделки зайцев
4. Ответить на вопросы:
5. Какую применяют операцию для облегчения опаливания тушек поросят?
6. Перечислить части туши дикой козы, полученные при обработке
7. Какой подвергают операции мясо диких животных для улучшения вкуса?
8. Перечислить продукты для приготовления маринада
9. Перечислить части тушки зайца, полученные при его обработке

Практическая работа №5 Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных ПЗ№17-18 Технологические расчеты приготовления п/ф из мяса диких животных

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебником И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции»,

Методические указания: Решите ПС (производственную ситуацию):

1. Произвести технологические расчеты приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд:

- ***П/Ф Жаркое из зайца:*** на одного зайца: 100 г шпика, 100 г масла, 1/2 стакана сметаны, соль, тертая булка. Для соуса: 1/2 столовой ложки масла, 1/2 столовой ложки муки, 1 рюмка белого вина, 2 столовые ложки бульона. Перед жареньем вымыть, очистить, натереть солью (по 1/2 чайной ложечки на 400 г мякоти), нашпиговать 50-100 граммами шпика, уложить на противень части тушки.
- ***П/Ф Заяц, жаренный в сметане:*** снять с зайца шкурку, удалить внутренности и промыть его. Отделить задние ножки, спинку и вымочить в холодной воде в течение 3-5 часов. Затем воду слить и залить мясо маринадом, в котором выдерживать молодых зайцев 12 часов, а старых 24 часа в холодном месте. Куски зайца вынуть из маринада, вытереть насухо полотенцем, нашпиговать свиным салом, посолить, положить на противень.
- ***П/Ф Медвежье мясо жареное:*** мякоть окорока, разделенную по слоям на крупные куски, выдержать в маринаде в течение 4 дней. Затем положить в посуду, добавить нашинкованные пассированные морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук. Из мясных костей сварить бульон, заменив половину воды маринадом, в котором выдерживалось мясо. Залить этим бульоном мясо перед тушением. Мясо нарезать ломтями по 2-3 на порцию, запанировать в муке, а затем, смочив сырым яйцом, в толченых пшеничных сухарях и обжарить перед подачей.
- ***П/Ф Шашлык из мяса лося, оленя или дикой козы:*** мясо (мякоть) нарезать кусками по 30-40 г, положить в неокисляющуюся посуду, залить маринадом и выдержать в холодном месте 10-12 часов. Для приготовления маринада виноградный уксус развести равным количеством кипяченой холодной воды, добавить натертый на терке или пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, крупно толченный черный перец и разломанный на мелкие части лавровый лист.
- ***П/Ф Лань и лось жаренные:*** спинку и крупные части окорока или лопатки, выдержанные в маринаде, нашпиговать свиным салом.
- ***П/Ф Медвежатина тушеная:*** подготовленные крупные куски пересыпают мятой, толчеными ягодами можжевельника, тмином и выдерживают на холоде около суток. Затем пряности смывают, мясо нарезают на порции, отбивают, посыпают солью и перцем перед обжариванием.
- ***П/Ф Заяц, тушенный в сметане:*** обработанные тушки, вымачивают в холодной воде 3-5 часов, затем маринуют, шпигуют свежим салом, натирают солью и перцем, кладут на противень.
- ***П/Ф Кабан тушенный:*** отделить мясо от костей кусками по 1-1,5 кг, зачистить от сухожилий и нашпиговать брусочками моркови, петрушки и сельдерея. Положить

мясо в неокисляющуюся посуду, залить холодным маринадом и выдержать в холодном помещении в течение 2,5-3 суток.

- ***П/Ф Филе дикой козы, тушенное с вином и яблоками:*** подготовленное филе дикой козы замариновать, нашпиговать свиным салом

2.Оформить технико-технологическую документацию:

-Инструкционно-технологические или технологические карты

-Сводную ведомость сырьевого набора

-Требование-накладную на отпуск продуктов со склада

-Калькуляционную карту

3. Предложите оригинальные сложные формы или композиции блюд

Выполните схемы-рисунки.

4.При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. Как обрабатывают мясо диких животных для приготовления сложных блюд?

2. Охарактеризуйте полуфабрикаты, используемые для приготовления блюд.

Практическая работа №6 Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПЗ №19-20 Технологические расчеты приготовления полуфабрикатов из мяса.

