

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ им. ГЕРОЯ РОССИИ А.С.ЗАЙЦЕВА»

**Методические рекомендации
по выполнению
практических работ**

**МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.**

**МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.**

по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Критерии оценок
3. Тематический план
4. Практические занятия по МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.

Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Практическое занятие №3. Тренинг по отработке практических умений по безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.

Практическое занятие №4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.

Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов.

Практическое занятие №6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном запеченном и тушеном виде.

Практическое занятие №7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

5. Практические занятия по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок:

Практическое занятие № 1. Расчет используемого сырья для приготовления бульонов.

Практическое занятие № 2. Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов: борща с капустой и картофелем, щей из свежей капусты с картофелем, рассольника петербургского, супа картофельного.

Практическое занятие № 3. Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов: супа рисового с мясом, супа овощного, супа горохового, супа-лапши домашней.

Практическое занятие № 4. Расчет используемого сырья для приготовления бульонов и мучных пассеровок.

Практическое занятие № 5. Расчет используемого сырья для приготовления основных соусов и их производных.

Практическое занятие № 6. Расчет используемого сырья для приготовления разных соусов.

Практическое занятие №7. Выполнение технологических расчетов по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Практическое занятие №8. Выполнение технологических расчетов по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра.

Практическое занятие №9. Расчет процента отходов при обработке и пластовании рыбы с костным скелетом.

Практическое занятие №10. Определение порций блюд,изделий, изготовленных из заданного количества сырья.

Практическое занятие №11. Расчет сырья, числа порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и его кондиции и составление сырьевой ведомости.

Практическое занятие №12.Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества птицы, с учетом вида сырья и его кондиции. Составление сырьевой ведомости.

Практическое занятие №13.Расчет сырья и гарниров, определение числа порций блюд из мяса и мясных продуктов с учетом сезонности и совместимости сырья. Составление сырьевой ведомости.

Практическое занятие №14.Расчет сырья и гарниров, определение числа порций блюд из домашней птицы с учетом кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и составление технологических карт.

6. Список литературы.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Практические занятия составлены в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и учебным планом.

Практические занятия проводятся с целью закрепления, расширения и систематизация теоретических знаний, приобретения умений и навыков по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. В каждой теме практических занятий определены цели работы, приведен необходимый набор оборудования, инструментов, инвентаря, даны теоретические основы по теме занятия, раскрыт порядок проведения работы, приводится рецептура блюд, дается пример оформления практических занятий.

При составлении практических занятий были использованы действующие государственные стандарты на приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и другая нормативная документация: сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания, государственные стандарты на сырье, санитарные правила для предприятий производящих кулинарную продукцию.

Практические занятия проводятся в лаборатории техникума, оснащенной всем необходимым механическим, тепловым, холодильным оборудованием и производственным инвентарем.

В процессе проведения практических занятий обучающийся должен освоить следующие профессиональные компетенции:

ПК 2.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

В процессе проведения практических занятий обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения практических работ, должен:

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью практическую работу. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные обучающим.
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической работы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные обучающимся после указания на них.
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные спомощью преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практической работы или не выполнивший её.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п,п	Наименование лабораторно практических работ	Содержание, лабораторно практических работ	Количество часов
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
1	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	Организовать рабочее место повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
2	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	Решить ситуационные задачи по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	2
3	Практическое занятие №3. Тренинг по отработке практических умений по безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	Тренинг по отработке практических умений по безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2
4	Практическое занятие №4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	Организовать рабочее место повара по приготовлению горячих соусов.	2
5	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов.	Решить ситуационные задачи по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов.	4
6	Практическое занятие №6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном запеченном и тушеном виде.	Организовать рабочее место повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном запеченном и тушеном виде.	4
7	Практическое занятие №7. Решение ситуационных задач по	Решить ситуационные задачи по подбору технологического	4

	подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
8	Практическое занятие №1. Расчет используемого сырья для приготовления бульонов.	Рассчитать используемое сырьё для приготовления бульонов	1
9	Практическое занятие №2. Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов: борща с капустой и картофелем, щей из свежей капусты с картофелем, рассольника петербургского, супа картофельного.	Рассчитать используемое сырье для приготовления заправочных супов: борща с капустой и картофелем, щей из свежей капусты с картофелем, рассольника петербургского, супа картофельного	1
10	Практическое занятие №3. Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов: супа рисового с мясом, супа овощного, супа горохового, супа-лапши домашней.	Рассчитать используемое сырье для приготовления заправочных супов: супа рисового с мясом, супа овощного, супа горохового, супа-лапши домашней.	1
11	Практическое занятие №4. Расчет используемого сырья для приготовления бульонов и мучных пассеровок.	Рассчитать используемое сырье для приготовления бульонов и мучных пассеровок.	1
12	Практическое занятие №5. Расчет используемого сырья для приготовления основных соусов и их производных.	Рассчитать используемое сырье для приготовления основных соусов и их производных	1
13	Практическое занятие №6. Расчет используемого сырья для приготовления разных соусов.	Рассчитать используемое сырье для приготовления разных соусов	1
14	Практическое занятие №7 Выполнение технологических расчетов по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Рассчитать сырье, количество порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества круп, бобовых и макаронных изделий с учетом вида сырья и его кондиции. Составить сырьевую ведомость.	1

15	Практическое занятие №8 Выполнение технологических расчетов по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра.	Рассчитать сырье, количество порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества яиц, творога, сыра и муки, с учетом вида сырья и его кондиции. Составить сырьевую ведомость.	1
16	Практическое занятие №9. Расчет процента отходов при обработке и пластовании рыбы с костным скелетом	Рассчитать процент отходов при обработке и пластовании рыбы с костным скелетом	1
17	Практическое занятие №10. Определение порций блюд,изделий, изготовленных из заданного количества сырья	Определить порции блюд,изделий, изготовленных из заданного количества сырья	1
18	Практическое занятие №11. Расчет сырья, числа порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и его кондиции и составление сырьевой ведомости.	Рассчитать сырьё. Число порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья, с учётом вида сырья и его кондиции, составление сырьевой ведомости	1
19	Практическое занятие №12. Расчет сырья и гарниров, определение числа порций блюд из мяса и мясных продуктов с учетом сезонности и совместимости сырья. Составление сырьевой ведомости	Рассчитать сырьё и гарнир, определить число порций блюд из мяса и мясных продуктов с учетом сезонности и совместимости сырья. Составить сырьевую ведомость	1
20	Практическое занятие №13. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества птицы, с учетом вида сырья и его кондиции. Составление сырьевой ведомости.	Рассчитать сырьё, количество порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества птицы, с учетом вида сырья и его кондиции. Составить сырьевую ведомость.	2
21	Практическое занятие №14. Расчет сырья и гарниров, определение числа порций блюд из домашней птицы с учетом кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и составление технологических карт.	Рассчитать сырьё и гарниры, определить число порций блюд из домашней птицы с учетом кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и составление технологических карт.	2

4. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

по МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Практическое занятие №1.

Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.

Задание 1. Какое оборудование применяется при организации рабочего места по приготовлению заправочных супов и супов-пюре.

Задание 2. Порядок размещения рабочих мест в цехе по приготовлению заправочных супов и супов-пюре?

Задание 3. Перечислить посуду и инвентарь для приготовления супов-пюре.

Задание 1. Тепловое, холодильное и механическое оборудование. К тепловому относят: модульные котлы различной вместимости, электрические сковороды и плиты. К холодильному: шкаф шоковой заморозки, стол охлаждения с горкой, шкаф для хранения запасов продуктов. К механическому: весы, производственный стол.

Обычно рабочее место повара супового отделения комплектуется из двух параллельных линий: линии теплового оборудования и линии немеханического оборудования. В линию теплового оборудования устанавливают котлы (10, 20, 30, 40, 50 л), электрические сковороды, шкаф жарочный электрический, фритюрница, мармиты электрические, универсальный привод, холодильные шкафы, столы охлаждаемые. К линии немеханического оборудования относят столы производственные, стеллажи передвижные, ванна передвижная для промывки гарниров, стол со встроенной моечной ванной, раковина.

Задание 2. Технологический процесс приготовления супов организуется следующим образом: накануне повар знакомится с планом-меню, где указано количество и ассортимент супов на следующий день. Бульоны готовят накануне. В начале рабочего дня повар в соответствии с заданием, технологическими картами получает необходимое количество продуктов массой нетто, подготавливает рабочее место (подбирает посуду, инвентарь, инструменты). Остальные операции, которые выполняет повар, зависят от ассортимента супов. Сначала повар процеживает бульоны, ставит варить мясо, птицу, шинкует овощи, тушит свеклу для борща, пассеруют овощи и томат-пюре, перебирает крупы.

Для варки супов используют наплитные котлы вместимостью 50, 40, 30, 20 л и стационарные котлы. Последовательность варки супов определяется с учетом трудоемкостиготавливаемых блюд и продолжительности тепловой обработки продуктов.

В горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает сохранение температуры и вкусовых качеств супов. Супы должны отпускаться с температурой 75С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении не более 2-3ч.

Для приготовления супов – пюре продукты предварительно отваривают, затем протирают и измельчают, используя гомогенизаторы, (блендеры измельчают продукт непосредственно в той ёмкости, где она готовилась).

Задание 3. Посуда: кастрюли, сотейники, миски, сковорода, тарелки, бульонные чашки.

Инвентарь: ножи поварской тройки, ложки разливные, ложки столовые, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, лопатки, венчик, доски разделочные, черпак (половник).

Практическое занятие №2.

