

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания №_____.
от «__»_____ 20__ г.
Председатель цикловой комиссии
_____Котлярова С.В.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению практических работ
по профессиональному модулю
ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГО-
ТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Разработчик:
Преподаватель
Белгородский индустриальный
колледж
Романенко Т.В.

Белгород 2020 г.

Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	3
1.1. Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи. Место практических работ в курсе дисциплины	3
1.2. Организация и порядок проведения практических работ	3
1.3. Общие указания по выполнению практических работ	3
1.4. Критерии оценки результатов выполнения практических работ	4
2. Тематическое планирование практических работ	6
3. Содержание практических работ	8
Практическая работа №1 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов и их соответствие требованиям к качеству	8
Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач	12
Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач	12
Практическая работа №4 Разработка новых видов сложных холодных десертов.	17
Практическая работа №5 Составление технологических и технико-технологических карт для сложных холодных десертов.	18
Практическая работа №6 Органолептические способы определения степени готовности и качества основных горячих десертов	21
Практическая работа №7 Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих напитков	23
Практическая работа №8 Решение ситуационных задач	24
Практическая работа №9 Разработка новых видов сложных горячих десертов	29
Практическая работа №10 Составление технологических и технико-технологических карт для сложных горячих десертов.	30
Практическая работа №11 Составление технологических и технико-технологических карт для сложных горячих десертов.	31
Практическая работа №12 Оценка качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов, горячих и холодных напитков физико-химическими методами.	34
4. Информационное обеспечение обучения	36

1. Пояснительная записка

1.1. Краткая характеристика профессионального модуля, его цели и задачи. Место практических работ в курсе профессионального модуля.

Профессиональный модуль ПМ.05 «Технологический процесс приготовления и проготовление сложных холодных и горячих десертов» является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Дисциплина изучается в V и VI семестрах. В целом рабочей программой предусмотрено 28 часов на выполнение практических работ, что составляет 12,5 % от обязательной аудиторной нагрузки, которая составляет 224 часа, при этом максимальная нагрузка составляет 270 часов, из них 46 часов приходится на самостоятельную работу обучающихся.

Цель настоящих методических рекомендаций: оказание помощи обучающимся в выполнении практических работ по профессиональному модулю ПМ.05 «Технологический процесс приготовления и проготовление сложных холодных и горячих десертов», качественное выполнение которых поможет обучающимся освоить обязательный минимум содержания дисциплины и подготовиться к промежуточной аттестации в форме экзамена.

1.2. Организация и порядок проведения практических работ

Практические работы проводятся после изучения теоретического материала. Введение практических работ в учебный процесс служит связующим звеном между теорией и практикой. Они необходимы для закрепления теоретических знаний, а также для получения практических навыков и умений. При проведении практических работ задания, выполняются студентом самостоятельно, с применением знаний и умений, усвоенных на предыдущих занятиях, а также с использованием необходимых пояснений, полученных от преподавателя. Обучающиеся должны иметь методические рекомендации по выполнению практических работ, конспекты лекций, измерительные и чертежные инструменты, средство для вычислений.

1.3. Общие указания по выполнению практических работ

Курс практических работ по профессиональному модулю ПМ.05 «Технологический процесс приготовления и проготовление сложных холодных и горячих десертов» предусматривает проведение 12 работ, посвященных изучению:

- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов и их соответствие требованиям к качеству;
- решение ситуационных задач;
- решение ситуационных задач;
- разработка новых видов сложных холодных десертов;
- составление технологических и технико-технологических карт для сложных холодных десертов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества основных горячих десертов;
- органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих напитков;
- решение ситуационных задач;
- разработка новых видов сложных горячих десертов;
- составление технологических и технико-технологических карт для сложных горячих десертов;
- расчет стоимости горячих десертов. Составление калькуляционных карт;

• оценка качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов, горячих и холодных напитков физико-химическими методами.

При подготовке к проведению практической работы необходимо:

- ознакомиться с целями проведения практической работы;
- ознакомиться с порядком выполнения работы.

После выполнения практической работы обучающийся к следующему занятию оформляет отчет, который должен содержать:

- название практической работы, ее цель;
- краткие, теоретические сведения об изучаемой теме;
- все необходимые, предусмотренные практической работой, расчеты;
- выводы по итогам работы;
- ответы на контрольные вопросы.

1.4. Критерии оценки результатов выполнения практических работ

Критериями оценки результатов работы обучающихся являются:

- уровень усвоения обучающимся учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

– сформированность общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Критерии оценивания практической работы

Оценка	Критерии оценивания
5	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
4	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, ри-

Оценка	Критерии оценивания
	сунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
3	Работа выполнена в полном объеме, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, допуская ошибки на дополнительные вопросы.
2	Работа выполнена не полностью. Студент практически не владеет теоретическим материалом, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.

2. Тематическое планирование практических работ

	Наименование тем	Вид и название работы студента	Количество часов на выполнение работы
Раздел 1	Технологический цикл производства сложных холодных и горячих десертов		4
1.1.9	Методы приготовления сложных холодных десертов в европейском стиле.	Практическая работа №1 «Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов и их соответствие требованиям к качеству»	2
		Практическая работа №2 «Решение ситуационных задач.»	2
Раздел 2	Организация и технология приготовления сложных холодных десертов		12
1.2.7.	Правила подачи сложных холодных блюд.	Практическая работа №3 «Решение ситуационных задач»	4
		Практическая работа №4 «Разработка новых видов сложных холодных десертов»	4
		Практическая работа №5 «Составление технологических и технико-технологических карт для сложных холодных десертов»	2
		Практическая работа №6 «Органолептические способы определения степени готовности и качества основных горячих десертов»	2
Раздел 3.	Организация и технология приготовления сложных горячих десертов		8
1.3.9.	Приготовление маффинов, брауни, штруделей, кексов, каши гурьевской	Практическая работа №7 «Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих напитков»	2
		Практическая работа №8 «Решение ситуационных задач»	2
		Практическая работа №9 «Разработка новых видов сложных горячих десертов»	2
		Практическая работа №10 «Составление технологических и технико-технологических карт для сложных горячих десертов»	2

Раздел 4.	Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных и горячих десертов.		2
1.4.1.	Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых холодных и горячих десертов	Практическая работа №11 «Расчет стоимости горячих десертов. Составление калькуляционных карт »	2
		Практическая работа №12 «Оценка качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов, горячих и холодных напитков физико-химическими методами»	2
		Итого:	28

3. Содержание практических работ Практическая работа № 1

Тема: Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов и их соответствие требованиям к качеству.