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебником И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции»:

Решите ПС (Производственную ситуацию):

На предприятие общественного питания, для выполнения производственной программы поступили мясо:

Задание 1: Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-й категории.

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке ,кг

Задание 2: Определить массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составил 150 кг.

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Масса сырья нетто или п/ф ,кг

Задание 3: Изучите **«Методические указания»** и выполните задание.

Расчет выхода частей туши заключается в нахождении процента (% вых.части) от числа (величина Мб) и производится следующим образом:

1. Массу брутто (Мб) принять за 100%

2. По таблице «Нормы выхода крупнокусковых п/ф и котлетного мяса для предприятий, работающих на сырье» найти процент выхода требуемой части туши для данного вида скота (% вых. части)

3. Рассчитать выход требуемой части туши (Мч) по формуле

Мч= Мб : 100 * % вых.части

Задание: **Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 180 кг говядины 1-й категории**.

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Масса сырья нетто или п/ф ,кг

Задание 4: Пользуясь табл. П.7 (Рабочая тетрадь), решите производственную ситуацию « На предприятие поступила баранья туша 2 категории массой 42 кг. Расчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить». Результаты запишите в таблицу:

Наименование частей	Выход по сборнику рецептур, %	Расчетный выход, кг
Корейка с реберной костью		
Тазобедренная часть		
Лопаточная часть		
Грудинка с реберной костью		
Котлетное мясо		
Почки и околопочечный жир		
Кости		

Задание 5. Вариативно (по заданию преподавателя), выполните необходимый расчет сырья для приготовления мясных блюд или ответьте на вопросы с.123-125 учебника.

1. Найдите количество отходов по среднетушевым нормам отходов при поступлении 80 кг говядины II категории упитанности.

2. Найдите выход толстого и тонкого края говядины при поступлении 125 кг говядины I категории.
3. Сколько порций поджарки по рецептуре №376 (599) можно приготовить по колонке №2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг.
4. Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре №375 (598) можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.
5. Сколько порций блюда «Гуляш» по рецептуре №401 (632) можно приготовить из туши баранины I категории упитанности массой 46 кг по первой колонке.
6. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5% потери при разделке 0,5%. Определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.
7. Масса разделанной говядины II категории упитанности 140 кг. Сколько говядины массой брутто было израсходовано.
8. Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7 кг. Норма отходов при механической обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек.
9. Масса говяжьей печени мороженой 17 кг. Определите массу жареной печени.
10. Масса говяжьей туши I категории упитанности составляет 110 кг. Определите массу мяса для жарки, тушения и варки крупными кусками.
11. Взято 35 кг. почек говяжьих охлажденных. После механической обработки получено 32 кг 620 г., а после варки 17 кг 615 г. почек. Определите фактический процент отходов при механической обработке, фактический процент потерь при тепловой обработке и сравните их с нормой. Если норма отходов 7%, а потерь 47%.

Домашнее задание:

Составить КМО (кулинарную механическую обработку) данных видов мяса, технологическую схему или технологическую последовательность (Инструкционные карты) приготовления полуфабрикатов, с указанием необходимого производственного оборудования и инвентаря.

При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. В каком термическом состоянии поступает на производство мясо?
2. Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства?
3. Назовите оптимальные условия для размораживания мяса?
4. На какие части можно разделить туши мелкого скота?
5. От чего зависит кулинарное использование частей туш?

ПЗ №21-22 Технологические расчеты приготовления полуфабрикатов из мяса.

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет».

Общие сведения
На ПОП мясо поступает остывшее, охлажденное, мороженое.
Мороженое мясо подвергают <u>размораживанию:</u>

- Медленное размораживание осуществляется в специальных камерах при температуре от 0 до 6-8^{0}С в течение 3-5 суток.

- Быстрое размораживание осуществляется в специальных камерах, в которых подается воздух температурой 20-25^{0}С и влажностью 85-95% в течении 12-24 часов.

