

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

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____.
от «___» _____ 2019 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Котлярова С.В.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению практических работ
по профессиональному модулю
ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ
ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Разработчик:
Преподаватель
Белгородский индустриальный
колледж
Семенюк С.П.

Белгород 2019 г.

Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	4
1.1. Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи. Место практических работ в курсе дисциплины	4
1.2. Организация и порядок проведения практических работ	4
1.3. Общие указания по выполнению практических работ	4
1.4. Критерии оценки результатов выполнения практических работ	5
2. Тематическое планирование практических работ	7
3. Содержание практических работ	10
Практическая работа №1 Органолептическая оценка качества продуктов, входящих в состав супов.	10
Практическая работа №2 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь сборником рецептур.	16
Практическая работа №3 Разработка новых видов сложных супов. Разработка новых видов сложных супов: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества.	22
Практическая работа №4 Составление технологических и технико-технологических карт для первых блюд.	23
Практическая работа №5 Составление технологических и технико-технологических карт для первых блюд.	24
Практическая работа №6 Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных соусов.	25
Практическая работа №7 Решение ситуационных задач. Расчет количества соуса для отпуска блюд, изготовляемого из заданного количества сырья с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь сборником рецептур.	26
Практическая работа №8 Разработка новых видов продукции. Подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	28
Практическая работа №9 Разработка ассортимента новых видов блюд из овощей, грибов и сыра. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	29
Практическая работа №10 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом вида овощей и сезона, руководствуясь сборником рецептур.	30
Практическая работа №11 Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из рыбы. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	32
Практическая работа №12 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, согласно сборника рецептур.	39
Практическая работа №13 Разработка новых видов кулинарной продукции. Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из рыбы: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	41
Практическая работа №14 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса и мясопродуктов для разного типа	44

предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, согласно сборника рецептур.	
Практическая работа №15 Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из мяса и мясопродуктов. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	46
Практическая работа №16 Составление технико-технологических карт по блюдам из мяса и мясопродуктов.	48
Практическая работа №17 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, согласно сборника рецептур.	49
Практическая работа №18 Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из птицы. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	53
Практическая работа №19 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества яиц в штуках и граммах. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов.	55
Практическая работа №20 Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из творога. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	56
Практическая работа №21 Разработка новых видов сложных мучных блюд. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации	57
Практическая работа №22 Разработка вариантов рационов диет с механическим и химическим щажением.	58
Практическая работа №23 Разработка вариантов рационов диет с пониженной калорийностью.	59
Практическая работа №24 Разработка рационов и составление меню для школьников.	60
Практическая работа №25 Разработка рационов и составление меню для заводских рабочих.	63
Практическая работа №26 Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд физико-химическими методами.	64
4. Информационное обеспечение обучения	69

1. Пояснительная записка

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

Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горечей кулинарной продукции» является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Профессиональный модуль изучается с IV по VIII семестры. В целом рабочей программой предусмотрено 144 часов на выполнение практических работ, что составляет 24 % от обязательной аудиторной нагрузки, которая составляет 580 часов, при этом максимальная нагрузка составляет 870 часов, из них 214 часов приходится на самостоятельную работу обучающихся.

Цель настоящих методических рекомендаций: оказание помощи обучающимся в выполнении лабораторных работ по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горечей кулинарной продукции», качественное выполнение которых поможет обучающимся освоить обязательный минимум содержания дисциплины и подготовиться к промежуточной аттестации в форме квалификационного 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.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горечей кулинарной продукции» предусматривает проведение 26 работ, посвященных изучению:

- органолептической оценки качества продуктов, входящих в состав супов.
- решения ситуационных задач.
- разработки новых видов сложных
- составления технологических и технико-технологических карт для первых блюд.
- органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных соусов
- разработки новых видов продукции
- разработки ассортимента новых видов блюд из овощей, грибов и сыра.
- разработки ассортимента новых видов сложных блюд из рыбы
- разработки ассортимента новых видов сложных блюд из мяса и мясопродуктов.
- составления технико-технологических карт по блюдам из мяса и мясопродуктов.
- разработки ассортимента новых видов сложных блюд из творога.
- разработки новых видов сложных мучных блюд.
- разработки вариантов рационов диет с механическим и химическим щажением.
- разработка вариантов рационов диет с пониженной калорийностью.
- разработки рационов и составлению меню для школьников.
- разработки рационов и составлению меню для заводских рабочих.