Цель занятия

Образовательная: Определение критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов и их соответствие требованиям к качеству. Оценка качества по стандарту.

Развивающая: Развитие умения анализировать информацию, выделять главное, работать с нормативной документацией.

Воспитательная: Формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности

Приобретаемые умения:

- умение органолептически оценивать качество продуктов;
- умение работать с нормативной документацией.

Формируемые профессиональные и общие компетенции:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Норма времени- 2 часа

Форма организации работы: индивидуальная, микрогруппы по 2- 3 человека.

Литература:

1. ГОСТ 21122-75 "Яблоки свежие поздних сроков созревания".
2. ГОСТ 27519-87 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".
4. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. — Ростов н/Д., Феникс, 2003.

Вопросы для повторения:

Повторить конспект лекций

Используемые средства:

Рекомендуемая литература, нормативные документы.

Последовательность выполнения работы:

1. Ознакомиться с действующим стандартом на анализируемые плоды.
2. Выполнить задания

ЗАДАНИЕ 1. Определить помологический сорт яблок, изучить наиболее распространенные сорта и болезни семечковых плодов.

Помологический сорт яблок определяют по внешнему и внутреннему строению плодов. Формы яблок могут быть округлые, плоскоокруглые, плоские, цилиндрические, кругло-цилиндрические, яйцевидные, конические, ширококонические, удлинено-конические, колокольчатые- конические. Величина плодов - один из важнейших признаков сорта, в значительной мере определяющий его товарность. Различают плоды: очень мелкие - до 25 г, мелкие - 26-50 г, ниже среднего - 51-75 г, средние - 76-100 г, выше среднего - 101-125 г, крупные - 126-175 г, очень крупные - 176 г.

Цвет мякоти может быть белый, зеленоватый, желтоватый и иногда красноватый.

Для определения помологического сорта яблок внимательно рассмотрите предложенные Вам образцы и, пользуясь справочником товароведа, установите форму, размер плода.

! Сделайте заключение о помологическом сорте _____

По ГОСТ 21122-75 "Яблоки свежие поздних сроков созревания", помологические сорта разделяются на 2 помологические группы - первую и вторую. К первой помологической группе относят наиболее ценные сорта, культивируемые в стране и дающие основную массу товарной продукции. Плоды их отличаются высокими вкусовыми, пищевыми и товарными качествами и пользуются повышенным спросом покупателей. Перечень этих сортов приведен в обязательном приложении № 2 ГОСТ 21122-75. Сорта, не вошедшие в первую помологическую группу (малораспространенные, местные, с невысоким качеством плодов), относятся ко второй помологической группе.

! Дайте определение, что такое: съемная зрелость, потребительская зрелость, какие плоды являются перезревшими _____

! По натуральным образцам и Справочнику товароведа, описать наиболее распространенные болезни яблок. Заполните таблицу 1

Таблица 1 – Характеристика основных болезней и повреждений семечковых плодов

Название болезни и повреждений	Возбудители болезней и повреждений	Признаки болезней и повреждений

ЗАДАНИЕ 2. Отобрать средний образец от партии яблок и определить товарный сорт яблок.

Качество яблок ранних сортов созревания, заготавливаемых и отгружаемых до 1 сентября, при сдаче-приемке оценивают по ГОСТ 16270-70, а яблок поздних сроков созревания, заготавливаемых и отгружаемых после 1 сентября, - по ГОСТ 21122-75.

Яблоки ранних сроков созревания по качеству подразделяются на два товарных сорта - первый и второй, а поздних сроков созревания на четыре - высший, первый, второй и третий.

По ГОСТ 21122-75 в каждом товарном сорте допускается определенное количество плодов по качеству и величине ниже данного товарного сорта.

Например, в партии яблок высшего сорта допускается не более 5% по качеству и 10% по размеру (а в совокупности не более 10%) плодов 1 сорта.

Если при анализе пробы установлено, что в партии высшего товарного сорта содержится плодов первого сорта более 10%, то вся партия переводится в первый сорт.

Если партия по качеству отвечает требованиям государственного стандарта для высшего, первого и второго сорта, но представляет собой смесь помологических сортов в единице упаковки, такая партия может быть отнесена только к третьему сорту.

При определении качества плодов от партии отбирают выборку. Не подлежат включению в выборку нарушенные тарные единицы, поломанные с подтеками клеточного сока, следами плесени и загнивания. Из таких мест составляют самостоятельную выборку и оценивают ее качество отдельно.

Согласно правилу отбора от партии до 100 мест отбирают 3 единицы упаковки, а от партии свыше 100 единиц упаковки на каждые полные и неполные 50 упаковок дополнительно по одной единице упаковки.

От каждого отобранного в выборку ящика из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10% плодов. Взятые из выборки точечные пробы соединяют в объединенную пробу. Объединенную пробу взвешивают и анализируют по всем показателям ГОСТ 21122-75.

Для выполнения задания 2 необходимо:

1. Рассчитать выборку и массу объединенной пробы.
2. Отделить от общей пробы плоды гнилые и перезревшие, взвесить и рассчитать их содержание в процентах.
3. Сделать заключение о товарном сорте яблок. Результаты записать в таблицу 3

Таблица 3 – Товарное качество яблок

Наименование показателей	Фактические нормы
Внешний вид	
Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее:	
плоды круглой формы	
плоды овальной формы	
Зрелость	
Механические повреждения в местах назначения	
Содержание плодов со свежими механически-	

ми повреждениями, % от массы, не более	
Содержание плодов с зарубцевавшимися повреждениями плодояжкой, % от массы, не более	

Загнившие плоды не допускаются.

Яблоки третьего сорта предназначаются для текущей реализации. Закладке на длительное хранение и отгрузке за пределы области, края, республики без областного деления не подлежат.

ЗАДАНИЕ 3. Провести дегустационную оценку яблок.

Установите (путём дегустации) цвет, консистенцию, вкус и запах мякоти плода.