На малых предприятиях тушки раскладывают на столы, не соприкасаясь друг с другом. После размораживания мясо зачищают от клейм и загрязнений и обмывают с помощью щеток душа. Для этого сначала используют воду с температурой 20-30^{0}С, а затем ополаскивают холодной водой (12-15^{0}С) для охлаждения.
Затем тушки обсушивают с помощью салфеток или потоком холодного (1-6^{0}С) воздуха.
Далее тушки делят на части. При разделке говядины получают: вырезку, толстый и тонкий край, грудинку, покромку, шею, лопатку, подлопаточную часть, пашину, тазобедренную часть.
При разделке свинины и баранины получают: корейку, лопатку, шею, грудинку, тазобедренную часть.
После разделке мясо подвергают обвалке. При этом мясо отделяют от костей, а затем осуществляют жиловку и зачистку. Вследствие чего удаляют пленки, сухожилия и обравнивают края у крупных кусков мяса.
Использование частей говяжьей туши:
Вырезка – для жарки целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
Толстый и тонкий края - для жарки целиком, натуральными и панированными порционными и мелкими кусками, мелкими кусками
Внутренний и верхний куски – для тушения крупными и порционными кусками, для жарки панированными и мелкими кусками
Наружный и боковой куски – для тушения крупными, порционными и мелкими кусками
Лопатка, подлопаточная части, грудинка, покромка – для варки крупными кусками, тушения мелкими кусками.
Шея, пашина, обрезки – для приготовления котлетной массы.
Использование частей свиной и бараньей туш
тазобедренная часть – жарка целиком, панированными порционными и мелкими кусками
корейка - жарка во всех видах
лопатка – жарка и варка целиком, тушение порционными и мелкими кусками
грудинка – варка, жарка целиком, тушение мелкими кусками
шея, пашина - котлетное мясо
Из зачищенных кусков приготавливают различные полуфабрикаты:
¬ крупнокусковые
-натуральные порционные
-панированные
¬мелкокусковые
-натуральные рубленые
-с хлебом

Ассортимент полуфабрикатов из говядины

Крупнокусковые полуфабрикаты

- Ростбиф – вырезка, толстый и тонкий край
- Мясо тушеное – тазобедренная часть
- Мясо шпигованное - тазобедренная часть, шпигуют
- Мясо отварное – лопатка, подлопаточная часть, грудинка, покромка

Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины

Крупнокусковые полуфабрикаты

- баранина жареная – тазобедренная часть
- Баранье седло –корейка
- Буженина – свиной окорок
- Карбонат – корейка свинины
- Мясо шпигованное – лопатка

- Грудинка фаршированная - грудинка
- Каре ягненка в оболочке из свинины - корейка
- Ребра «Корона» - корейка
- Ребра «Почетный караул» - корейка
- Каре ягненка фарш. куриным рулетом – корейка

  Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу

Общие сведения

Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу

$$Zï / ô = \frac{M_{áðóòòî} \times \beta}{M_{ïîðöèè}}$$

Где $Z_{п/ф}$ - количество мясных полуфабрикатов данного вида (шт., порций, кг);

$M_{брутто}$ – масса мяса (брутто), из которого выпускаются полуфабрикаты, кг;

β - коэффициент, учитывающий удельный вес соответствующих частей мяса (в зачищенном виде) при кулинарном разрубе;(приложение 2)

$M_{порции}$ - масса порции полуфабрикатов, кг (приложение 1)

Задание: решить задачи

1. Определить количество порций антрекота по первой колонке сборника рецептур, которое можно приготовить из 500кг мяса, пользуясь таблицей.
2. Определить количество порций гуляша по второй колонке сборника рецептур, которое можно приготовить из 400кг мяса, пользуясь таблицей.
3. Определить количество порций шницеля отбивного по третьей колонке сборника рецептур, которое можно приготовить из 500кг мяса, пользуясь таблицей.
4. Определить количество порций ромштекса по первой колонке сборника рецептур, которое можно приготовить из 800кг говядины, пользуясь таблицей.
5. Определить количество порций азу по первой колонке сборника рецептур, которое можно приготовить из 500кг говядины, пользуясь таблицей.
6. Определить количество порций бифштекса рубленного по первой колонке сборника рецептур, которое можно приготовить из 250кг говядины, пользуясь таблицей
7. Определить количество порций гуляша по первой колонке сборника рецептур, которое можно приготовить из 300кг говядины, пользуясь таблицей.
8. Определить количество порций биточков по второй колонке сборника рецептур, которое можно приготовить из 150кг мяса, пользуясь таблицей.
9. Определить количество порций котлет полтавских по третьей колонке сборника рецептур, которое можно приготовить из 450кг мяса, пользуясь таблицей.