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Задание 1. Выберите все правильные варианта ответа:

Для пассерования продуктов чашу электрической сковороды нагревают до температуры:

1. 110-120⁰С 2. 120-150⁰С 1. 150-160⁰С

Задание 2. При приготовлении бульона для варки супа кости необходимо закладывать в воду:

- 1) горячую 2) холодную

Задание 3. При приготовлении бульона для 36 порций борща соотношение воды и мяса должно быть:

- 1) 2:1 2) 3:1 3) 4: 1 4) 5:1

Задание 4. Выберите все правильные варианта ответа:

Индивидуальными требованиями к работникам индустрии питания являются:

- 1) наличие медицинского осмотра
- 2) наличие специальной одежды и обуви
- 3) не реже одного раза в два дня менять спец. одежду
- 4) перед началом работы руки вымыть с мылом и щеткой
- 5) отсутствие посторонних предметов в карманах спец. одежды

Задание 5. Основными показателями качества супа – пюре являются:

- 1) вкус слегка сыроватой муки
- 2) цвет белый и соответствует основному продукту
- 3) протертая масса отделяется от жидкой части супа
- 4) однородная консистенция без заварившейся муки
- 5) вкус в меру соленый без посторонних привкусов и запахов
- 6) запах куриного бульона, картофеля и пассированных овощей

Задание 6. Установи правильную последовательность:

4 порядка одевания спец. одежды:

- 1) обувь
- 2) брюки
- 3) колпак
- 4) куртка
- 5) фартук

Задание 7. Установи соответствие:

Сырьё % отходов на март месяц

- 1. Картофель
- 2. Свекла
- 3. Морковь
- 4. Лук репчатый

А) 16

Б) 25

В) 30

Г) 40

Д) 45

Задание 8. Оценка (баллы) критерии оценок

- 1. «5» (отлично)
- 2. «4» (хорошо)
- 3. «3» (удовлетворительно)
- 4. «2» (неудовлетворительно)

- А) рабочее место организовано с грубыми ошибками, технологические операции выполнены с отклонениями, качество не соответствует установленным требованиям
- Б) рабочее место организовано с небольшими отклонениями, которые исправлены с посторонней помощью, технологические операции выполнены с незначительными ошибками, качество соответствует блюду с незначительными отклонениями, допущены ошибки при подаче
- В) рабочее место организовано с небольшими отклонениями, которые исправлены самостоятельно, технологические операции выполнены с несущественными отклонениями, качество соответствует блюду с несущественными отклонениями
- Г) рабочее место организовано согласно установленным требованиям, технологические операции выполнены точно, качество полностью соответствует блюду

Задание 9. Установить истинность / ложность утверждений колонок выбрать один из ответов, отмеченных буквами:

- А. Оба утверждения истинны;
- Б. Оба утверждения ложны
- В. Истинно утверждение 1
- Г. Истинно утверждение 2

1.

Приготовление супов – пюре рабочее место необходимо оснастить видами оборудования: плита электрическая, весы настольные, рабочий стол, протирачный механизм;

Приготовление супов – пюре рабочее место необходимо оснастить видами оборудования: котёл электрический КПЭ – 40, весы настольные, рабочий стол, протирачная машина.

2.

Допускается эксплуатация плиты электрической при наличии трещин на конфорке;

Допускается эксплуатация плиты электрической, если одна из конфорок вышла из строя.

3.

Весы электрические устанавливаются на краю рабочего стола.

Весы электрические устанавливаются на середине рабочего стола.

4.

Для приготовления 45 порций супа – пюре вместимость котла должна быть 30 литров.

Для приготовления 45 порций супа – пюре вместимость котла должна быть 20 литров.

Задание 10. При организации рабочего места поварской нож необходимо разместить:

- 1) на разделочной доске
- 2) отдельно в глубине стола
- 3) перед разделочной доской
- 4) справа от разделочной доски

Задание 11. Установи правильную последовательность при эксплуатации плиты электрической:

- 1) Охлаждение
- 2) Отключение от сети
- 3) Санитарная обработка
- 4) Включение на полную мощность
- 5) Проверка санитарного состояния плиты
- 6) Проверка технического состояния плиты
- 7) Заполнение конфорок наплитной посудой
- 8) Переключение на «средний» или «слабый» режим кипения
- 9) Доведение блюда до готовности в режиме «аккумулятивной теплоты»

Задание 12. Красная сигнальная лампа котла электрического сигнализирует:

1. Отсутствие воды в парогенераторе
2. Отсутствие воды в варочном котле
3. Нормальное состояние рабочего котла

Задание 13. Перечислите, какие материалы используют для изготовления кухонной посуды;

Задание 14. Перечислите виды посуды, применяемые для приготовления супов:

Эталон правильных ответов № 2

1. 1
2. 2
3. 3
4. 1,2,4,5
5. 2
6. 2,1,4,5,3
7. 1-Г; 2-Б; 3-Б; 4-А
8. 5-Г; 4-В; 3-Б; 2- А
9. 1-А; 2-Г; 3- Б; 4-В
10. 1
11. 5; 6; 4; 8; 7; 9; 2; 1; 3
12. 1
13. фарфор, фаянс, стекло, мельхиор; керамика, металл, глина.
14. сотейники, наплитные котлы, кастрюли, сковороды различного диаметра.

Практическое занятие №3.

Тренинг по отработке практических умений по безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.

Задание 1. Перечислите виды основного оборудования горячего цеха.

Задание 2. Перечислите оборудование и посуда, необходимые для варки, и дайте их краткую характеристику.

Задание 3. Перечислите оборудование и инвентарь, необходимые для пассерования овощей для приготовления заправочных супов, и дайте краткую характеристику инвентаря.

Задание 4. Назовите правила техники безопасности при эксплуатации механического оборудования.

Эталон правильных ответов № 3

Задание 1. Оборудование горячего цеха: котлы (10, 20, 30, 40, 50 л), электрические сковороды, шкаф жарочный электрический, фритюрница, мармиты электрические, универсальный привод, холодильные шкафы, столы охлаждаемые.

Задание 2. Электрические котлы различной емкости – предназначены для приготовления бульонов и супов; электрическая плита – предназначена для приготовления горячих супов в наплитной посуде и относится к универсальному тепловому оборудованию с непосредственным обогревом; жарочный шкаф – предназначен для запекания кореньев и обжаривания пищевых костей; сковороды электрические – предназначены для жарения продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения и припускания овощных, мясных и рыбных изделий; весы – предназначены для взвешивания ингредиентов.

Наплитные котлы – предназначены для варки супов, бульонов на электроплитах; кастрюли – предназначены для варки бульонов, супов; сковороды – для пассерования томатов, овощей, припускания фрикаделек; сотейники – для варки бульонов и пассерования овощей.

Задание 3. Электрическая плита, жарочный шкаф, сковороды электрические, весы.

Деревянные и силиконовые лопатки – для помешивания пассерованных овощей, томата; противни – для запекания овощей и обжаривания пищевых костей; доски разделочные – для нарезки продуктов; ножи поварской тройки – для измельчения продуктов.

Задание 4. Подготовку оборудования к работе проводит повар, за которым закреплена машина. Перед включением машины он обязан выполнять требования техники безопасности и при работе соблюдать правила безопасности труда.

Необходимо проверить наличие заземления или зануления, исправность машины и правильность сборки, наличие ограждающих устройств.

Убедившись в исправности машины, проводят пробный пуск на холостом ходу. В случае неисправности машину отключают от сети и устраняют причины неисправности. Осмотр, устранения неполадок разрешается проводить только после включения машины и ее полной остановки.

Продукты загружают только после включения. Запрещается перегружать механизм, так как это приводит к ухудшению качества и порче продуктов, а также к поломке машины.

Категорически запрещается работать на машине без наличия соответствующих предохранительных устройств, а также проталкивать продукты руками.

По окончании работы машины отключают от электросети и проводят разборку, промывание и сушку.

Профилактический и текущий ремонт выполняют специальные мастера согласно заключённому договору.

Практическое занятие №4.
Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.

Задание 1. Какое оборудование применяется при организации рабочего места по приготовлению горячих соусов.

Задание 2. Перечислите виды кухонной посуды и инвентаря для приготовления горячих соусов.

Задание 3. Укажите температуру подачи горячих соусов. Назовите сроки их хранения.

Задание 4. Как подают горячие соусы к блюдам? Укажите выход соуса на 1 порцию.

Эталон правильных ответов № 4

Задание 1. Электрические плиты, котлы электрические и наплитные, электрические и наплитные сковороды.

Задание 2. Посуда - наплитные котлы; кастрюли; сковороды; сотейники.

Инвентарь - деревянные и силиконовые лопатки; соусная ложка; шумовка; черпак; вилка поварская; веселка деревянная; дуршлаг на подставке; сито; дуршлаг конический; противни; доски разделочные; ножи поварской тройки.

Задание 3. Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре не выше 80 С в течении 3-4 часов при закрытой крышке. Основные соусы можно хранить до 3 суток, их охлаждают до комнатной температуры и хранят в холодильнике при температуре от 0 до 5 С.

Задание 4. Подают соусы несколькими способами: в отдельном соуснике; можно подать вместе с блюдом, подливая его с боку или поливая основной компонент блюда; можно подать соус как элемент декора.

На 1 порцию блюда отпускают 50, 75 или 100 грамм соуса (в некоторых случаях по 25 грамм).

Практическое занятие №5.

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов.

Задание 1. Обучающемуся необходимо произвести расчет сырья на 3.5 литра соуса красного основного, организовать рабочее место.

Оцените его действия и выявите нарушения.

При выполнении задания обучающийся выполнил следующие операции:

Операция №1. Расчет сырья: по сборнику рецептов вес брутто по 3 колонке умножил на 3,5.