Дегустационная оценка яблок проводится по пятибалльной системе, разработанной проф. З.В.Коробкиной. При дегустации определяют внешний вид, состояние мякоти, вкус, аромат.

При определении внешнего вида обращают внимание на основную и покровную окраску, степень зрелости плодов и их форму.

Основная окраска: зеленая, желтая, белая. Оттенки: светлые, темные, яркие, тусклые, золотистые, изумрудные, густые. Румянец: яркий, тусклый, полосами, размытый, густой. Состояние зрелости: недозревшие, зрелые, перезрелые.

Оценка внешнего вида по пятибалльной системе:

5 баллов – плоды очень красивые, крупные, эффектные, правильной формы;

4 балла – плоды красивые, правильной формы, характерной окраски, менее крупные;

3 балла – плоды недостаточно крупные, малопривлекательные по форме и окраске;

2 балла – плоды некрасивые, мелкие, неприглядные по форме и окраске;

1 балл - очень некрасивые плоды (очень мелкие, неправильные по форме, плохо окрашенные).

Состояние мякоти: консистенция грубая, рыхлая, плотная, мелкозернистая, крупнозернистая, сочная, средней сочности, малосочная, сухая

Оценка консистенции по пятибалльной системе:

5 баллов – сочная, очень приятная, без признаков крахмалистости;

4 балла – сочная, приятная, с едва заметной мучнистостью;

3 балла – малосочная, больше мучнистая;

2 балла – мучнистая, кашеобразная (пухлые плоды).

Вкус яблок бывает сладкий, кислый, пресный, терпкий, кисло-сладкий, сладко-кислый, гармоничный, освежающий, простой и т.д.

Оценка вкуса по пятибалльной системе:

5 баллов – плоды очень вкусные, с ароматом, используются как лучшие десертные сорта;

4 балла – плоды вкусные, без аромата, используются как столовые сорта и для переработки;

3 балла – плоды посредственного вкуса, пригодные для употребления в свежем виде и для переработки;

1 балл – плоды очень плохого вкуса, совершенно не пригодные для потребления в свежем виде, могут быть использованы только для переработки.

Общая оценка плодов дается на основе учета вкусовых достоинств и внешнего вида плодов.

Общая балльная оценка рассчитывается как среднее арифметическое этих показателей.

Общая оценка плодов по пятибалльной системе:

5 баллов – плоды отличного качества;

4 балла – плоды хорошего качества;

3 балла – плоды удовлетворительного качества;

2 балла – плоды плохого качества;

1 балл плоды очень плохого качества.

Проведите балльную оценку качества яблок. Заполните таблицу 3.

Таблица 3 – Балльная оценка качества яблок

Наименование сорта	Количество баллов			Общий балл	Заключение
	внешний вид	консистенция	вкус и аромат		

В конце работы преподаватель дает каждому обучающемуся ситуационную задачу по теме работы (приложение 1). Обучающиеся решают задачи и сообщают результаты решения преподавателю.

Контрольные вопросы

1. Особенности анатомического строения плодов.
2. Особенности химического состава семечковых плодов, косточковых, ягод, цитрусовых.
3. Характеристика товарных сортов
4. Классификация сортов по использованию, по форме, окраске, консистенции, вкусу.
5. Назовите болезни и повреждения плодов, условия и сроки хранения плодов

Практическая работа № 2-3

Тема: Решение ситуационных задач.

Цели занятия:

Образовательная: Научиться рассчитывать количество продуктов, необходимых для заданного количества порций, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов, с учетом совместимости и взаимозаменяемости; научиться рассчитывать количество порций сладких блюд из имеющихся продуктов.

Развивающая: развитие умения анализировать информацию, выделять главное, развитие умения находить грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений;

развитие умения работать в группе и микрогруппе

Воспитательная: формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности.

Приобретаемые умения:

- оформлять документацию;
- проводить расчеты по формулам.

Формируемые профессиональные и общие компетенции:

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Форма организации работы: индивидуальная, микрогруппы по 2- 3 человека.

Литература:

1. Голунов Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Профи, 2014.

2. Могильный М.П. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2012.

Вопросы для повторения:

1. Что является основным /дополнительным сырьем для приготовления десертов?

2. Что относится к условно некондиционному сырью? .

3. Как определяется масса брутто сырья?

4. Как определяется количество порций??

Используемые средства:

Сборник рецептов, калькулятор.

Последовательность выполнения работы:

При расчете количества продуктов, необходимого для приготовления сладких блюд, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия. Это необходимо в связи с тем, что часть рецептов составлена из расчета на 1 кг готового изделия, а часть — из расчета на выход 1 порции.

Также следует учесть, что при замене 1 л молока натурального молоком сгущенным с сахаром норма закладки сахара уменьшается на 0,17 кг.

Задание 1. Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков

Образец решения задачи

Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций киселя с молоком выходом 200 г. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.

1. Находим количество молока на 1000 мл киселя с молоком по рецептуре № 887: 700 мл; переводим в литры: 0,7 л.

2. Определяем количество порций выходом 200 мл, которое можно приготовить из 1000 мл молока: $1000:200 = 5$ (порций).

Определяем количество молока на 1 порцию: $0,7 : 5 = 0,14$ л.

3. Рассчитываем потребное количество молока на 50 порций: $0,14 \cdot 50 = 7$ л.

Находим эквивалент замены 1 л натурального молока сгущенным по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд»: 0,38 (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг).

Определяем необходимое количество сгущенного молока на 50 порций киселя с молоком, кг: $7 \cdot 0,38 = 2,59$ кг.

Находим количество сахара на 5 порций (1000 мл) по рецептуре № 887: 80 г; переводим в кг: 0,08 кг.

Определяем количество сахара на 1 порцию: $0,08 : 5 = 0,016$ кг.

Определяем количество сахара на 50 порций: $0,016 \cdot 50 = 0,8$ кг.

Определяем величину уменьшения нормы закладки сахара в связи с заменой цельного молоком сгущенным с сахаром: $2,59 \cdot 0,17 = 0,44$ кг.

Рассчитываем требуемое количество сахара: $0,8 - 0,44 = 0,36$ кг.

Ответ: для приготовления 50 порций киселя с молоком потребуется 7 л цельного молока или 2,59 кг сгущенного молока с сахаром с закладкой сахара 0,36 кг.