Выполнение задания:

Записать данные согласно условиям ($M_{брутто}$)и из приложения 1 и 2 (β, $M_{порции}$ – перевести в килограммы). Записать формулу и подставить значения. Записать ответ.

Пример

Дано

$M_{брутто}$ = 500кг

β = 3,3%

$M_{порции}$ = 0,125кг

$Z_{п/ф}$ - ?

Решение

$$Zï / ô = \frac{M_{áðóòòî} \times \beta}{M_{ïîðöèè}} = \frac{500 \times 3{,}3}{0{,}125} = 132ï.$$

Ответ: 132 порции антрекота можно приготовить из 500 кг говядины.

Выполнение задания

1. Решите следующие производственные задачи, пользуясь табл.П.7, П.8

1. Какое количество «Биточков» можно приготовить из говяжьей туши 2-й категории массой 140 кг, если на 1 порцию необходимо взять 74 г говядины (масса нетто).

2. Сколько потребуется свинины мясной для приготовления 40 порций «Шашлыка», если на одну порцию необходимо взять 147г (масса нетто) корейки и тазобедренной части.

3. Для приготовления 50 порций «Мяса шпигованного» необходимо взять 15,9 кг лопаточной части баранины. Сколько необходимо разделать баранины 1-й категории

Расчёт массы брутто для порционных полуфабрикатов.

Задача № 1. Найти массу брутто говядины (вырезка) для приготовления 100 порций «лангета» по первой колонке?
Задача № 2. Найти массу брутто говядины (толстый и тонкий край) для приготовления 35 порций «антрекота» по второй колонке?
Задача № 3. Найти массу брутто телятины (корейка) для приготовления 17 порций «эскалопа» по третьей колонке?
Пример решения задачи № 1.
Для решения задачи находим раскладку в сборнике рецептур на блюдо «лангет» на стр 228, рецептура №373.
По первой колонке в закладке расход говядины на 1 порцию массой брутто равен 216 г.
Делаем расчет говядины массой брутто, для приготовления 100 порций блюда:
Для приготовления 100 порций лангета необходимо взять 21.6 кг говядины массой брутто.
Расчёт массы брутто для мелкокусковых полуфабрикатов.
Задача № 4. Найти массу брутто говядины (вырезка) для приготовления 100 порций «бефстроганова» по первой колонке?
Задача № 5. Найти массу брутто свинины (корейка) для приготовления 15 порций «поджарки» по первой колонке?
Задача № 6. Найти массу брутто печени свиной для приготовления 33 порций «печени по-строгановски» по третьей колонке?
Задача № 7. Найти массу брутто почек бараньих для приготовления 45 порций «почек жареных с помидорами или лимонным соком» по первой колонке?
Пример решения задачи № 4.
Для решения задачи находим раскладку в сборнике рецептур на блюдо «бефстроганов» на стр 229, рецептура №375.
По первой колонке в закладке расход говядины на 1 порцию массой брутто равен 216 г.
Находим необходимое количество говядины для приготовления 100 порций:
Для приготовления 100 порций «бефстроганова» необходимо взять 21.6 кг говядины массой брутто.
2. Найдите ошибку в приготовлении котлетной массы: «При приготовлении котлетной массы берут мясо 1-го сорта, пропуская через мясорубку. Ржаной, свежий хлеб замачивают в теплой воде или молоке, соединяют с мясом. Хорошо взбивают, до тех пор пока жир останется на руках, отчего масса обогащается воздухом. На 1 кг мяса –350г хлеба, 250г воды.

Найти количество воды, хлеба, мяса для приготовления 50 кг котлетной массы и рассчитать количество порций «Котлет».

3. Заполните таблицу, поставив знак соответствия «Х»

Наименование мелкокусковых п/ф	5-7 г	10-15 г	30-40 г	20-30 г	15-20 г	25 г

Домашнее задание:

Составить КМО (кулинарную механическую обработку) данных видов мяса, технологическую схему или технологическую последовательность (Инструкционные карты) приготовления полуфабрикатов, с указанием необходимого производственного оборудования и инвентаря.

При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов?
2. Перечислите кулинарное использование частей туши говядины?
3. Какие фарши использую для фарширования грудинки?
4. Назовите рецептуру кнельной массы на 1кг мякоти?
5. Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных п/ф, для дальнейшего использования?