Операция №2. Организация рабочего места: проверил санитарное состояние холодильника и производственного стола. Настольные электронные весы разместил на краю производственного стола. Инвентарь и инструменты разместил слева, тару для полуфабрикатов – справа. Специи и приправы разместил в глубине стола, разделочную доску положил перед собой.

Задание 2. Выбери правильные варианты ответа:

Оборудование соусного отделения

- 1) мармит
- 2) мясорубка
- 3) весы товарные
- 4) жарочный шкаф
- 5) котел электрический
- 6) плита электрическая
- 7) производственный стол
- 8) овощерезательная машина
- 9) весы настольные электрические

Задание 3. Выбери правильные варианты ответа:

Инструменты и инвентарь соусного отделения

- 1) сито
- 2) ножи
- 3) веселки
- 4) дуршлаг
- 5) соусники
- 6) противни
- 7) кастрюли
- 8) сотейники
- 9) разделочные доски
- 10) суповые тарелки

Задание 4. Рассчитать сырье для приготовления маринада овощного с томатом на 15 порций, согласно сборнику рецептов (выход соуса 50г.).

Эталон ответов № 5

Задание 1. - проверить исправность плиты электрической;

- на производственном столе прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки;

- разделочную доску положить перед собой, 30 см от края стола;

Задание 2.

4; 5; 6; 7; 9.

Задание 3.

1; 2; 3; 4; 6; 7; 8; 9.

Задание 4.

	брутто	нетто
Морковь	562,5	450
Лук репчатый	134,3	112,5
Томатное пюре	112,5	112,5
Масло растительное	75	75
Уксус 3 %	225	225
Сахар	18,8	18,8
Бульон	90	90
Выход	-	750

Практическое занятие №6.

Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном запеченном и тушеном виде.

Задание 1. Какое оборудование применяется при организации рабочего места по приготовлению картофельного пюре.

Задание 2. Какая посуда, инвентарь применяется при организации рабочего места по приготовлению языка отварного.

Задание 3. Перечислите правила техники безопасности рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном запеченном и тушеном виде.

Задание 4. Перечислите санитарно-гигиенические требования предъявляемые повару по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном запеченном и тушеном виде.

Эталон ответов № 6

Задание 1.

Для приготовления картофельного пюре необходимо: котёл электрический пищеварочный, плита электрическая, протирачная машина, взбивальная машина.

Задание 2.

Для приготовления отварного языка необходимо:

Посуда - кастрюли и сотейники различной ёмкости, тарелки для вторых блюд.

Инвентарь - ножи поварской тройки, разделочные доски, шумовка, игла поварская, гарнирная ложка, лоток, кулинарные щипцы.

Задание 3.

Подготовку оборудования к работе проводит повар, за которым закреплена машина. Перед включением машины он обязан выполнять требования техники безопасности и при работе соблюдать правила безопасности труда.

Необходимо проверить наличие заземления или зануления, исправность машины и правильность сборки, наличие ограждающих устройств.

Убедившись в исправности машины, проводят пробный пуск на холостом ходу. В случае неисправности машину отключают от сети и устраняют причины неисправности. Осмотр, устранения неполадок разрешается проводить только после включения машины и ее полной остановки.

Продукты загружают только после включения. Запрещается перегружать механизм, так как это приводит к ухудшению качества и порче продуктов, а также к поломке машины.

Категорически запрещается работать на машине без наличия соответствующих предохранительных устройств, а также проталкивать продукты руками.

По окончании работы машины отключают от электросети и проводят разборку, промывание и сушку.

Профилактический и текущий ремонт выполняют специальные мастера согласно заключенному договору.

Около каждого электрического оборудования расстилают диэлектрические коврики.

При работе с ножом необходимо соблюдать технику безопасности: - не работать с ножом в направлении к своему телу; - крепко держать рукоятку ножа; - использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты; - следить чтобы руки и рукоятка ножа были сухими; - не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх; - не оставлять нож вколотым в продукты или между ними; - не пытаться поймать падающий нож; - не использовать кухонный нож не по назначению; мыть нож после каждого применения.

Задание 4. – запрещается работать на ПОП поварам без медицинского осмотра; - перед началом работы руки должны быть тщательно вымыты с мылом и щеткой, насухо вытерты чистым полотенцем; - санитарная одежда должна быть чистой, хорошо отглаженной в полном комплекте: колпак, куртка, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве (с задниками), брюки или юбка; - запрещается надевать санитарную одежду на голое тело; - колпак надевается так, чтобы волосы были подобраны; - запрещается закалывать санитарную одежду иголками, булавками, носить в карманах бьющиеся предметы; - перед посещением санузла санитарную одежду необходимо снять; - после посещения санузла руки нужно тщательно вымыть с мылом, продезинфицировать раствором хлорной извести и хорошо ополоснуть; - руки следует мыть при переходе от одной технологической операции к другой; - ногти у повара должны быть хорошо острижены, не допускается наличие маникюра (покрытие ногтей лаком); - необходимо следить за чистотой своего тела и санитарной одежды; - следует менять санитарную одежду по мере ее загрязнения, но не реже 1 раза в два дня.

Практическое занятие №7.

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Задание 1. Обучающемуся необходимо приготовить 50 литров заправочного супа, подобрать правильное оборудование, посуду, инвентарь.

Задание 2. Обучающемуся необходимо приготовить 40 порций картофельного пюре, подобрать правильное оборудование, посуду, инвентарь.

Задание 3. Обучающемуся необходимо приготовить 40 порций омлета натурального, подобрать правильное оборудование, посуду, инвентарь.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on its right side, suggesting it's resting on a surface.

[illegible]

Эталон ответов № 7

Задание 1. Оборудование – электрические стационарные (неопрокидывающиеся) котлы или опрокидывающиеся со съемным варочным сосудом вместимостью 60 литров; электрические сковороды; электрические плиты, весы, мармиты.

Для приготовления супов в горячем цехе используют следующий инвентарь: грохоты, сито, разделочные доски, деревянные лопатки, веселки, венчики, скалки, терки, ступки с пестиком, дуршлаг, цедилки, шумовки, черпаки, поварские ножи, мусат, поварские вилки, разливные ложки, металлические лопатки, воронки, котлометр, литрометр, приспособление для процеживания бульонов, лотки, емкости для хранения продуктов, противни. Посуда: кастрюли, миски, сковороды, сотейники, наплитные котлы, закусочные и пирожковые тарелки, тарелки глубокие, мелкие.

Задание 2. Для приготовления 40 порций картофельного пюре необходимо электрическое оборудование, мармиты, электроплиты, электрокотлы, протирачная машина с универсальным приводом, весы. Посуда наплитные котлы, кастрюли различной вместимости, сотейники, миски, тарелки мелкие, закусочные, пирожковые. Инвентарь ножи поварской тройки, веселки, шумовки, сито, картофелемялка, ложки.

Задание 3. Для приготовления омлета натурального необходимы оборудование электроплиты, весы, электросковороды, взбивальные машины к универсальному приводу, жарочный шкаф, мармиты. Посуда наплитные котлы, кастрюли различной вместимости, сотейники, миски, тарелки мелкие, закусочные, пирожковые.

Для приготовления омлета в горячем цехе используют следующий инвентарь: грохоты, сито, разделочные доски, деревянные лопатки, веселки, венчики, дуршлаг, цедилки, шумовки, черпаки, поварские ножи, мусат, поварские вилки, разливные ложки, металлические лопатки, воронки, лотки, емкости для хранения продуктов, противни. .

Задание 4. Для приготовления 20 порций рыбы необходимо оборудование электроплита, электросковороды, жарочные шкафы, пароконвектоматы, мармиты. Посуда кастрюли, сотейники, миски, тарелки различной вместимости. : Инвентарь грохоты, сито, разделочные доски, деревянные лопатки, веселки, венчики, дуршлаг, цедилки, шумовки, черпаки, поварские ножи, мусат, поварские вилки, разливные ложки, металлические лопатки, воронки, лотки, емкости для хранения продуктов, противни, сковороды порционные, баранчики

Задание 5. Для приготовления 35 порций азу необходимо оборудование электроплита, электросковороды, жарочные шкафы, весы, мармиты.

Посуда кастрюли, сотейники, миски, тарелки различной вместимости.

Инвентарь, сито, терка, разделочные доски, деревянные лопатки, веселки, дуршлаг, цедилки, шумовки, черпаки, поварские ножи, мусат, поварские вилки, разливные ложки, металлические лопатки, лотки, емкости для хранения продуктов, противни, сковороды порционные, баранчики.

5. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ
по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Практическое занятие № 1.
Расчет используемого сырья для приготовления бульонов

Задание. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций нижеуказанных изделий:

- костного бульона;
- мясного бульона;
- рыбного бульона;
- бульона из птицы;
- грибного отвара.

Примечание. Расчет сырья нужно произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Полученные результаты запишите в таблицы. Составьте технологическую карту для каждого бульона.

1. Заполните табл. 1.

Таблица 1. Костный бульон							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Кости пищевые	300	300				
2	Морковь	12	10				
3	Петрушка (корень)	8	6				
4	Лук репчатый	12	10				
5	Вода	1250	1250				
6	Выход	-	1000	-	500	-	

2. Составьте алгоритм приготовления костного бульона.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

3. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите ингредиенты, используемые при приготовлении бульонов.

Какие виды бульонов можно приготовить в зависимости от концентрации?

Назовите норму жидкости для приготовления нормального и концентрированного

бульона.

Какие виды костей необходимо использовать для приготовления костного и мясокостного бульонов?

Как подготовить кости к приготовлению бульона?

Назовите общие правила варки костного бульона.

С какой целью в бульон вводят подпеченные корни и стебли пряных овощей?