Задание 2. Расчет количества порций сладких блюд и напитков из имеющихся продуктов

Образец решения задачи

Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.

Находим количество желатина, необходимое для приготовления 1000 г готового желе, по рецептуре № 956: 30 г; переводим в кг: 0,03 кг.

Определяем количество готового желе из имеющегося 0,45 кг желатина: $0,45 : 0,03 = 15$ кг.

Определяем количество порций готового желе выходом 100 г (т.е. 0,1 кг) из имеющегося количества желатина: $15 : 0,1 = 150$ (порций).

Ответ: из 0,45 кг желатина можно приготовить 150 порций желе массой 100 г каждая.

Примечание. Если далее требуется выписать остальные продукты, необходимые для приготовления блюда, производится подсчет по общей методике определения массы брутто; в данном случае заносим в таблицу следующие данные (см. таблица 1):

Таблица 1- Расчет сырья

№п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 1000 г, г	Масса брутто на 15, кг
1	Лимоны	64	0,96
2	Сахар	120	1,8
3	Кислота лимонная	1,5	0,023
4	Желатин	30	0,45

1. Выполнение практического занятия предусматривает грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений на доступном для каждого обучающегося уровне. (ОК1, ОК3, ОК4)

2. Каждый имеет возможность воспользоваться помощью других участников группы и проконсультироваться с преподавателем. (ОК6)

3. Выполнение практического занятия так же предусматривает Оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество, путем выполнение самоанализа и коррекции собственной деятельности на основании достигнутых результатов (ОК 3)

ЗАДАЧИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО РЕШЕНИЯ

Вариант 1

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций массой 150 г. блюда «Желе из молока» в кафе. Замените желатин на агар.
2. Определите, сколько порций желе из молока выходом 150 г можно приготовить при наличии 0,7 кг желатина. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 2

1. Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги. Составить технологическую схему приготовления блюда.
2. Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1кг мусса? Составить технологическую схему приготовления блюда.

Вариант 3

1. Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при наличии 11 л сливок.
2. Определите, сколько порций желе из молока выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,15 кг желатина. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 4

1. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порции 125 г.
2. Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1кг мусса? Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 5

1. Определить сколько порций желе из плодов или ягод свежих можно приготовить при наличии 0,05 кг желатина.
2. Определите, сколько продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порции 125г. Составьте технологическую схему.

Вариант 6

1. Рассчитать сырье для приготовления 15 порций суфле ванильного, выходом 150г, если поступило молоко коровье пастеризованное нежирное. Составить технологическую схему приготовления блюда.
2. Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при наличии 0,25 кг желатина.

Вариант 7

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «Кисель молочный» в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко обезжиренное сухое.
2. Определите, сколько порций желе из молока выходом 150 г можно приготовить при наличии 0,78 кг желатина. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 8

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций массой 150 г. блюда «Желе из молока» 5 в столовой II категории. Замените желатин на агароид.

2. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 9

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций массой 100 г. блюда «Желе из молока» в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко цельное сгущенное с сахаром.

2. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 200 г можно приготовить при наличии 8 л молока. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 10

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «Кисель молочный» в столовой II категории. Замените сахар – песок на рафинадную. Составьте технологическую схему.

2. Определить, сколько порций крема ванильного выходом 150г можно приготовить при наличии 6 л молока.

Вариант 11

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 76 порций массой 200 г. блюда «Самбук яблочный». Замените белки яиц на порошок.

2. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 8 л молока. Составить технологическую схему приготовления блюда.

Вариант 12

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций массой 150 г. блюда «Самбук абрикосовый» Замените сахар – песок на рафинадную пудру. Составьте технологическую схему

2. Определите, сколько порций желе из молока выходом 150 г можно приготовить при наличии 0,7 кг желатина.

Дополнительные задачи к практическому занятию №1

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив. Если масса порции 200 г.

2. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций компота из сухофруктов в столовой II категории. Если, масса порции 200 г. Замените сахара – песок на мед натуральный.

3. Определите норму расхода продуктов для изготовления 150 порций киселя из клюквы в столовой II категории если масса порции 200 г. Замените крахмал картофельный сухой на крахмал картофельный сырец (50%-й влажности).

4. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций желе из молока. В столовой III категории, если масса порции 150 г. Замените молоко цельное на молоко сгущенное стерилизованное в банках.

5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Кисель из плодов или ягод свежих» в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный.

Практическая работа № 4

Тема: Разработка новых видов сложных холодных десертов.

Цель: формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд.

Задачи:

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Пояснения Нормы вложения сырья, выход полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий и блюд, а также нормы отходов при первичной обработке сырья и потери при тепловой обработке продуктов установлены сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Существуют разные сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, но руководствоваться надо действующими в данное время нормативными документами.

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из жареного мяса используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2006 г.

Задание 1. Заполните технологическую карту на разработанное вами блюдо, произведя расчет продуктов на 10 и 20 порций

Технико-технологическая карта № 1

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция		10		20	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход	-	250				

Способ приготовления

Правила подачи:

Требования к качеству:

Задание 2. Разработайте и заполните технико-технологическую карту, произведя расчет продуктов на 10 и 20 порций.

Практическая работа № 5

Тема: Составление технологических и технико-технологических карт для сложных холодных десертов.

Цели занятия:

Образовательная: научиться составлять технико-технологические карты, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов, с учетом совместимости и взаимозаменяемости;

научиться рассчитывать количество порций сладких блюд из имеющихся продуктов.

Развивающая: развитие умения анализировать информацию, выделять главное, развитие умения находить грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений;

развитие умения работать в группе и микрогруппе

Воспитательная: формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности,

Приобретаемые умения:

- грамотно составлять документацию;

- грамотно решать ситуационные задачи

Формируемые профессиональные и общие компетенции:

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Форма организации работы: индивидуальная, микрогруппы по 2- 3 человека.

Литература:

1.Голунов Л.Е, Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Профи, 2012.

2.Могильный М.П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2012.

Вопросы для повторения:

1.Что такое технико-технологическая карта?

2. Что относится к условно некондиционному сырью? .

3. Как определяется масса брутто сырья?

4. Кто составляет технико-технологическую карту?