ПЗ №23-24 Технологические расчеты приготовления полуфабрикатов из мяса.

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебником И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции»,

Методические указания: Решите ПС (производственную ситуацию)№1:

Для выполнения производственной программы, на производстве в мясном и горячем цехе в течение дня, необходимо:

1. Произвести технологические расчеты приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд:

1. Ростбиф (говядина)
2. Буженина (свинина)
3. Карбонад (свинина)
4. Грудинка, фаршированная кашей
5. Грудинка, фаршированная мясом с рисом или мясом
6. Мясо шпигованное
7. Молочный поросенок фаршированный
8. Рулет из фаршированной лопатки (окорока)
9. Рулет из говядины с морковью и шпинатом
10. Рулет карпаччо из телятины с моцареллой и базиликом

2.Оформить технико-технологическую документацию:

-План-меню

-Инструкционно-технологические или технологические карты

-Сводную ведомость сырьевого набора

-Требование-накладную на отпуск продуктов со склада

-Калькуляционную карту

3. Предложите оригинальные сложные формы или композиции мясных блюд.

Выполните схемы-рисунки.

При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?
2. Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбонада?
3. Какие части мяса используют для приготовления буженины?
4. Перечислите части мяса, применяемые для приготовления говядины шпигованной?
5. При какой температуре хранят подготовленные п/ф для реализации?

Задания

1. Заполнить таблицу
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката (по заданию преподавателя)
3. Работа со сборником рецептур
4. Ответить на вопросы

Решите ПС (производственную ситуацию) №2

Выполнение работы

1. Распределить студентов по вариантам и получить задания:

I вариант: Ростбиф, антрекот, котлета отбивная из баранины, бефстроганов, эскалоп, печень жареная, филе, «Почетный караул», **зразы отбивные**, биточки

II вариант: говядина шпигованная, шницель натуральный, бифштекс, гуляш из свинины, мозги фри, ребра «Корона», **котлеты**, люля-кебаб, свинина отварная, грудинка фаршированная

III вариант: свинина тушеная, котлета натуральная из свинины, ромштекс, тефтели, мозги жареные, плов из баранины, **каре ягненка фаршированное куриным рулетом**, бифштекс рубленный, бефстроганов, лангет

IV вариант: говядина отварная, антрекот, эскалоп, шницель натуральные рубленый, поджарка, свинина духовая, фрикадельки, **каре ягненка в оболочке свинины**, котлеты полтавские, лангет

Заполнить таблицу согласно варианту

Наименование полуфабриката	Вид мяса	Часть мяса	Кулинарные приемы при приготовлении полуфабриката	Форма, размер	панировка	Сроки хранения

2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката согласно варианту, (подчеркнутое в первом задании)

3. Выписать из сборника рецептур вес необходимого сырья (брутто) и готовых полуфабрикатов и занести в таблицу

Наименование полуфабриката	Масса брутто (г)	Вес 1 порции полуфабриката (г)
Антрекот (I колонка)		
Ростбиф из телятины (III колонка)		
Грудинка фаршированная (IIколонка)		
Филе (I колонка)		
Бифштекс с луком (IIколонка)		
Эскалоп (III колонка)		
Зразы отбивные (I колонка)		

4. Ответить на вопросы:
   1. Механическая обработка, вследствие которой уменьшается вытекание сока и испарение воды при жарке, а готовое кулинарное изделие имеет красивую румяную корочку
   2. Перечислить продукты, входящие в состав котлетной массы из мяса
   3. Перечислить виды фарширования мяса
   4. Перечислить порционные полуфабрикаты из говядины
   5. Перечислить состав продуктов для приготовления люля-кебаб.

Практическая работа №7 Тема 2.7. Обработка, подготовка пернатой дичи

ПЗ №25-26 Технологические расчеты обработки пернатой дичи

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебником И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции»,

1.Расчет массы отходов и потерь (М отх.) производства по таблицам № 14 и № 15 «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы»(стр. 531, 532).

Пример: определить количество отходов и потерь при обработке 50кг кур полупотрошеных 1категории.

1. Находим процент отходов и потерь (% отх.) для кур полупотрошеных 1категории – 31,4%;

2. Масса брутто птицы (Мбр) = 50кг.