- оценки качества и безопасности сложных горячих блюд 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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).

- обоснованность и четкость изложения материала;
- уровень оформления работы.
- анализ результатов.

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, рисунки, 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
1.14	Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции.	Органолептическая оценка качества продуктов, входящих в состав супов.	6
		Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь сборником рецептур.	6
		Разработка новых видов сложных супов. Разработка новых видов сложных супов: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества.	6
		Составление технологических и технико-технологических карт для первых блюд.	4
		Составление технологических и технико-технологических карт для первых блюд.	6
		Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных соусов.	6
		Решение ситуационных задач. Расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь сборником рецептур.	6
		Разработка новых видов продукции. Подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	6
		Разработка ассортимента новых видов блюд из овощей, грибов и сыра. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление	6

	показателей качества, оформление технологической документации.	
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом вида овощей и сезона, руководствуясь сборником рецептур.	6
	Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из рыбы. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	6
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, согласно сборника рецептур.	6
	Разработка новых видов кулинарной продукции Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из рыбы: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	6
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса и мясопродуктов для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, согласно сборника рецептур.	6
	Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из мяса и мясопродуктов. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	6
	Составление технико-технологических карт по блюдам из мяса и мясопродуктов.	6
	Решение ситуационных задач. Расчет	4

	сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, согласно сборника рецептур.	
	Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из птицы. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	4
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества яиц в штуках и граммах. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов.	4
	Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из творога. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	6
	Разработка новых видов сложных мучных блюд. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации	4
	Разработка вариантов рационов диет с механическим и химическим щажением.	6
	Разработка вариантов рационов диет с пониженной калорийностью.	6
	Разработка рационов и составление меню для школьников.	6
	Разработка рационов и составление меню для заводских рабочих.	6
	Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд физико-химическими методами.	4
	ИТОГО	144

3. Содержание практических работ Практическая работа №1

Тема: Органолептическая оценка качества продуктов, входящих в состав супов.

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

Теоретические сведения

При проведении органолептической оценки качества сложной холодной кулинарной продукции оценивают правильность нарезки ингредиентов, соответствие вида обработки принятым технологическим нормативам. В блюдах из мяса обращают внимание на соотношение между мышечной, соединительной, жировой и костной тканями. В блюдах из птицы – на качество зачистки тушки, наличие разрывов кожи, консистенцию, соблюдение правил порционирования. Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой. У этой группы изделий определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе.

У овощных блюд (отварных жареных, тушеных) должна быть отличная первичная обработка. Не должно оставаться темных или загнивших мест, глазков. Нарезка овощей должна соответствовать данному блюду. Овощи должны быть равномерно зажаренными, не очень светлыми и не очень темными, равномерно посоленными, не сильно деформированными, доведенными до готовности

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 балльных 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 недобор порции, недосол, частичное и слабое подгорание, нарушение в оформлении, неглубокие трещины и т. п.). Оценка в 2 балла указывает на

значительные дефекты блюда, о не исключает возможность его переработки. Оценка в 1 балл указывает на дефекты блюда, не допускающего реализацию: 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 показате- лям	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	

СНИЖЕНИЕ БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЗА ОБНАРУЖЕННЫЕ ДЕФЕКТЫ

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0
Форма	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0
	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшее к изменению массы	3,0
Состояние поверхности	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0

Однородность	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0	
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0	
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0	
	Наличие пленки на поверхности: киселей, супов-пюре	0,5	
	соусов, заправок	1,0	
	чая-заварки	2,0	
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0	
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша	0,5	
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0	
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0	
	Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0	
	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0	
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0	
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5	
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5	
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0	
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0	
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0	
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0	
	Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5	
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0	
	Наличие единичных комочков заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0	
	Наличие комочков заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0	
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0	
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0	
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0	
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0	
	Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
	Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	ТЕКСТУРА	Мягкая в салатах из свежих, соленых и	2,0