Используемые средства:

Сборник рецептов, калькулятор.

Последовательность выполнения работы:

При расчете количества продуктов, необходимого для приготовления сладких блюд, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия. Это необходимо в связи с тем, что часть рецептов составлена из расчета на 1 кг готового изделия, а часть — из расчета на выход 1 порции.

«Утверждаю»

Директор ресторана

ФИО

« « _____ 20__ г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.

Наименование блюда «Суфле ванильное»

Рецептура № 915 «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», 2012г.

Краткое описание технологического процесса	Краткая характеристика готового блюда

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, г		Расчет количества порций					
	Брутто	Нетто	10	20	30	40	50	60
			Количество продуктов, кг нетто					
Яйца								
Сахар								
Молоко								
Мука пшеничная								
Масло сливочное								
Ванилин								
Рафинадная пудра								
Молоко								

Выход блюда – 300 г

Зав. производством

«Утверждаю»

Директор ресторана

ФИО

« « _____ 20__ г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.1

Наименование блюда «Пудинг сухарный»

Рецептура № 917 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2012г.

Краткое описание технологического процесса	Краткая характеристика готового блюда

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, г		Расчет количества порций					
	Брутто	Нетто	10	20	30	40	50	60
			Количество продуктов, кг нетто					
Сухари ванильные								
Яйца								
Сахар								
Молоко								
Изюм								
Масло сливочное								
Цукаты								
Курага								
Сахар								

Выход блюда – 180 г

Зав. производством

Контрольные вопросы

1. Какими нормативными документами пользуются при составлении технологической карты?
2. Как рассчитать количество продуктов на определенное количество порций?

Практическая работа № 6

Тема: Органолептические способы определения степени готовности и качества основных горячих десертов.

Цель работы: изучить методы проведения органолептической оценки качества полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции и готовой сложной кулинарной продукции

Ход работы:

1. Оценка показателей качества.

Последовательность оценки:

- внешний вид,
- аппетитность,
- запах,
- консистенция.

И свойства, оцениваемые в полости рта: вкус, сочность, крошливость, однородность. Органолептический анализ качества пищи проводится с использованием бальных оценок и шкал. Шкала включает органолептические показатели качества, положительную характеристику блюд и возможные его дефекты. В основу шкалы положена пятибалльная система; каждый показатель имеет пять степеней качества, соответствующих оценкам «отлично» (5); «хорошо» (4); «удовлетворительно» (3); «плохо» (2) и «очень плохо»; «неудовлетворительно» (1).

Блюда (изделия) охарактеризованы в шкалах индивидуально – в каждой шкале дана характеристика по единичным показателям на 5 баллов и описаны дефекты, снижающие оценку до 4 -1 баллов. Согласно шкале 5 баллам отвечает блюдо, приготовленное полностью в соответствии с требованиями рецептуры и технологии производства, и по органолептическим показателям соответствующее продукции высокого качества. Оценка в 4 балла допускает незначительные дефекты: внешнего вида (изменения формы нарезки), вкуса (слегка недосолено) и т. д. Оценка в 3 балла указывает на более значительные нарушения технологии приготовления блюда, но допускающие его реализацию без доработки. На доработку направляют продукцию с легко устранимыми дефектами (незначительный недовес порции, недосол, частичное и слабое подгорание, нарушение в оформлении, неглубокие трещины и т. п.). Оценка в 2 балла указывает на значительные дефекты блюда, но не исключает возможность его переработки. Оценка в 1 балл указывает на дефекты блюда, не допускающие реализации: посторонние, несвойственные изделию запах и вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, значительное нарушение формы, явные признаки порчи, неполновесность штучных изделий и т. д. Характеристика изделий включает 5, 4, и 3 балла, составляющие «стандартный диапазон», и 2, 1 - «нестандартный диапазон». Внутри «стандартного диапазона» в 4 балла оценивают изделие на «хорошо» с характеристикой единичного показателя,

строго соответствующей стандарту, в 5 баллов – с «отличной», характеристикой, превышающей требования стандарта, а в 3 балла – с «удовлетворительной» характеристикой, несколько ниже требований стандарта, однако не дающей основания отнесения изделия к нестандартному, внутри «нестандартного диапазона» выбор той или иной оценки для показателя, т.е. 1 или 2 баллов зависит от характера дефектов.

Порядок расположения показателей в шкалах на кулинарные и кондитерские изделия, блюда отвечает естественной последовательности органолептического восприятия.

2. Оформление результатов и подведение итогов органолептического контроля.

Результаты органолептического анализа блюд (изделий) регистрируют в журнале по схеме, указанной в таблице 2. Журналы, пронумерованные, прошнурованные и скрепленные печатью должны находиться в лаборатории.

Таблица 28.1 - Результаты органолептического анализа блюд (изделий)

Наименование блюда (изделия)	Количество, кг (дм ³)	Количество баллов по показателям					Сумма баллов		Средняя оценка блюда (изделия)	Фамилия бригадира
		цвет	внешний вид	консистенция	запах	вкус	По показателям	После снижения за дефекты		

Число баллов следует записывать в журнал по каждому показателю, после чего суммировать баллы по отдельным показателям. Далее руководствуясь таблицей 28.2, по сумме баллов продукцию оценивают на «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

Таблица 28.2 - Перевод суммы баллов в соответствующую оценку

Суммы баллов		Средняя оценка
при пяти показателях	при шести показателях	
25-22	30-27	Отлично
Ниже 22 до 18	Ниже 27 до 22	Хорошо
Ниже 18 до 15	Ниже 22 до 18	Удовлетворительно

Если продукция кулинарного или кондитерского производства хотя бы по одному из показателей оценена в 2 или 1 балл, то в целом ее следует в 0 баллов, т.е. на «неудовлетворительно». Без подсчета баллов снять с реализации, составить акт

и дать заключение о возможности переработки кулинарной продукции, доработки или переработки кондитерских изделий.

Если два ведущих показателя (вкус и запах) оценены в 3 балла, то независимо от оценок по другим показателям блюдо (изделие) следует оценить не выше чем на «удовлетворительно». При оценке качества блюд необходимо учитывать следующее. За снижение температуры на каждые 10 °С для горячих блюд или повышение ее на каждые 5 °С для холодных с суммы баллов нужно снимать по одному баллу. За неаккуратность оформления блюда, подачу его в несоответствующей (по форме и размеру посуде) с суммы баллов также снимается от 1 до 2 баллов в зависимости от важности дефектов. Подача в грязной посуде оценивается на «неудовлетворительно», а блюдо снимается с реализации. Результаты бракеража записывают в бракеражный журнал до начала реализации изделий.