Сколько порций бульона с выходом 4 л из 1 кг костей можно приготовить, если поступило 200 кг говядины II категории?

4. Заполните табл. 2.

Таблица 2. Мясокостный бульон							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Говядина (лопатка, грудинка, покромка II категории)	220	162				
2	Кости пищевые	300	300				
3	Морковь	12	10				
4	Петрушка (корень)	8	6				
5	Лук репчатый	12	10				
6	Вода	1250	1250				
7	Выход	-	1000	-	500	-	

5. Составьте алгоритм приготовления мясокостного бульона.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

6. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите способы приготовления мясокостного бульона. Укажите их преимущества и недостатки.

Почему для приготовления бульонов рекомендуют заливать мясо холодной водой, а не горячей?

Назовите правила приготовления мясокостного бульона.

Назовите части мяса, используемые при приготовлении мясокостного бульона.

Назовите общее время варки мясокостного бульона.

Обоснуйте последовательность закладки мяса при варке мясокостного бульона.

При приготовлении мясокостный бульон приобрел салитый привкус, стал мутным.

Определите причины дефектов и укажите способы их устранения.

7. Заполните табл. 3.

Таблица 3. Рыбный бульон							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Рыба (рыбные пищевые отходы)	372	372				
2	Петрушка (корень)	10	9				
3	Лук репчатый	30	24				
4	Вода	1250	1250				
5	Выход	-	1000	-	500	-	

8. Составьте алгоритм приготовления рыбного бульона.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

9. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Перечислите ингредиенты, используемые при приготовлении рыбного бульона.

Из каких видов рыб получаются более наваристые и ароматные бульоны?

Как подготовить рыбные пищевые отходы к приготовлению бульона?

Назовите норму жидкости на 1 кг продукта и время варки рыбного бульона.

Сколько пищевых отходов получится при разделке 100 кг окуня морского крупного, потрошенного с головой?

10. Заполните табл. 4.

Таблица 4. Бульон из птицы							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Птица (пищевые отходы, субпродукты)	300	300				
2	Морковь)	10	8				
3	Лук репчатый	30	24				
4	Вода	1250	1250				
5	Выход	-	1000	-	500	-	

11. Составьте алгоритм приготовления рыбного бульона из птицы.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

12. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Какое сырье можно использовать для бульона из птицы?

Назовите правила подготовки сырья для приготовления бульона из птицы.

Какую роль играют сырые корни и лук при приготовлении бульона из птицы?

От чего зависит время варки бульона из птицы?

Назовите правила закладки ингредиентов при варке пищевых отходов и тушек птицы.

13. Заполните табл. 5.

Таблица 5. Грибной отвар							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Грибы сушёные	142	142				
2	Вода	1300	1300				
3	Выход	-	1000	-	500	-	

14. Составьте алгоритм приготовления грибного отвара.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

15. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите правила подготовки свежих грибов для приготовления грибного отвара.

Назовите правила подготовки сушеных грибов для приготовления грибного отвара.

Как приготовить отвар из сушеных грибов?

Назовите время варки грибного отвара.

При приготовлении бульона замените грибы белые сушеные на шампиньоны свежие.

Рассчитайте сколько шампиньонов свежих массой брутто и нетто необходимо взять для приготовления 50 порций бульона.

Практическое занятие № 2

Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов: борща с капустой и картофелем, щей из свежей капусты с картофелем, рассольника петербургского, супа картофельного

Задание. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций нижеуказанных блюд:

- борща с капустой и картофелем;
- щей из свежей капусты с картофелем;
- рассольника петербургского;
- супа картофельного.

Примечание. Расчет сырья нужно произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Полученные результаты запишите в таблицы. Составьте технологическую карту для каждого изделия.

1. Заполните табл. 1.

Таблица 1. Борщ с капустой и картофелем							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Свёкла	260	160				
2	Капуста свежая	100	80				
3	Картофель	107	80				
4	Морковь	50	40				
5	Петрушка (корень)	13	10				
6	Лук репчатый	48	40				
7	Томатное пюре	30	30				
8	Жир кулинарный	20	20				
9	Сахар	10	10				
10	Уксус 3%	16	16				
11	Бульон костный	800	800				
12	Выход	-	1000	-	500	-	

2. Составьте алгоритм приготовления борща с капустой и картофелем.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

3. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Какой ингредиент является главным в приготовлении борща?

Назовите способы и правила подготовки свеклы для борща.

Как можно исправить дефект борща - изменение цвета (обесцвечивание) при приготовлении?

Назовите температуру подачи борща.

Чем можно заменить 3-процентный уксус при тушении свеклы для борща?

Укажите соотношение продуктов по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Рассчитайте массу свеклы брутто в январе месяце, которую необходимо взять, чтобы получить 1 кг свеклы, пассерованной соломкой. При расчетах замените жир животный топленый пищевой на маргарин столовый.

4. Заполните табл. 2.

Таблица 2. Щи из свежей капусты с картофелем							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Капуста белокочанная	300	240				
2	Картофель	160	120				
3	Репка	40	30				
4	Морковь	50	40				
5	Петрушка (корень)	13	10				
6	Лук репчатый	48	40				
7	Томатное пюре	20	20				
8	Жир кулинарный	20	20				
9	Бульон костный	750	750				
10	Выход	-	1000	-	500	-	

5. Составьте алгоритм приготовления щей из свежей капусты с картофелем.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

6. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите форму нарезки картофеля, капусты, моркови для щей из свежей капусты с картофелем.

Каким компонентом можно заменить картофель при приготовлении щей?

Почему щи относятся к заправочным супам?

Как приготовить томатное пюре к приготовлению щей?

Назовите норму отпуска щей на одну порцию, правила подачи.

Рассчитайте массу брутто и нетто говядины для отпуска 50 порций щей из свежей капусты с картофелем по II колонке Сборника рецептур.

Суп пересолили. Какие действия нужно предпринять для исправления дефекта?

7. Заполните табл. 3.

Таблица 3. Рассольник петербургский							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картофель	400	300				
2	Крупа (перловая, пшеничная, рисовая)	30	30				
3	Морковь	50	40				
4	Петрушка (корень)	13	10				
5	Лук репчатый	24	20				
6	Лук порей	26	20				
7	Огурцы солёные	67	60				
8	Томатное пюре	30	30				
9	Маргарин столовый	20	20				
10	Бульон костный	700	700				
11	Выход	-	1000	-	500	-	

8. Составьте алгоритм приготовления рассольника петербургского.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

9. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите главный ингредиент рассольника.

Какова форма нарезки картофеля для приготовления рассольника?

Как приготовить соленые огурцы к использованию?

В чем состоит особенность подготовки перловой крупы для рассольника петербургского?

Назовите последовательность технологических операций закладки продуктов в бульон для рассольника петербургского.

При дегустации рассольника выяснилось, что он имеет недостаточно острый вкус. Как исправить дефект?

Рассчитайте массу брутто и нетто соленых огурцов для отпуска 50 порций рассольника,

заменяв соленые огурцы консервированными огурцами.

Сколько порций рассольника петербургского можно приготовить по II колонке Сборника рецептов при наличии 20 кг соленых огурцов?

10. Заполните табл. 4.

Таблица 4. Суп картофельный							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептов		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картофель	600	450				
2	Репка	40	30				
3	Морковь	23	20				
4	Петрушка (корень)	13	10				
5	Лук репчатый	26	20				
6	Томатное пюре	10	10				
7	Кулинарный жир	10	10				
8	Бульон костный	700	700				
9	Выход	-	1000	-	500	-	

11. Составьте алгоритм приготовления супа картофельного.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

12. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите форму нарезки картофеля для приготовления супа картофельного.

Как подготовить корни и лук для супа картофельного?

Назовите последовательность закладки сырья при приготовлении супа картофельного.

Какие виды бульонов (отваров) можно использовать для супа картофельного?

Рассчитайте массу брутто и нетто судака (филе с кожей и реберными костями) по II колонке Сборника рецептов, необходимую для отпуска 50 порций супа.

Рассчитайте массу брутто картофеля в марте месяце для 50 порций блюда «Суп картофельный», заменив морковь столовую свежую морковью пассерованной быстрозамороженной.

.

Практическое занятие № 3.

Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов: супа рисового с мясом, супа овощного, супа горохового, супа-лапши домашней

Задание. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций нижеуказанных изделий:

- супа рисового с мясом;
- супа овощного;
- супа горохового;
- супа-лапши домашней.

Примечание. Расчет сырья нужно произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Полученные результаты запишите в таблицы, составьте технологическую карту для каждого изделия.

1. Заполните табл. 1.

Таблица 1. Суп рисовый с мясом							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептов		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Крупа рисовая	70	70				
2	Лук репчатый	48	40				
3	Томатное пюре	40	40				
4	Кулинарный жир	10	10				
5	Чеснок	4	3				
6	Перец красный	0,2	0,2				
7	Бульон	1000	1000				
8	Масса готового мяса (говядина)	-	70				
9	Выход	-	1000	-	500	-	

2. Составьте алгоритм приготовления супа рисового с мясом.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

3. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите последовательность закладки сырья при приготовлении супа рисового с мясом.
Как подготовить крупу рисовую к использованию?

Назовите правила пассерования томатного пюре.

Назовите виды бульонов, используемые при приготовлении супа рисового с мясом.

Рассчитайте количество порций супа рисового с мясом по I колонке Сборника рецептов при наличии 12 кг крупы, заменив лук репчатый свежий луком репчатым пассерованным (50-процентной уварки) быстрозамороженным.

4. Заполните табл. 2.