(консистенция)	квашеных овощей	
	Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
ЗАПАХ	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная – в творожном и овощном; жидкая – в плодовом	2,0
	Слабовыраженный, недостаточно типичный, с заметным преобладанием одного компонента	1,5
ВКУС	Нетипичный, посторонний	3,0
	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний	3,0

Задание: «Определить свежесть охлажденного мяса органолептическим методом
Оценка свежести мяса

Мясо в зависимости от степени свежести подразделяют на три категории: свежее, сомнительной свежести и несвежее.

Пользуясь ГОСТом 7269 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести" проведите органолептическую оценку качества образцов мяса и напишите заключение о его свежести.

При органолептической оценке мяса определяют внешний вид, цвет, консистенцию и его запах, состояние подкожного и костного жира и сухожилий, качество бульона после варки.

Порядок выполнения работы

1. Определяют внешний вид мяса и, проводя по поверхности образца мяса рукой, устанавливают сухая или липкая корочка подсыхания. Определяют цвет и интенсивность окраски корочки подсыхания.
2. Острым ножом надрезают мясо и оценивают его окраску. Приложив фильтровальную бумагу к разрезу устанавливают прилипает ли она к разрезу или только увлажняется и не остаются ли на ней пятна. Если мясо свежее, то на бумаге не должно оставаться следов. Путём ощупывания определяют на разрезе наличие липкости.
3. Для определения консистенции мяса надавливают большим пальцем на разрезе и наблюдают за тем, насколько быстро выравнивается образовавшаяся ямочка. В свежем мясе ямка выравнивается быстро. Медленное выравнивание ямки (около 2 мин.) характерно для мяса сомнительной свежести.
4. Определяют запах поверхности мяса, а затем чистым ножом делают глубокий надрез до кости и определяют запах в надрезе около кости; обратив внимание, нет ли запаха кислого, затхлого, особенно гнилостного в глубине надреза. Для полной характеристики запаха исследуемого образца мяса осуществляют путём варки. Это определение производят при варке бульона, необходимого для выполнения

реакции с сернокислой медью. Запах определяют в момент появления паров при открывании посуды, в которой производят варку.

5. Осматривают поверхностный и внутренний жир, определяют его цвет и запах, обратив внимание, нет ли сероватого или грязно-серого оттенка. Консистенцию жира определяют путём раздавливания его пальцами. При этом определяют не имеет ли он запаха осаливания.
6. Определяют состояние сухожилий в суставах путем ощупывания. Какова их упругость, плотность, состояние суставных поверхностей? Определяют также прозрачность синовиальной жидкости в суставных сумках.

Примечание: При отгрузке мяса в торговую сеть и приемке его производится только органолептическая оценка, так как на практике ответ о пригодности мяса к употреблению приходится давать быстро.

Поэтому химические и бактериологические исследования проводятся только в тех случаях, когда в результате органолептической оценки установлено, что мясо обладает сомнительной свежестью, или же при возникновении конфликтов между поставщиком и приёмщиком.

Стандартом предусмотрено два химических показателя, характеризующих степень свежести мяса: количество летучих жирных кислот и реакция с сернокислой медью в бульоне

Заполнить таблицу:

Внешний вид мяса	Цвет корочки подсыхания	Цвет мяса на разрезе	Консистенция мяса	Запах мяса	По стандарту	Вывод
------------------	-------------------------	----------------------	-------------------	------------	--------------	-------

Практическая работа №2

Тема: Решение ситуационных задач.

Тип урока: урок формирования первоначального практического опыта, освоение умений и способов деятельности.

Методы обучения: практическая работа.