3. Рассчитываем массу отходов (М отх.) по формуле (1): 50*31,4/100=15,7 (кг)

2. Расчет массы брутто (М бр) производится по схеме обратной определению массы нетто.

Пример Определить массу брутто (Мбр) кур полупотрошеных 1 категории для получения 68 кг мякоти без кожи.

1. Находим процент выхода мякоти без кожи (% вых. части) для кур потрошенных 1 категории – 34% (таб 16, с.533)

2. Рассчитываем массу брутто кур (М бр.) полупотрашеных 1 категории по формуле (7) 68*34/100=200(кг)

3.Определение массы брутто, массы нетто полуфабрикатов и их выхода полуфабрикатов (Мбр.) в зависимости от способа разделки с/х птицы при использовании различных способов тепловой обработки ведется непосредственно по таблице № 18 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной » (стр. 534).

Пример. Определить массу брутто бройлеров – цыплят полупотрошеных 1 категории для 50 порций «Салата столичного» в ресторане (Масса вареной мякоти на 1 порцию 30г.).

1. По таблице № 18 (с. 534) находим вид птицы – бройлер – цыплята (с.539), наименование полуфабриката – целиком, мякоть для салата без кожи (колонка 1), способ тепловой обработки – варка (колонка 2).

2. Находим на этой же строке массу готового изделия на одну порцию – 30 г (колонка 8) и соответственно массу брутто по колонке 3 - 93г.

3. Рассчитываем массу брутто на 50 порций:

0,93*50=4,65(кг)

Задачи для самостоятельного решения

1.Определить количество выхода мякоти без кожи при обработке 35 кг кур потрошеных 2 категории.

2.Определить массу брутто кур полупотрошеных 1 категории дл получения 48 кг мякоти без кожи.

3.Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке18 кг кур полупотрошеных 1 категории.

4.Определить количество порций плова из 15 кг кур полупотрошеных 1 категории(некондиционное сырье),в кафе.

5.Определить массу брутто кур потрошенных 2 категории для получения мкоти40 кг мякоти без кожи.

выполните следующие задания:

Решите ПС (Производственную ситуацию):

Методические рекомендации:

Количество отходов, получаемых при обработке с/х птицы, зависит от следующих факторов:

- вида птицы

-категории упитанности

-вида промышленной обработки (потрошеная, полупотрошеная).

В рецептурах на изделия из птицы, помещенных в Сборниках рецептур, масса нетто и выход готового изделия исчисляется, исходя из поступления птицы полупотрошеной 1-й категории. Для определения выхода тушки, подготовленной к кулинарной обработке(масса нетто), отходов и пищевых обработанных субпродуктов пользуются данными таблицы «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке с/х птицы».

Для определения выхода мякоти с кожей или без кожи при холодной обработке с/х птицы используются данные таблицы «Нормы выхода мякоти при холодной обработке с/х птицы»

Задание 1: Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 50 кг пернатой дичи

№ п/п	Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Всего субпродуктов отходов и потерь, кг

Задание 2: Определить количество пищевых обработанных субпродуктов, в том числе кожи шеи, полученных при обработке 20 кг пернатой дичи

№ п/п	Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Масса пищевых обработанных субпродуктов, кг

Задание 3: Определите массу брутто пернатой дичи для получения 68 кг мякоти без кожи.

№ п/п	Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Масса сырья нетто, п/ф или пищевых обработанных субпродуктов, кг

Задание 4: Найти количество потрохов при обработке 90 кг бройлеров-цыплят полупотрошеных , 2 категории и количество крылышек, шеек.

Задание 5: Сколько получится тушек, субпродуктов, жира и отходов при обработке 180 кг кур полупотрошеных 2-й категории, Результаты запишите в таблицу

Наименование продуктов	Нормы по Сборнику рецептур, %	Нормы по расчету, кг
Тушки		
Субпродукты		
Внутренний жир		
Технические отходы и потери		

Задание 6. Вариативно (по заданию преподавателя) выполнить необходимый расчет сырья для приготовления блюд из птицы или ответьте на вопросы с.153 учебника

Домашнее задание:

Составить КМО (кулинарную механическую обработку) сельскохозяйственной (домашней) птицы, утиной и гусиной печени; технологическую схему или технологическую последовательность (Инструкционные карты) приготовления полуфабрикатов, с указанием необходимого производственного оборудования и инвентаря.