Таблица 2. Суп овощной							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Капуста белокочанная или цветная	100	80				
2	Картофель	267	200				
3	Морковь	50	40				
4	Петрушка (корень)	27	20				
5	Лук порей	26	20				
6	Горошек зелёный консервированный	46	30				
7	Помидоры свежие	94	80				
8	Маргарин	20	20				
9	Бульон	750	750				
10	Выход	-	1000	-	500	-	

5. Составьте алгоритм приготовления супа овощного.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

6. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Как подготовить овощи к приготовлению супа овощного?

От чего зависит последовательность закладки овощей?

Какие виды бульонов можно использовать для приготовления супа овощного?

От чего зависит набор овощей при приготовлении супа овощного?

Рассчитайте массу брутто и нетто укропа молодого зеленого свежего для отпуска 50 порций супа овощного. Рассчитайте массу сырья брутто и нетто при приготовлении супа овощного, заменив помидоры свежие томатным пюре с содержанием сухих веществ 15%, горошек зелёный консервированный - зеленым горошком свежим быстрозамороженным.

7. Заполните табл. 3.

Таблица 3. Суп гороховый							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Горох лущёный	141	140				
2	Морковь	50	40				
3	Петрушка (корень)	13	10				
4	Лук репчатый	48	40				
5	Лук порей	28	20				
6	Кулинарный жир	20	20				
7	Грудинка копчёная	80	70				
8	Бульон	800	800				
9	Выход	-	1000	-	500	-	

8. Составьте алгоритм приготовления супа горохового.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

9. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Как подготовить горох к приготовлению супа?

Для какой цели суп гороховый можно добавить грудинку копченую?

Назовите форму нарезки картофеля, моркови, лука для супа горохового

Назовите время варки супа горохового?

Рассчитайте количество горошка сушеного для получения 3 кг вареного. Сколько моркови массой брутто потребуется в январе для приготовления супа горохового?

Рассчитайте массу сырья брутто и нетто при приготовлении 50 порций супа горохового, заменив лук репчатый свежим луком репчатым сушеным, а морковь столовую - морковью столовой сушеной?

Сколько соли необходимо взять для приготовления 1000 г супа? Почему пересоленный суп нельзя развести водой?

10. Заполните табл. 4.

Таблица 4. Суп - лапша домашняя							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Горох лущёный	141	140				
2	Морковь	50	40				
3	Петрушка (корень)	13	10				
4	Лук репчатый	48	40				
5	Лук порей	28	20				
6	Кулинарный жир	20	20				
7	Грудинка копчёная	80	70				
8	Бульон	800	800				
9	Выход	-	1000	-	500	-	

11. Составьте алгоритм приготовления супа – лапши домашней.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

12. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Как приготовить лапшу домашнюю?

Назовите бульоны и отвары, которые можно использовать для приготовления супа.

При бракераже выявлено, что суп-лапша домашняя мутный. Определите причину дефекта.

Укажите, как избежать нарушения технологии в дальнейшем.

Рассчитайте количество продуктов для приготовления лапши домашней для 50 порций блюда «Суп-лапша домашняя», заменив яйца без скорлупы яичным меланжем мороженым.

Практическое занятие № 4.

Расчет используемого сырья для приготовления бульонов и мучных пассеровок

Задание. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций нижеуказанных блюд:

- бульона коричневого;
- бульона для белого соуса;
- бульона концентрированного (фюме);
- мясного сока;
- красной сухой пассеровки;
- белой жировой пассеровки.

Примечание. Расчет сырья нужно произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Полученные результаты запишите в таблицы. Составьте технологическую карту для каждого изделия.

1. Заполните табл. 1.

Таблица 1. Бульон коричневый							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Кости пищевые	750	750				
2	Вода	1500	1500				
3	Морковь	15	12				
4	Лук репчатый	14	12				
5	Петрушка (корень) или сельдерей (корень)	16	12				
		18	12				
6	Выход	-	1000	-	75	-	

2. Составьте алгоритм приготовления коричневого бульона.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

3. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите ингредиенты, используемые при приготовлении коричневого бульона.

Назовите норму жидкости на 1 кг костей для приготовления коричневого бульона.

При обжаривании костей в жарочном шкафу, после 1 -1,5 ч обжаривания колер на костях

отсутствует. Назовите причины и меры предупреждения дефектов.

Для какой цели при варке бульона добавляют подпеченные овощи?

Рассчитайте массу сырья брутто и нетто для отпуска 5 л коричневого бульона, заменив лук репчатый свежий и морковь столовую сушеными овощами (луком репчатым сушеным и морковью столовой сушеной).

4. Заполните табл. 2.

Таблица 2. Бульон для белого соуса							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Кости пищевые	750	750				
2	Вода	1400	1400				
3	Лук репчатый	14	12				
4	Морковь	15	12				
5	Петрушка (корень) или сельдерей (корень)	16	12				
		18	12				
6	Выход	-	1000	-		-	

5. Составьте алгоритм приготовления бульона для белого соуса.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

6. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите отличия в приготовлении бульона для белого соуса и коричневого бульона.

Почему мясные продукты при варке бульонов заливают холодной водой?

Назовите время варки белого мясного бульона.

7. заполните табл. 3.

Таблица 3. Бульон концентрированный (фюме)							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Кости пищевые	5000	5000				
2	Вода	7500	7500				
3	Морковь	75	60				
4	Лук репчатый	71	60				
5	Петрушка (корень) или сельдерей (корень)	80	60				
		86	60				
6	Выход	-	1000	-		-	

8. Составьте алгоритм приготовления бульона концентрированного (фюме).

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

9. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Как получить концентрированный бульон (фюме) ?

Что представляет собой охлажденный фюме?

Как получить из концентрированного бульона нормальный бульон?

При приготовлении концентрированного бульона (фюме) на 1 кг бульона используют 5 кг костей.

Сколько костей необходимо использовать для приготовления 500 г бульона?

10. заполните табл. 4.

Таблица 4. Мясной сок							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Говядина	2260	1590				
2	Жир животный топлёный пищевой	10	10				
6	Выход	-	1000	-	100	-	

11. Составьте алгоритм приготовления мясного сока.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

12. Ответьте на вопросы:

Для какого соуса используют мясной сок?

Как получают мясной сок?

13. Заполните табл. 5

Таблица 5. Красная сухая пассеровка

№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Мука пшеничная	51	50				
2	Выход	-	1000	-	75	-	

14. Составьте алгоритм приготовления красной сухой пассеровки.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

15. Ответьте на вопросы:

Почему при приготовлении соусов необходимо использовать пассерованную муку?

Какую пассеровку рекомендуют использовать для приготовления соуса красного основного?

Какие показатели характерны для красной сухой пассеровки?

Для приготовления красной мучной пассеровки на 1 кг соуса используют 50 г муки.

Сколько муки необходимо использовать для приготовления 150 г соуса?

16. Заполните табл. 6.

Таблица 5. Белая жировая пассеровка

№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Мука пшеничная	51	50				
2	Маргарин столовый	50	50				
3	Выход	-	1000	-	75	-	

17. Составьте алгоритм приготовления белой жировой пассеровки.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

18. Ответьте на вопросы:

Какую пассеровку необходимо использовать для приготовления соуса белого основного?

Назовите последовательность операций приготовления белой жировой пассеровки.

При приготовлении мучной жировой пассеровки образовались комочки заварившейся муки. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

При приготовлении жировой пассеровки замените маргарин столовый кулинарным жиром и рассчитайте массу брутто для 5 кг жировой пассеровки.

Практическое занятие № 5.

Расчет используемого сырья для приготовления основных соусов и их производных

Задание. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций нижеуказанных соусов:

- соуса красного основного;
- соуса лукового;
- соуса красного с луком и огурцами
- соуса лукового с горчицей;
- соуса белого основного;
- соуса парового;
- соуса томатного;
- соуса томатного с грибами.

Примечание. Расчет сырья нужно произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Полученные результаты запишите в таблицы. Составьте технологическую карту для каждого изделия.

1. Заполните табл. 1.

Таблица 1. Соус красный основной							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон коричневый	-	1000				
2	Жир животный топлёный	25	25				
3	Мука пшеничная	50	50				
4	Томатное пюре	150	150				
5	Морковь	100	80				
6	Лук репчатый	36	30				
7	Петрушка (корень)	20	15				
8	Сахар	20	20				
9	Выход	-	1000	-	75	-	

2. Составьте алгоритм приготовления соуса красного основного.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

3. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите ингредиенты соуса красного основного.

Как правильно ввести в бульон красную сухую пассеровку?

Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованными?

Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?

Назовите время варки соуса красного основного.

При хранении на поверхности соуса красного основного образовалась пленка.

Определите причину дефекта и укажите способ его предупреждения.

При приготовлении соуса красного основного жир животный топленый пищевой замените маргарином столовым и рассчитайте массу брутто для 5 кг соуса.

4. Заполните табл. 2.

Таблица 2. Соус луковый							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус красный основной	-	850				
2	Лук репчатый	298	250				
3	Маргарин столовый	38	38				
4	Уксус 9%	70	70				
5	Маргарин столовый	20	20				
6	Выход	-	1000	-	75	-	

5. Составьте алгоритм приготовления соуса лукового.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

6. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Как подготовить лук для соуса лукового?

Назовите время варки красного соуса и лука.

Почему готовые соусы зачищают (заправляют) сливочным маслом или маргарином?

К каким блюдам подают соус луковый?

При бракераже соуса лукового выявлена жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении. Рассчитайте массу брутто репчатого лука, необходимого для получения 2 кг лука репчатого пассерованного.

7. Заполните табл. 3.