Форма учебной деятельности: индивидуальная

Цели:

➤ Образовательные:

- научить работать со сборником рецептов;
- научить рассчитывать нормы закладки сырья и определение потерь при тепловой обработке.
- научить составлять технологические схемы и карты супов;
- обобщить и систематизировать учебный материал по теме;
- закрепить теоретические знания по теме.

➤ Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
- развивать самостоятельность, наблюдательность;
- развивать мышление, стремление к творческой деятельности.

➤ Воспитательные:

- воспитывать аккуратность, трудолюбие, чувство ответственности в процессе трудовой деятельности;
- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.

Планируемые результаты:

знать:

- ассортимент, характеристику и требования к качеству различных простых супов;
- способы минимизации потерь при тепловой обработке продуктов, входящих в состав супов;

уметь:

- работать со сборником рецептов;
- рассчитывать нормы закладки сырья и определение потерь при тепловой обработке;
- составлять технологические схемы и карты простых супов.

Комплексно-методическое обеспечение:

- раздаточный материал с заданием,
- тетради для практических работ;
- калькулятор.

Методы обучения:

- частично-поисковый;

Форма организации учебной деятельности:

- индивидуальная;

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию:

1. Каково значение супов в питании?
2. На какие группы подразделяют супы по способу приготовления?
3. Какова температура подачи заправочных супов?
4. Почему для мясокостного бульона кости можно обжарить?
5. Какова характерная особенность заправочных супов?
6. Какие супы заправляют мучной пассировкой и для какой цели?
7. Каковы особенности борща «Московского»?
8. Как приготовить борщ «Украинский»?
9. Как приготовить щи из свежей капусты?
10. Как приготовить щи из квашеной капусты?
11. Каковы особенности щей суточных?
12. Как приготовить рассольник «Ленинградский»?
13. Как приготовить мясопродукты для солянки?
14. Как приготовить свеклу для борща?
15. Как подготовить огурцы для рассольника?
16. Какие гарниры для прозрачных супов?
17. Как приготовить оттяжку?
18. Как подать прозрачный суп?
19. Что такое «соляночный брез»?
20. Почему в суп закладывают пассированные овощи?

Форма отчетности по занятию:

письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Формы теоретического задания:

- Заполнение таблиц
- Ответы на теоретические вопросы
- Решение проблемных ситуаций
- Решение производственных задач
- Тестирование

Последовательность выполнения работы

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.
2. Преподаватель показывает примеры задач по расчету потерь при тепловой обработке.
3. Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий студенты рассчитывают потери при тепловой обработке при приготовлении простых супов.
4. Пользуясь конспектом, учебником и сборником рецептов блюд, студенты составляют технологические схемы и карты простых супов.

Задание 1

Решение задач

Задача

Определить необходимое количество кастрюль для приготовления 600 порций картофельного супа, если одна порция весит 500г. Емкость кастрюли 50 л. При варке супов положено оставлять 20% емкости котла незаполненной.

Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей:

А. Борщ украинский	Наименование продуктов	Б. Борщ с капустой и картофелем
	1. Капуста свежая	
	2. Свекла тушеная	
	3. Картофель	
	4. Овощи пассированные	
	5. Томатное пюре	
	6. Уксус	
	7. Сахар	
	8. Соль, перец, лавровый лист	
	9. Сосиски	
	10. Свекла	
	11. Кости свинокоченостей	
	12. Чеснок	
	13. Шпик	
	14. Перец сладкий	
	15. Мука пшеничная	
	16. Жир	
	17. Сметана	
	18. Пампушка	

Проблемная ситуация

По Сборнику рецептов для приготовления 1 порции щей из свежей капусты требуется 20 г томата-пюре, а на вашем п.о.п. в наличии только томат-паста. Ваши действия?

Теоретический вопрос - Как тушить свеклу для борщей?

Составить технологическую схему тушения.

Технологическая карта борща украинского.

Калькуляционная карта борща украинского.

Задание 2

Решение задач

Задача

Сколько литров воды следует взять для приготовления 60 л бульона, если при варке бульон выкипает на 10%.