Таблица 28.3 - Бракеражный журнал оценки качества готовых кулинарных изделий

Наименование изделий	Оценка качества блюд и изделий (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) и замечания по изделиям				Ответственный за приготовление
	1 партия		2 партия		
	оценка	замечания	оценка	замечания	

Последовательность выполнения работы:

Задание. Произведите оценку качества готового десерта по заданию преподавателя.

Практическая работа № 7

Тема: Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих напитков.

Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества вкусовых товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы чая, пряностей,
- учебник товароведения продовольственных товаров, стандарты,
- тарелки, стаканы, салфетки,

Контрольные вопросы:

1. Назовите виды и ассортимент чая?
2. Почему при производстве черного чая лист темнеет?
3. Чем чайные напитки отличаются от чая?

4. Почему при хранении чая необходимо учитывать товарное соседство?
 5. Почему чай высших сортов фасуют в фольгу и упаковывают в жесткую упаковку?

Этапы выполнения работы:

1. Проведите органолептическую оценку качества чая по стандарту.
 - Осмотрев пачку (коробку), по упаковке и маркировке определите наименования чая, вид по способу получения, состояние упаковки;
 - Вскройте пачку (коробку) и проверьте качество упаковки;
 - Насыпьте 1-2 чайные ложки чая на лист белой бумаги и определите уборку по внешнему виду сухого чая;
 - Для определения вкуса, аромата, цвета настоя, цвета разваренного листа возьмите по 5г сухого чая, поместите в чашки и залейте кипящей водой. Определения вкуса, аромата проводите после образования настоя (через 5-10 мин);
 - Остудите напиток до 40⁰С и попробуйте. Цвет настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа сопоставьте требованиями стандарта по характеристике сортов чая.

Результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Чай	Внешний вид сухого чая	Настой	Аромат и вкус	Цвет разваренного листа	Сорт чая
-----	------------------------	--------	---------------	-------------------------	----------

- Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;
 Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

Практическая работа №8

Тема:Решение ситуационных задач.

Цели занятия:

Образовательная:научиться рассчитывать количество продуктов, необходимых для заданного количества порций, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов, с учетом совместимости и взаимозаменяемости;

научиться рассчитывать количество порций сладких блюд из имеющихся продуктов.

Развивающая: развитие умения анализировать информацию, выделять главное, развитие умения находить грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений;

развитие умения работать в группе и микрогруппе

Воспитательная: формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности,

Приобретаемые умения:

- проводить расчеты по формулам;
- грамотно решать ситуационные задачи

Формируемые профессиональные и общие компетенции:

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Форма организации работы: индивидуальная, микрогруппы по 2- 3 человека.

Литература:

1. Голунов Л.Е, Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Профи, 2012.

2. Могильный М.П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2012.

Вопросы для повторения:

1. Что является основным /дополнительным сырьем для приготовления десертов?

2. Что относится к условно некондиционному сырью? .

3. Как определяется масса брутто сырья?

4. Как определяется количество порций??

Используемые средства:

Сборник рецептур, калькулятор.

Последовательность выполнения работы:

При расчете количества продуктов, необходимого для приготовления сладких блюд, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия. Это необходимо в связи с тем, что часть рецептур составлена из расчета на 1 кг готового изделия, а часть — из расчета на выход 1 порции.

Задание 1. Расчет количества продуктов для приготовления горячих сладких блюд

Образец решения задачи

Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций суфле ванильного. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.

1. Находим количество молока на 1 порцию суфле по рецептуре № 915: 40 мл; переводим в литры: 0,04 л.

2. Рассчитываем потребное количество молока на 50 порций: $0,04 \cdot 50 = 2$ л.

3. Находим эквивалент замены 1 л натурального молока сгущенным по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд»: 0,38 (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг).

4. Определяем необходимое количество сгущенного молока на 50 порций суфле, кг:
 $2 \cdot 0,38 = 0,76$ кг.
5. Находим количество сахара на 1 порцию суфле: $40\text{г} = 0,04\text{кг}$.
6. Определяем количество сахара на 50 порций: $0,04 \cdot 50 = 2$ кг.
7. Определяем величину уменьшения нормы закладки сахара в связи с заменой молока цельного молоком сгущенным с сахаром: $0,76 \cdot 0,17 = 0,13$ кг.
- Рассчитываем требуемое количество сахара: $2 - 0,13 = 1,87$ кг.
- Ответ:* для приготовления 50 порций суфле потребуется 2 л цельного молока или 0,76 кг сгущенного молока с сахаром с закладкой сахара 1,87 кг.

Задание 2. Расчет количества порций горячих сладких блюд из имеющихся продуктов

Образец решения задачи

Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 5 л молока.

Находим количество молока, необходимое для приготовления 1000 г готовой шарлотки, по рецептуре № 926: 150 мл; переводим в кг: 0,15 л.

Определяем количество готовой шарлотки, из имеющихся 5 л молока: $5 : 0,15 = 33,3\text{кг}$.

Определяем количество порций выходом 170 г (т.е. 0,17 кг) из имеющегося количества желатина: $33,3 : 0,17 = 195$ (порций).

Ответ: из 5 л молока можно приготовить 195 порций шарлотки массой 170 г.

Примечание. Если далее требуется выписать остальные продукты, необходимые для приготовления блюда, производится подсчет по общей методике определения массы брутто; в данном случае заносим в таблицу (см. таблица 1):

Таблица 1- Расчет сырья

№п/п	Наименование продуктов	Масса на 1000 г, г		Масса на 33,3 кг, кг	
		брутто	нетто	брутто	нетто

Задачи к практическому занятию согласно варианту выбранному преподавателем

Вариант задания № 1

Вариант 1

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций пудинга сухарного. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.
2. Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 2 кг яблок

Вариант 2

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций суфле шоколадного столовой II категории. Натуральное молоко заменить обезжиренным.

2. Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 6 кг яблок.