Таблица 3. Соус красный с луком и огурцами							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус красный основной	-	850				
2	Лук репчатый	298	250				

3	Маргарин столовый	38	38				
4	Уксус 9%	70	70				
5	Соус «Южный»	30	30				
6	Маргарин столовый	20	20				
7	Огурцы маринованные	127	70				
8	Выход	-	1000	-	75	-	

8. Составьте алгоритм приготовления соуса красного с луком и огурцами.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

9. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Как нарезают маринованные огурцы и лук для соуса лукового с огурцами?

К каким блюдам подают соус луковый с огурцами?

При приготовлении соуса красного с луком и огурцами замените огурцы маринованные огурцами солеными. Рассчитайте сколько порций соуса лукового с огурцами по II колонке Сборника рецептур можно приготовить из 9,4 кг соленых огурцов.

10. Заполните табл. 4.

Таблица 4. Соус луковый с горчицей							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус красный основной	-	850				
2	Лук репчатый	298	250				
3	Жир животный топлёный пищевой	38	38				
4	Горчица столовая	25	25				
5	Соус «Южный»	30	30				
6	Маргарин столовый	20	20				
7	Выход	-	1000	-	75	-	

11. Составьте алгоритм приготовления соуса лукового с горчицей.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

12. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите ингредиенты соуса лукового с горчицей.

Почему соус, приготовленный с добавлением горчицы, нельзя кипятить?

При приготовлении соуса лукового с горчицей замените лук репчатый свежий луком репчатым пассерованным (30-процентной уварки) быстрозамороженным и рассчитайте массу брутто и нетто для 5 кг соуса.

13. Заполните табл. 5.

Таблица 5. Соус белый основной							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон	-	1100				
2	Маргарин столовый	50	50				
3	Мука пшеничная	50	50				
4	Лук репчатый	36	30				
5	Петрушка (корень) или сельдерей (корень)	27	20				
		29	20				
6	Выход	-	1000	-	75	-	

14. Составьте алгоритм приготовления соуса белого основного.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

15. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите ингредиенты, используемые для приготовления соуса белого основного.

Почему белую жировую пассеровку разводят горячим бульоном, а сухую пассеровку охлажденным?

Какие корни и лук добавляют в соус белый основной?

С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?

При бракераже соуса белого основного выявлена жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

16. Заполните табл. 6.

Таблица 6. Соус паровой							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус белый основной	-	930				
2	Вино белое сухое	50	50				
3	Кислота лимонная	1	1				
4	Маргарин столовый или сливочное масло	50	50				
5	Выход	-	1000	-	75	-	

17. Составьте алгоритм приготовления соуса парового.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

18. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Как приготовить вино для парового соуса?

К каким блюдам подают соус паровой?

При приготовлении в соус паровой можно добавить отвар от шампиньонов. Однако на производстве готового отвара не нашлось. Что можно предпринять, приготавливая отвар специально для соуса?

19. Заполните табл. 7.

Таблица 7. Соус томатный							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон	-	700				
2	Маргарин столовый	35	35				
3	Мука пшеничная	35	35				
4	Морковь	63	50				
5	Лук репчатый	36	30				
6	Петрушка (корень)	27	20				
7	Томатное пюре	350	350				
8	Маргарин столовый	20	20				

9	Сахар	10	10				
10	Выход	-	1000	-	75	-	

20. Составьте алгоритм приготовления соуса томатного.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

21. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите время варки соуса томатного.

Какие специи вводят в соус томатный?

Чем можно заменить томатное пюре при приготовлении соуса томатного? Укажите соотношение продуктов по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Рассчитайте, сколько моркови (брутто) надо взять в феврале месяце, чтобы получить 1 кг моркови пассерованной.

22. Заполните табл. 8.

Таблица 8. Соус томатный с грибами							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус томатный	-	800				
2	Лук репчатый	179	150				
3	Грибы белые свежие или шампиньоны, или грибы белые сушёные	158	120				
		32	32				
4	Маргарин столовый	15	15				
5	Вино белое сухое	50	50				
6	Чеснок	4	4				
7	Маргарин столовый или сливочное масло	30	30				
8	Выход	-	1000	-	75	-	

23. Составьте алгоритм приготовления соуса томатного с грибами.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

24. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Какие ингредиенты добавляют в соус томатный с грибами?

К каким блюдам подают соус томатный с грибами?

Рассчитайте массу брутто шампиньонов свежих, если масса шампиньонов свежих припущенных целиком до полуготовности, с последующей обжаркой ломтиками составляет 3 кг.

При приготовлении 50 порций соуса томатного с грибами шампиньоны свежие замените шампиньонами консервированными и рассчитайте массу нетто и брутто.

Практическое занятие № 6.

Расчет используемого сырья для приготовления разных соусов

Задание. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций нижеуказанных соусов:

- соус молочный;
- соус сметанный;
- соус абрикосовый;
- соус польский;
- соус сухарный;
- маринад овощной с томатом;
- зеленое масло;
- салатная заправка.

Примечание. Расчет сырья нужно произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Полученные результаты запишите в таблицы. Составьте технологическую карту для каждого изделия.

1. Заполните табл. 1.

Таблица 1. Соус молочный							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Молоко	750	750				
2	Масло сливочное	50	50				
3	Мука пшеничная	50	50				
4	Бульон или вода	250	250				
5	Сахар	10	10				
6	Выход	-	1000	-	75	-	

2. Составьте алгоритм приготовления соуса молочного.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

3. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Какую мучную пассеровку и почему используют при приготовлении соуса молочного?

Назовите время варки соуса молочного.

На какие виды соусов по консистенции делят соус молочный? Как используются соусы различной консистенции?

При приготовлении соуса молочного замените молоко коровье пастеризованное цельное

молоком сгущенным стерилизованным в банках и рассчитайте массу брутто для 5 кг соуса.

4. Заполните табл. 2.

Таблица 2. Соус сметанный							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Сметана	500	500				
2	Мука пшеничная	50	50				
3	Бульон или вода	500	500				
4	Белый соус	-	500				
5	Выход	-	1000	-	75	-	

5. Составьте алгоритм приготовления соуса сметанного.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

6. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Какие мучные пассеровки используют при приготовлении соуса сметанного?

Почему соус сметанный варят не более 3-5 мин?

Назовите производные соуса сметанного.

Сколько сметаны необходимо взять, чтобы приготовить 80 порций голубцов с мясом по I колонке Сборника рецептур?

В приготовленном соусе сметанном видны крупинки свернувшейся сметаны. Определите причины дефекта и укажите способы его предупреждения.

7. Заполните табл. 3.

Таблица 3. Соус абрикосовый							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Курага или абрикосы свежие	110 599	110 515				
2	Вода для кураги	400	400				
3	Сахар	600	600				
4	Выход	-	1000	-	75	-	

8. Составьте алгоритм приготовления соуса абрикосового.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

9. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Какой ингредиент используют в качестве загустителя при приготовлении соуса абрикосового?

Как приготовить курагу для соуса абрикосового?

К каким блюдам подают соус абрикосовый?

Какое количество отходов получится при обработке абрикосов свежих для приготовления 50 порций соуса?

При приготовлении 50 порций соуса абрикосового из кураги замените курагу урюком и рассчитайте массу брутто и нетто.

10. Заполните табл. 4.

Таблица 4. Соус польский							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Масло сливочное	700	700				
2	Яйца	8 шт.	320				
3	Петрушка (зелень) или укроп (зелень)	27	27				
4	Кислота лимонная	2	2				
5	Выход	-	1000	-	50	-	

11. Составьте алгоритм приготовления соуса польского.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

12. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Как приготовить сливочное масло для соуса польского?

Назовите ингредиенты соуса польского.

Почему соус прогревают при температуре не выше 70°C?

К каким блюдам и почему подают соус польский?

Сколько можно приготовить соуса польского к рыбе отварной по II колонке Сборника рецептов при наличии 40 шт. яиц?

13. Заполните табл. 5.

Таблица 5. Соус сухарный							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Масло сливочное	800	800				
2	Сухари пшеничные	300.	300				
3	Кислота лимонная	2	2				
4	Выход	-	1000	-	50	-	

14. Составьте алгоритм приготовления соуса сухарного.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

15. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Как подготавливают сухари для соуса сухарного?

До каких пор прогревают сливочное масло для соуса сухарного?

К каким блюдам и почему подают соус сухарный?

При приготовлении 50 порций соуса сухарного замените масло сливочное несоленое вологодское на масло крестьянское и рассчитайте массу брутто.

16. Заполните табл. 6.

Таблица 6. Маринад овощной с томатом							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Морковь	625	500				
2	Лук репчатый	238	200				
3	Томатное пюре	200	200				
4	Масло растительное	100	100				
5	Уксус 3%	300	300				
6	Сахар	30	30				
7	Бульон	100	100				
8	Выход	-	1000	-	75	-	

17. Составьте алгоритм приготовления маринада овощного с томатом.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

18. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите ингредиенты маринада овощного.

Почему овощи пассеруют на растительном масле?

Как довести маринад до нужной консистенции, если он густой?

Назовите специи и приправы, используемые для приготовления маринада.

При приготовлении маринада овощного с томатом маринад получился слишком густой.

Что нужно предпринять, чтобы исправить дефект?

Сколько порций маринада овощного с томатом по колонке II Сборника рецептур можно приготовить при наличии 8 кг моркови в апреле месяце?

19. Заполните табл. 7.

Таблица 7. Зелёное масло							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Масло сливочное	850	850				
2	Петрушка (зелень)	216	160				
3	Лимон или лимонная кислота	81 2	34 2				
4	Выход	-	1000	-	15	-	

20. Составьте алгоритм приготовления зелёного масла.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

21. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Какой должна быть консистенция масла для приготовления масляных смесей?

Назовите ингредиенты, которые можно использовать для различных масляных смесей.

Сколько петрушки свежей (зелени) массой брутто необходимо взять, чтобы получить 2 кг обработанной?