При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. Как размораживают домашнюю птицу?
2. Почему ценятся блюда из филе птицы?
3. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания?

Практическая работа №8. Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПЗ №27-29 Технологические расчеты приготовления п/ф из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы (пернатой дичи)

Цель: Изучить алгоритмы технологических расчетов.

Пользуясь учебником Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборником рецептур, методическими рекомендациями, технологическими картами, Рабочей тетрадью «Калькуляция и учет», учебником И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции»,

Методические указания: Решите ПС (производственную ситуацию):

Для выполнения производственной программы, на производстве в птице-гольевом и горячем цехе в течение дня, необходимо:

1. Произвести технологические расчеты приготовления полуфабрикатов из домашней птицы:

1. Курица фаршированная (галантин)
2. Фаршированные тушки целиком
3. Цыплята, фаршированные рисом, грибами и фуа-гра
4. Курица фаршированная
5. Утка фаршированная капустой
6. Гусь, утка фаршированные
7. Фаршированный рулет из мякоти птицы
8. Куриный рулет с фисташками
9. Рулет из курицы
10. Фаршированные шейки
11. Фаршированные куриные ножки
12. Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами
13. Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью

2.Оформить технико-технологическую документацию:

-Инструкционно-технологические или технологические карты
-Сводную ведомость сырьевого набора
-Требование-накладную на отпуск продуктов со склада
-Калькуляционную карту

3. Предложите оригинальные сложные формы или композиции блюд из птицы.

Выполните схемы-рисунки.

При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие вопросы:

1. В каких целях полуфабрикат «котлеты фаршированные их филе птицы» панируют дважды?
2. Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы?
3. Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы?
4. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы?
5. Назовите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

Приложения

Бланки технологической документации:

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

№

Наименование продуктов	Брутто, г	Нетто, г	Требования к качеству

Выход			

Упражнения	Инструкционные указания
Упражнение №1	
Упражнение №2	
Упражнение №3	
Упражнение №4	
Упражнение №5	
Упражнение №6	

Организация_____

Предприятие _____

Технологическая карта №

_____

Наименование блюда (изделия)

Рецептура № _____ Колонка_____

Сборник_____

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса на количество порций, кг				
	Выход на 1 порцию								
	Выход на 1 кг								

Технология приготовления

Требования к качеству_____

Зав. производством _____ /_____/

Технолог _____ /_____/

Организация _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

Наименование блюда _____

Номер по сборнику рецептур _____

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№ 1 г			№ 2 г			№ 3 г			№ 4 г		
№ п\п	Наименование продуктов	Норма кг	Цена руб. коп	Сумма, руб. коп	Норма кг	Цена руб. коп	Сумма, руб. коп	Норма кг	Цена руб. коп	Сумма, руб. коп	Норма кг	Цена руб. коп	Сумма, руб. коп
Общая		х	х		х	х		х	х		х	х	

стоимость сырьевого набора на 100 блюд												
Наценка ____%, руб. коп												
Цена продажи блюда, руб. коп												
Выход одного блюда в готовом виде, грамм												
Заведующий производств												

ом				
Калькуляцию составил				
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации				

Организация _____
Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

Наименование блюда _____

Номер по сборнику рецептур _____

№ п\п	Наименование продуктов	Норма,		Цена, руб. коп	Сумма, руб. коп
		На 1 порцию, г	На 100 порций, кг		
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		x	x	x	
Наценка _____ % , руб. коп					
Цена продажи блюда, руб. коп					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					
Заведующий производством					
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Организация _____
Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

Наименование блюда _____

Номер по сборнику рецептур _____

№ п\п	Наименование продуктов	Норма,		Цена, руб. коп	Сумма, руб. коп
		На 1000, г	На 10 , кг		
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		х	х	х	
Наценка _____ % , руб. коп					
Цена продажи блюда, руб. коп					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					
Заведующий производством					
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

План-меню

на «___»_____20__г.

№ п/п	Наименование блюда и краткая характеристика	№ блюда по Сборнику рецептур, ТТК	Выход одного блюда, г	Число порций	Цена продажи р.к.	Сумма р.к.
ИТОГО:		х	х	х	х	

Заведующий производством _____ / _____

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

_____

(наименование блюда)

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на _____, вырабатываемое _____ и реализуемое в _____ и филиалах

(указать наименование блюда и предприятие питания)

2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3.РЕЦЕПТУРА

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

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

_____

_____

_____

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

_____

_____

Срок годности _____ согласно СанПиН 2.3.2.1324 - _____ч при температуре от _____ до ____ ^{0}С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид:_____

Текстура(консистенция):_____

Цвет:_____

Вкус и запах:_____

6.2. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Блюда _____ на выход 100 г.