Вариант 3

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 150 порций суфле орехового в кафе. Натуральное молоко заменить молоком, сгущенным стерилизованным в банках.

2. Определить, сколько порций шарлотки можно приготовить при наличии 2 л молока.

Вариант 4

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций пудинга сухарного в столовой III категории. Замените молоко цельное на молоко, сгущенное стерилизованное в банках.

2. Определить, сколько порций яблок с рисом можно приготовить при наличии 700 г риса.

Вариант 5

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 57 порций шарлотки, если масса порции 170 г. Замените яблоки свежие на яблоки целые половинками быстрозамороженные.

2. Определить, сколько порций яблок в тесте можно приготовить при наличии 0,8 кг яблок.

Вариант 6

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г блюда «Шарлотка с яблоками» в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный.

2. Определить, сколько порций яблок в слойке можно приготовить при наличии 2 кг муки.

Вариант задания № 2

Вариант 1

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций блюда «Суфле фруктовое или ягодное» в кафе. Замените сахар на сахарную пудру.

2. Определите, сколько порций яблок в тесте можно приготовить при наличии 0,7 кг молока. Составить технологическую схему приготовления блюда.

Вариант 2

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 23 порций блюда «Суфле ванильное» в кафе. Замените молоко цельное на молоко сухое.

2. Определите, сколько порций яблок в тесте жаренных можно приготовить при наличии 40 кг яблок. Составить технологическую схему приготовления блюда.

Вариант 3

1. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций пудинга сухарного. Замените сахар на мед.

2. Определите, сколько порций корзинок с яблоками можно приготовить при наличии 0,15 кг яблок. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 4

1. Определите, сколько продуктов потребуется для приготовления 120 порций яблок, жаренных в тесте.

2. Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблок печенных. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 5

1. Определить сколько порций пудинга яблочного можно приготовить при наличии 0,05 кг орехов.
2. Определите, сколько продуктов потребуется для приготовления 70 порций блюда «Суфле ванильное» в кафе Составьте технологическую схему.

Вариант 6

1. Рассчитать сырье для приготовления 15 порций суфле ванильного, выходом 150г, если поступило молоко коровье пастеризованное нежирное. Составить технологическую схему приготовления блюда.
2. Определите, сколько порций яблок с рисом можно приготовить при наличии 0,25 кг риса

Вариант задания № 3

Вариант 7

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Суфле шоколадное» в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко обезжиренное сухое.
2. Определите, сколько порций яблок с рисом можно приготовить при наличии 0,78 кг изюма. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 8

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций гренков с плодами и ягодами в кафе. Замените маргарин на масло сливочное.
2. Определите, сколько порций суфле шоколадного можно приготовить при наличии 5 л молока. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 9

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций массой 100 г. блюда «шарлотка» в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко цельное сгущенное с сахаром.
2. Определите, сколько порций гренков с яблоками можно приготовить при наличии 8 кг хлеба. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 10

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «шарлотка с яблоками» в столовой II категории. Замените сахар – песок на рафинадную пудру. Составьте технологическую схему.
2. Определить, сколько порций суфле ванильного можно приготовить при наличии 6 л молока.

Вариант 11

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 76 порций блюда «суфле шоколадное». Замените яичные белки на порошок .
2. Определите, сколько порций яблок в слойке можно приготовить при наличии 2 кг муки. Составить технологическую схему приготовления блюда.

Вариант 12

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций яблок в слойке. Замените сахар – песок на рафинадную пудру. Составьте технологическую схему
2. Определите, сколько порций пудинга фруктового можно приготовить при наличии 0,7 кг яиц.

Практическая работа № 9

Тема: Разработка новых видов сложных горячих десертов.

Цель: формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд.

Задачи:

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Пояснения Нормы вложения сырья, выход полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий и блюд, а также нормы отходов при первичной обработке сырья и потери при тепловой обработке продуктов установлены сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Существуют разные сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, но руководствоваться надо действующими в данное время нормативными документами.

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из жареного мяса используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2006 г.

Задание 1. Заполните технологическую карту на разработанное вами блюдо, произведя расчет продуктов на 10 и 20 порций

Технико-технологическая карта № 1

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция		10		20	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход	-	250				

Способ приготовления

Правила подачи:

Требования к качеству:

Задание 2. Разработайте и заполните технико-технологическую карту, произведя расчет продуктов на 10 и 20 порций.

Практическая работа № 10

Тема: Составление технологических и технико-технологических карт для сложных горячих десертов.

Цель: Разработка новых видов сложных десертов: подбор рецептуры, составление технологической карты и технико-технологической. Установление показателей качества.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», калькулятор, карточки задания.

Теоретические вопросы для проведения к практической работе №10

1. Какие вещества используются для приготовления сладких блюд?
2. Почему поверхность киселей средней густоты посыпают сахарным песком?
3. Что относится к горячим сладким блюдам?
4. Как подают горячи блюда?
5. Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт?

Задание №1 Составить технологическую карту на следующие блюда:

№ по сборнику рецептов	Наименование блюда
668	Самбук яблочный
732	Напиток Апельсиновый
626	Сироп шоколадный

1.1 Данные свести в таблицу

таблица 1

Наименование сырья	Расход сырья в граммах на 1 порцию		Расход сырья на 5 порций		Расход сырья на 10 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Задание 2 Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюд в соответствии разработанной рецептуры, результаты оформить в таблицу.

Наименования сырья	Масса нетто. г	Содержание основных пищевых веществ							
		белки		жиры		сахар		крахмал	
		%	Г	%	Г	%	Г	%	Г

Задание 3. Составить схему технологического процесса приготовления блюда.

Задание 4 Составить сырьевую ведомость для контрольной отработке блюда в три этапа в количестве 1,5, 10 порций.

№ п/п	Наименования сырья	Расход сырья массой брутто в граммах			Итого в граммах
		1 порцию	5 порций	10 порций	

Практическая работа № 11

Тема: Расчет стоимости горячих десертов. Составление калькуляционных карт

Цель: научиться определять розничные цены на продукцию собственного производства

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, бланки калькуляционных карточек (форма ОП-1)

Теоретический материал

Документ калькуляционная карточка (форма ОП-1) применяется для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Составляется в одном экземпляре.