22. Заполните табл. 8.

Таблица 8 Салатная заправка							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Масло растительное	350	350				
2	Уксус 3%	650	650				
3	Сахар	45	45				
4	Перец чёрный молотый	2	2				
5	Соль	20	20				
6	Выход	-	1000	-	20	-	

23. Составьте алгоритм приготовления салатной заправки.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Использование изделия:

Требования к качеству изделия:

24. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Назовите ингредиенты салатной заправки.

Почему перед поливкой блюд салатную заправку тщательно взбалтывают?

Рассчитайте количество салатной заправки для приготовления 50 порций винегрета овощного выходом 100 г, заменив уксус 3-процентный уксусом 6-процентным.

Практическое занятие № 7.

Выполнение технологических расчётов по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Задание. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций нижеуказанных блюд:

- каша гречневая рассыпчатая;
- макароны, запеченные с яйцом;
- пюре с бобовыми с жиром и луком.

Примечание. Расчет сырья нужно произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Полученные результаты запишите в таблицы. Составьте технологическую карту для каждого изделия.

1. Заполните табл. 1.

Таблица 1. Каша гречневая рассыпчатая							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Крупа гречневая	71	71				
2	Вода	-	107				
3	Масса каши	-	150				
4	Масло сливочное	15	15				
5	Выход	-	165	-		-	

2. Составьте алгоритм приготовления каши гречневой рассыпчатой.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

3. Заполните табл. 2.

Таблица 2. Макароны, запеченные с яйцом							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Макаронные изделия	-	70				
2	Масса готовых макарон	-	200				
3	Яйца	1 шт.	40				
4	Молоко	50	50				

5	Маргарин столовый	5	5				
6	Масса полуфабриката	-	295				
7	Масса запеченных макарон	-	270				
8	Маргарин столовый	5	5				
9	Выход	-	275	-		-	

4. Составьте алгоритм приготовления макарон запеченных с яйцом.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

5. Заполните табл. 3.

Таблица 3. Пюре с бобовыми с жиром и луком							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Фасоль или горох, или чечевица, или чина, или нут	73	72				
2	Масса пюре из бобовых	-	150				
3	Маргарин столовый	15	15				
4	Лук репчатый	48	40				
5	Выход	-	175				

4. Составьте алгоритм приготовления пюре с бобовыми с жиром и луком.

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

5. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Для приготовления каких блюд и кулинарных изделий используют рассыпчатые каши?

Какие блюда можно приготовить на основе вязких каш?

Как правильно подготовить массу для крупяных котлет?

Почему бобовые замачивают только в холодной воде?

Перечислите блюда, для приготовления которых используют отварные макаронные изделия.

Практическое занятие № 8.
Выполнение технологических расчётов по приготовлению
горячих блюд из яиц, творога, сыра

- омлет с жареным картофелем (запечённый);
- сырники из творога.

Примечание. Расчет сырья нужно произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

Полученные результаты запишите в таблицы. Составьте технологическую карту для каждого изделия.

1. Заполните табл. 1.

Таблица 1. Омлет с жареным картофелем (запечённый)							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Яйца	2шт.	80				
2	Молоко	45	45				
3	Картофель	100	75/ 52*				
4	Маргарин столовый	10	10				
5	Масса готового омлета	-	200				
6	Маргарин столовый	5	5				
7	Выход	-	205	-		-	

* масса жареного картофеля

2. Составьте алгоритм приготовления омлета с жареным картофелем (запечённый).

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

3. Заполните табл. 2.

Таблица 2. Сырники из творога							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Творог	152	150				
2	Мука пшеничная	20	20				
3	Яйцо	1/8 шт.	5				

4	Готовый полуфабрикат	-	170				
5	Маргарин столовый	5	5				
6	Готовые сырники	-	150				
7	Сметана	20	20				
8	Выход	-	170	-		-	

4. Составьте алгоритм приготовления омлета с жареным картофелем (запечённый).

Укажите посуду, инструменты, инвентарь, используемые при приготовлении изделия.

Правила подачи изделия:

Требования к качеству изделия:

5. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Каково значение блюд из яиц?

Перечислите ассортимент блюд из яиц.

Перечислите правила приготовления и оформления омлетов.

Как подготавливают творог для приготовления горячих блюд?

Практическое занятие №9

Расчёт процента отходов при обработке и пластовании рыбы с костным скелетом

Указание 1. **Определение количества отходов.** Количество отходов, получаемых при обработке рыбы, определяют следующим образом:

- находят установленное количество отходов в процентах для данного вида рыбы по табл. 23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки» Сборника рецептур блюд;
- при этом следует учесть вид рыбы, ее размер и способ разделки. Количество отходов в процентах с учетом этих факторов указано в табл. 23 Сборника рецептур блюд, заданную массу принять за 100 % и рассчитать массу отходов.

Пример П. 1.1. Рассчитайте, сколько отходов получится при разделке 12 кг судака крупного размера на филе с кожей без костей. Масса судака брутто — 12 кг; количество отходов судака крупного на филе с кожей — 49 %

Решение. Определяем количество отходов: $12 \text{ кг} \cdot 49\% / 100 = 5,88 \text{ кг}$.

Ответ: 5,88 кг.

Указание 2. **Определение массы нетто.** Массу нетто определяют следующим методом:

- массу продуктов принимают за 100 %;
- находят количество отходов по табл. 23 Сборника рецептур блюд;
- рассчитывают массу рыбы нетто, %: $(100 \% - \text{отходы, \%})$;
- массу рыбы определяют из отношения

$\text{Масса брутто} \cdot (100 \% - \text{отходы, \%}) / 100\%$

Пример П. 1.2. Определите массу нетто трески, если масса брутто составляет 200 г. Треска поступила потрошенная, без головы. Разделка производится на филе с кожей и реберными костями. Количество отходов при разделке трески обезглавленной потрошенной на филе с кожей и костями — 23 %.

Решение. Масса нетто составляет $100 \% - 23 \% = 77 \%$. Определяем массу рыбы нетто: $200 \text{ г} \cdot 77 \% : 100 \% = 154 \text{ г}$.

Ответ: 154 г.

Указание 3. **Определение массы брутто.** Массу брутто продуктов вычисляют исходя из массы нетто в тех случаях, когда необходимо установить количество израсходованного сырья. Решение задач такого типа производится по схеме, обратной определению массы нетто. Масса брутто всегда принимается за 100 %.

Пример П. 1.3. Сколько наваги дальневосточной массой брутто надо взять, чтобы получить 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей, если масса нетто наваги составляет 25 кг, а количество отходов при обработке наваги на филе с кожей — 39 %?

Решение. Масса нетто составит $61 \% (100 \% - 39 \%)$. Определяем массу брутто: $25 \text{ кг} \cdot 100\% : 61\% = 41 \text{ кг}$.

Ответ: 41 кг.

Пример П. 1.4. Какое количество леща среднего размера нужно взять вместо (масса брутто) 80 кг мелкого для приготовления такого же числа порций, если из табличных данных известно, что количество отходов мелкого леща при разделке на кругляши составляет 37 %, леща среднего размера — 38 %?

Решение. Определяем массу нетто леща: $80 \text{ кг} \cdot 63 \% : 100 \% = 50,4 \text{ кг}$.

Исходя из массы нетто определяем массу брутто леща среднего размера: $50,4 \text{ кг} \cdot 100 \% : 62 \% = 81,3 \text{ кг}$.

Ответ: Вместо 80 кг мелкого леща необходимо взять 81,3 кг леща среднего размера.

Задание. 1. Определите количество отходов при разделке на филе с кожей и реберными костями 80 кг окуня морского крупного размера потрошенного с головой.

2. Какое количество отходов получится при разделке 65 кг хека серебристого на кругляши?
3. Определите массу нетто судака мелкого размера, разделанного на чистое филе, если масса брутто составляет 220 г.
4. Найдите массу полуфабриката камбалы дальневосточной, если масса 1 порции брутто — 245 г.
5. Определите массу нетто хека серебристого, если масса порции брутто — 180 г. Рыба разделана на кругляши.
6. Найдите массу полуфабриката палтуса чернокорого, разделанного на порционные куски, если масса брутто составляет 150 г.
7. Сколько хека серебристого массой брутто необходимо взять, чтобы получить 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями, если масса одной порции 90 г?
8. Какое количество крупной трески нужно взять, чтобы заменить 100 кг мелкой?

Задание 1. Определите количество отходов в процентах при разделке рыбы крупных размеров.

2. Определите количество отходов в процентах при разделке рыбы на чистое филе.

Практическое занятие № 10

Определение порций блюд изделий изготовленных из заданного количества сырья

При решении задач подобного типа необходимы следующие данные:

- вид разделки рыбы, соответствующей данному изделию;
- количество отходов в процентах для данного вида и размера рыбы при соответствующем виде разделки рыбы;
- масса нетто рыбы, требуемая для изготовления одной порции по колонке Сборника рецептов, которая отмечена в условии задачи;
- с учетом отходов определяют массу нетто рыбы. Вид разделки определяется характером изготавливаемого изделия;
- разделив полученную массу нетто на массу нетто одной порции рыбы, получим количество порций.

Пример 1. Масса сома неразделанного 3 кг; количество отходов сома крупного при разделке на чистое филе — 50 %.

Сколько порций рулета рыбного можно приготовить из 3 кг сома крупного, неразделанного по колонке 1 Сборника рецептов блюд?

Какое количество хлеба потребуется?

Решение. Находим массу нетто сома:

$$3\text{ кг} - 50\% : 100\% = 1,5\text{ кг.}$$

По рецептуре блюда «Рулет рыбный» масса нетто одной порции — 60 г. Определяем количество порций: $1,5 : 0,06 = 25$ порций.