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

Ответственный за оформление ТТК в предприятии:_____
Зав.производством:_____

Сводная таблица расчета потребного количества сырья и продуктов

№ п\п	Номер рецептур	№1				№2				Итого	
	Наименование блюд и закусок										
	Наименование продуктов	брутто		нетто		брутто		нетто		брутто	
		1п	100 п	1п	100п	1п	100 п	1п	100 п	1п(г)	100п (кг)
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											

Накладная

на отпуск товара

Отпущено на основании

_____

(наименование, номер, дата документа)

Время отпуска_____ч_____мин_____

Через

_____

(фамилия, имя, отчество материально-ответственного лица)

№ п/п	Наименование товара	Единицы измерения	Количество	Цена, р.к.	Сумма, р.к.

Итого:

_____

Отпустил:_____

Получил:_____

Ассортимент полуфабрикатов из мяса

Наименование п/ф	Используемое сырье	Вес полуфабриката			Панировка
		I	II	III	
Говядина					
бифштекс	вырезка	159	125	80	-
филе	вырезка	159	125	80	
лангет	вырезка	159	125	80	
антрекот	толстый, тонкий край	159	125	80	
ромштекс	толстый, тонкий край, верхняя и внутренняя	143	110	70	льезон, красная

	части задней ноги				
Зразы отбивные	боковая и наружная части задней ноги	225	167	117	
бефстроганов	вырезка, толстый, тонкий край, верхняя и внутренняя части задней ноги	159	119	79	
поджарка	толстый, тонкий край, верхняя и внутренняя части задней ноги	159	119	79	
Шашлык по-московски	вырезка	159	119	-	
Азу	боковая и наружная части задней ноги	159	119	79	
Гуляш	лопатка, подлопаточная часть, грудинка, покромка	159	119	79	
Свинина					
Котлеты натуральные	корейка	147/12	113/12	80	
Котлеты отбивные	корейка	143/20	90/20	70	льезон, красная
эскалоп	корейка	147	125	80	
Шницель отбивной	тазобедренная часть	143	110	70	льезон, красная
Шашлык по- кавказски	корейка, тазобедренная часть	147	110	-	
поджарка	корейка, тазобедренная часть	147	110	74	
гуляш	лопатка, шея	147	110	74	
рагу	грудинка	-	104	70	
Бифштекс рубленый	Котлетное мясо	159	125	80	-
Биточки	Котлетное мясо	159	125	80	-
Котлеты полтавские	Котлетное мясо	159	125	80	-

Коэффициент, учитывающий удельный вес соответствующих частей мяса (в зачищенном виде) при кулинарном разрубе;

Наименование частей туши	*β (%)*
Толстый край	1,7
Тонкий край	1,6
Верхний кусок тазобедренной части	2
Внутренний кусок тазобедренной части	4,5
Наружный кусок тазобедренной части	6,1
Боковой кусок тазобедренной части	4
Лопаточная часть	4,5
Подлопаточная часть	2
Грудинка	2,8
Покромка	4,1
Котлетное мясо	40,3

«16» сентября 2012 г.

НАКЛАДНАЯ №8

Кому Антоновой И.Ю. Столовая при УлГУ
От кого Бродягиной А.Р. ООО «Маяк»

№ п/п	Наименование	Коли-чество	Един. измер.	Цена	Сумма
1	Мука пшеничная	40	кг	650-00	650-00
	Масло сливочное	5	пачки	22-00	110-00
	Колбаса краковская	20	кг	300-00	6000-00
	итого				6760-00

Сдал: _____
Принял: _____

ЗАЯВКА В МЯСНОЙ ЦЕХ
НА ПРИОБРЕТЕНИЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Наименование ПОП Столовая при УлГУ
Дата выполнения заказа 12 октября 2012г.

№ п\п	Наименование полуфабриката	Масса полуфабриката (гр.)	Количество (шт.)
1	Гуляш	79	120
2	филе	80	40