Расчет стоимости блюд проводят по сборнику рецептов или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

Таблица калькуляции блюд

Колонки	Правила расчета
«№ п\п»	Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда
«Наименование продуктов»	Переписываются продукты, необходимые для приготовления блюда из сборника рецептов или технологической карты
«Норма»	Берется колонка брутто из сборника рецептов или технологической карты и рассчитывается: - холодные блюда, супы, вторые блюда на 100 порций - гарниры, соусы, бульоны, тесто на 10 кг Колонка рассчитывается в кг , для этого делят полученное число в г на 1000 и получают кг.
«Цена»	Рассчитываются продукты за 1 кг
«Сумма»	Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена.
Общая стоимость набора	Это цена за 100 порций или 10 кг. Рассчитывается путем сложения колонки «Сумма»
Наценка	Общая стоимость набора умножается на наценку и делится на 100 %
Продажная цена блюда	Это цена 1 порции или 1 кг. К общей сумме набора прибавляется наценка и делится на 100 порций или 10 кг
Выход в готовом виде	Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда

	в сборнике рецептов или технологической карте или 1000 г
--	--

Задания

1. Определить продажную цену мусса апельсинового в кафе (колонка 2, наценка – 150 %).
2. Определить продажную цену желе лимонного в школьной столовой (наценка 25%).

Недостающие реквизиты оформить самостоятельно

Приложение 1

Цены на сырье:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Эссенция (50 мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Апельсины	270-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Говядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300 г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Желатин (15 г)	20-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сельдь	250-00
Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130 г)	250-00
Томатное пюре (140 г)	200-00	Масло растительное	120-00

		Код
		0330501
		Форма по ОКУД по ОКПО
Организация		
структурное подразделение		Вид деятельности по ОКДП
наименование блюда		Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП
		Вид операции

																	Номер документа	Дата составления
КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА																		

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__» г.			№ 2 от «__» г.			№ 3 от «__» г.			№ 4 от «__» г.			№ 5 от «__» г.			№ 6 от «__» г.			
			норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	
№ п/п	Продукты																				
	наименование	код	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		
Наценка _____ %, руб.коп.																					
Цена продажи блюда, руб.коп.																					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм																					
Заведующий производством		п о д п и с ь																			
Калькуляцию составил																					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																					

Практическая работа № 12

Тема: Оценка качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов, горячих и холодных напитков физико-химическими методами.

Цель: Ознакомиться с основными показателями качества продуктов используемых для приготовления десертов

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», калькулятор, карточки задания.

Теоретические вопросы для проведения к практической работы №12

1. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых холодных и горячих десертов
2. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.
3. Органолептические и физико-химические методы контроля.
4. Методы контроля безопасности процессов хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Задание №1 (Выполняется индивидуально)

Определить физико-химическим методом содержание молочного жира в Молочном коктейле.

В молочный жиромер отвешивают 5г коктейля, приливают 16 мл серной кислоты плотностью 1,50-1,55г/см³ так, чтобы уровень жидкости был 4-6 смс ниже основания горлышка жиромера. Затем добавляют 1 мл изоамилового спирта и проводят определение:

Содержание жира (X,г) в порции блюда вычисляют по формуле:

$$X_m = a \cdot 0,01133P/m$$

где а- количество мелких делений жиромера, занятых выделившимся жиром;

P- масса исследуемого блюда, г;

m- масса навески;

Применяя четырех кратное центрифугирования и подогревание на водяной бане при температуре 65+/-2С по 5 мин перед каждым центрифугированием и отсчетом после последнего центрифугирования.

За норму жира принимают суммарное содержание его в продуктах, входящих в коктейль. Допустимые отклонения в содержании жира =/-10%.

Произвести оценку качества 2-х изделий по заданию преподавателя используя показатели качества.

Заполнить оценочный лист.

ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РАБОТЫ по № в Журнале

Оценку записать в бракиражный журнал

№ Вари- анта	№ по сборнику рец.	Наименования блюда
1	845	Сироп кофейный
2	835	Соус ореховый(миндальный)
3	855	Яблоки или груши со взбитыми сметаной или сливками с орехами
4	869	Компот из смеси сухофруктов
5	863	Компот из земляники или малины
6	898	Мусс клюквенный
7	904	Самбук яблочный
8	895	Желе из экстракта плодового
9	930	Мороженое-ассорти с яблоками консервированными
10	931	Мороженое с плодами или ягодами консервированными
11	1017	Коктейль сливочно-шоколадный
12	915	Суфле ванильное
13	916	Суфле плодвое/ягодное
14	918	Пудинг яблочный с орехами
15	925	Яблоки в слойке
16	922	Яблоки по-киевски
17	943	Час с сахаром, вареньем
18	959	Какао с шоколадом
19	944	Час с лимоном
20	951	Кофе на молоке
21		Корзинки с яблоками
22		Кисель молочный
23		Кисель из клюквы
24		Компот ассорти
25		Лимоны с сахаром
26		Кисель из яблок свежих
27		Крем из варенья
28		Яблоки с рисом
29		Мороженое «Восток»
30		Чай с молоком или сливками
31		Какао с молоком
32		Шоколад
33		Крюшон клубничный

4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи,- М.: Деловая литература, 2013.
2. Анфимова Н.А. Кулинария,- Издание: 9-е изд.,: 2013.
3. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи,- Экономика, 2016.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания,- М.: АСАДЕМА, 2011.
5. Мглинец А.И. Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Технология продукции общественного питания,- СПб.: Троицкий мост, 2014.

Дополнительные источники:

1. Приготовление сладких блюд и напитков: Учебное пособие: Феникс, 2018.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи,- Ростов- на-Дону: Феникс, 2007.
3. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена,- М.: Мастерство,2002.
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров,- Ростов – на - Дону.: Феникс, 2003.
5. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на- Дону Феникс,2005.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИН-ФРА,2007.

Интернет- ресурсы:

1. <http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/cooking5>
2. <http://www.say7.info/cook/kitchen/43-Desertyi-napitki/>
3. <http://eda-server.ru/cook-book/desert/index.html>
4. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82>
5. <http://www.bankreceptov.ru/dess/>
6. <http://www.gotovim.ru/recepts/desserts/>
7. <http://nyamnya.ru/>
8. <http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/cooking5>