По рецептуре на одну порцию рулета рыбного требуется 18 г хлеба. Количество хлеба на 25 порций составит: $18\text{ г} * 25\text{ порций} = 450\text{ г}$.

Ответ: 25 порций рыбного рулета; 450 г хлеба потребуется для приготовления 25 порций рулета рыбного.

Задания. 1. Сколько порций трески по-польски можно приготовить из 12 кг мелкой трески, поступившей с головой, по колонке 2 Сборника рецептов?

2. Сколько порций окуня морского в рассоле можно приготовить (по колонке 1 Сборника рецептов) из 8 кг мелкого окуня, поступившего с головой?

3. Сколько порций массой брутто корюшки жареной можно приготовить из 4 кг рыбы, если масса 1 порции 120 г?

4. Рассчитайте количество рыбных котлет, которое можно приготовить по колонке 1 Сборника рецептов из 9 кг трески потрошенной без головы. Определите, какое количество пшеничного хлеба понадобится.

Расчет сырья, числа порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и его кондиции и составление сырьевой ведомости

Образец решения задачи. Кратко записываем условие задачи.

Решение:

M_{OTA} — 29,5 %;

$$M_{OTX} = (80 \cdot 29,5) : 100 = 23,6 \text{ кг.}$$

Задание 1.2. Внесите данные расчета в табл. 1.1 в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий (приложение 9) с учетом кондиции сырья и выхода готового изделия следующих полуфабрикатов:

- бифштекс, лангет, зразы отбивные (из говядины), натуральные котлеты, эскалоп (из свинины);
- бефстроганов, гуляш, азу (из говядины), мясо для плова, рагу (из баранины), поджарка, мясо для шашлыка (из свинины);
- ромштекс (из говядины), котлеты отбивные, шницель натуральный (из свинины).

[illegible]

Задание 1.3. Произведите расчет сырья (табл. 1.2) для приготовления необходимого количества порций указанных ниже изделий, полученные результаты запишите в сырьевую ведомость: бифштекс рубленый; котлеты; биточки; шницель натуральный рубленый; тефтели; люля-кебаб; зразы рубленые; фрикадельки.

[illegible]

Практическое занятие № 12

Расчет сырья и гарниров, определение числа порций блюд из мяса и мясных продуктов с учетом сезонности и совместимости сырья.

Составление сырьевой ведомости

Задание 3.1. Произведите расчет сырья и внесите данные в таблицы сырьевой ведомости (табл. 3.1 и 3.2) в соответствии со Сборником рецептов и с учетом выхода следующих готовых блюд:

- мясо отварное с картофельным пюре и соусом сметанным с хреном;
- антрекот с зеленым маслом и картофелем в молоке;
- ромштекс с жареным картофелем (из сырого);
- бефстроганов с жареным картофелем (из отварного);
- бифштекс рубленый с луком фри и жареным картофелем (из отварного);
- шницель натуральный рубленый с жареным картофелем (из сырого);
- тефтели с соусом сметанным с томатом и гречневой рассыпчатой кашей;
- зразы рубленые с картофельным пюре.

Примечание. Расчет сырья произвести, учитывая кондицию и сезонность, процент отходов при механической кулинарной обработке сырья согласно Сборнику рецептов и кулинарных изделий или приложений данного практикума.

Задание 3.2. Составьте алгоритм приготовления блюд.

Задание 3.3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

Таблица 3.1. Приготовление отварных и жареных блюд из мяса								
Сырьё	Наименование блюд и масса сырья							
	Рецептура №		Рецептура №		Рецептура №		Рецептура №	
	Масса брутто г.	Масса нетто г.	Масса брутто г.	Масса нетто г.	Масса брутто г.	Масса нетто г.	Масса брутто г.	Масса нетто г.
Выход								

Таблица 3.2. Приготовление блюд из мясной рубленой и котлетной массы								
Сырьё	Наименование блюд и масса сырья							
	Рецептура №		Рецептура №		Рецептура №		Рецептура №	
	Масса брутто г.	Масса нетто г.	Масса брутто г.	Масса нетто г.	Масса брутто г.	Масса нетто г.	Масса брутто г.	Масса нетто г.
Выход								

Задание 3.4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

1. Какие гарниры можно предложить к отварному мясу?
2. Какое количество воды необходимо взять для варки 1 кг мяса?

- Произведите расчет расхода гречневой крупы для приготовления 75 порций гречневой рассыпчатой каши, используемой в качестве гарнира.

[illegible]

Практическое занятие № 13

Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества птицы, с учетом вида сырья и его кондиции.

Составление сырьевой ведомости

Задание 2.1. Внесите данные расчета в табл. 2.1 в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий с учетом кондиции сырья и выхода готового изделия (приложение 10) следующих полуфабрикатов:

- котлеты натуральные (из потрошенной птицы);
- тушка птицы для варки целиком (из потрошенной птицы).

Таблица 2.1. Расчёт потребности сырья и массы готовых полуфабрикатов из птицы							
№ п/п	Наименование полуфабриката	Масса сырья брутто, г.				Масса сырья нетто или полуфабри - ката, г.	Масса готового изделия, г.
		1 – й категории		2 – й категории			
		1 порция	2 порции	1 порция	2 порции	1 порция	2 порции

Задание 2.2. Произведите расчет сырья (табл. 2.2) для приготовления 1 — 2 порций указанных ниже изделий (блюд):

- шницель из куриного филе;
- фрикадельки из кур. Полученные результаты запишите в сырьевую ведомость.

Таблица 2.2. Расчёт сырья для приготовления изделий (блюд)																				
Сырьё	Наименование блюд и масса сырья																			
	Рецептура №				Рецептура №				Рецептура №				Рецептура №				Рецептура №			
	Масса брутто о.г.		Масса нетто г.		Масса брутто о.г.		Масса нетто г.		Масса брутто о.г.		Масса нетто г.		Масса брутто о.г.		Масса нетто г.		Масса брутто о.г.		Масса нетто г.	
	1 п	2 п	1 п	2 п	1 п	2 п	1 п	2 п	1 п	2 п	1 п	2 п	1 п	2 п	1 п	2 п	1 п	2 п	1 п	2 п
Масса полуфабри ката																				

Задание 2.3. Заполните табл. 2.3 для следующих полуфабрикатов:

- котлеты натуральные (из потрошенной птицы);
- тушка птицы для варки целиком;
- шницель из куриного филе;
- фрикадельки из кур.

Таблица 2.3. Качество полуфабрикатов из птицы				
Полуфабрикаты	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция

Задание 2.4. Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 50 кг кур полупотрошенных 1-й категории, применяя таблицу «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельхозяи-ственной птицы» (см. приложение 5).

Кратко запишите условие задачи.

Дано: M_6 — ...; O — ...; $M_{отх}$ — x .

Решите задачу в одно действие, составляя пропорцию:

$M_{отх} = M_6 - 0: 100\%$, кг.

Задание 2.5. Составьте алгоритм приготовления изделий: шницель из куриного филе; фрикадельки из кур.

Задание 2.6. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий, указанных в задании 2.5.

Практическое занятие № 14

Расчет сырья и гарниров, определение числа порций блюд из домашней птицы с учетом кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и составление технологических карт

Задание 4.1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций следующих блюд:

- курица отварная с картофельным пюре, с соусом белым паровым;
- курица, жаренная во фритюре с картофелем фри;
- котлеты рубленые из птицы с картофельным пюре;
- биточки, фаршированные с картофелем в молоке.

Примечание. Расчет сырья произвести по колонке II Сборника рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья по кондиции и сезонности.

Задание 4.2. Запишите полученные результаты для каждого блюда в табл. 4.1.

Таблица 4.1. сырьевая ведомость								
Сырьё	Наименование блюд и масса сырья							
	Рецептура №		Рецептура №		Рецептура №		Рецептура №	
	Масса брутто г.	Масса нетто г.	Масса брутто г.	Масса нетто г.	Масса брутто г.	Масса нетто г.	Масса брутто г.	Масса нетто г.
Масса полуфабриката								
Масса готового изделия								
Масса гарнира								
Выход								

Задание 4.3. Составьте технологические схемы приготовления следующих блюд:

- курица отварная с картофельным пюре и с соусом белым паровым;
- курица, жаренная во фритюре, с картофелем фри;
- котлеты рубленые из птицы с картофельным пюре;
- биточки, фаршированные шампиньонами, с картофелем в молоке.

Задание 4.4. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

Задание 4.5. Ответьте на следующие вопросы и выполните задания.

1. Какие гарниры можно предложить к отварной птице?
2. Какое количество воды необходимо взять для варки 1 кг птицы?
3. Какие правила следует соблюдать при жаренье во фритюре?
4. Назовите условия и сроки хранения готовых блюд из птицы.
5. Перечислите способы оформления готовых блюд.
6. Назовите температуру и продолжительность доведения изделий до готовности.

6. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс

Основные источники:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Т.А. Качурина, Москва Издательский центр «Академия» 2018

Дополнительные источники

13. Приготовление супов и соусов, Н.И. Дубровская, Е. В. Чубасова, Москва Издательский центр «Академия» 2018
14. Приготовление блюд из рыбы, Т.А. Качурина, Москва Издательский центр «Академия» 2018
15. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, И.П. Самородова, Москва Издательский центр «Академия» 2018
16. Приготовление блюд из овощей и грибов, Е.И. Соколова, Москва Издательский центр «Академия» 2018
17. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева,

Интернет источники:

18. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&baclink=1>.<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
19. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normative/data_/normative/46/46201/
20. http://www.ohranatruda.ru/otbiblio/normative/data_/normative/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/mega/5/p/page.html>
21. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
22. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
23. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>