Установите соответствие названия борща особенностям его приготовления

	Название		Рецептура
1	«Московский»	А	Фасоль варят отдельно, подают с фрикадельками
2	«Украинский»	Б	в бульоне варят копчености, нарезка овощей: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
3	«Флотский»	В	форма нарезки овощей: картофель — брусочками, капуста и другие овощи — соломкой; борщ заправляют чесноком и салом;

4	«Сибирский»	Г	готовят без картофеля, отпускают с набором мясопродуктов, в бульоне варят кости ветчины.
---	-------------	---	--

Проблемная ситуация

1. Если у рассольника недостаточно выраженный вкус, что нужно сделать, чтобы его вкус соответствовал требованиям?
2. Как исправить цвет борща, потерявшего окраску?

Теоретический вопрос

Как приготовить мясопродукты для солянки?

Технологическая схема приготовления солянки сборной мясной.

Составить технологическую карту солянки сборной мясной.

Составить калькуляционную карту солянки сборной мясной.

Задание 3

Решение задач

Задача

Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 10 порций супа «Солянка сборная мясная».

Определить порядок закладки продуктов при варке рассольников:

А. Рассольник Ленинградский	Продукты	Б. Рассольник домашний
	1. Капуста	
	2. Картофель	
	3. Крупа перловая	
	4. Пассированные овощи	
	5. Припущенные огурцы	
	6. Пассированный томат	
	7. Специи, соль, рассол	

Проблемная ситуация

На раздаче стоят две кастрюли с рассольниками «домашним» и «ленинградским». Чем отличаются эти рассольники?

Теоретический вопрос – как подготовить для варки и как сварить бобовые для супа?

Составить технологическую схему блюда «суп картофельный с бобовыми».

Составить технологическую карту блюда «суп картофельный с бобовыми».

Составить калькуляционную карту блюда «суп картофельный с бобовыми».

Задание 4

Решение задач

Задача

Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 20 порций супа «Борщ сибирский».

Как нарезать овощи в супы

А. Суп картофельный с фасолью	Вид нарезки	Б Рассольник ленинградский
-------------------------------	-------------	----------------------------

Картофель Овощи пассированные	1. Крупный кубик	Картофель Овощи пассированные Соленые огурцы
	2. Брусочки	
	3. Соломка	
	4. Мелкий кубик	
	5. Дольки	
	6. Ромбики	

Проблемная ситуация

Для того, чтобы приготовить рассольник, необходимо знать - что определяет последовательность закладки продуктов в рассольники?

Теоретический вопрос

Составить технологическую схему блюда «щи зеленые».

Составить технологическую карту блюда «щи зеленые».

Составить калькуляционную карту блюда «щи зеленые».

Перечислить ассортимент щей, их отличительные особенности.

Задание 5

Решение задач

Задача

Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 50 порций супа «Солянка грибная».

Установить соответствие

Вопрос	Варианты ответа	Ответ
1. Как подготовить крупу, если суп варится на цельном молоке?	1. Тушить.	1 - ...
2. Как нарезают мясопродукты для солянки?	2. Солью, красным перцем, чесноком.	2 - ...
3. Как подготовить для супа нашинкованную морковь?	3. Перебрать, промыть, проварить в воде.	3 - ...
4. Как подготовить квашенную капусту для щей?	4. Сахар, уксус.	4 - ...
5. Чем доводят до вкуса суп харчо?	5. Брусочками	5 - ...
6. Как нарезают капусту для борща флотского?	6. Кубиками	6 - ...
7. Как нарезают картофель для рассольника ленинградского ?	7. Слегка спассировать	7 - ...
8. Как нарезать овощи для супа картофельного с бобовыми?	8. Шашками	8 - ...
9. Какие компоненты добавляют при тушении свеклы?	9. Ломтиками	9 - ...

Проблемная ситуация

На п.о.п. получили крупные экземпляры соленых огурцов.

Как подготовить эти огурцы для рассольника?

Теоретический вопрос

Составить технологическую схему блюда «рассольник ленинградский».

Составить технологическую карту блюда «рассольник ленинградский».
Составить калькуляционную карту блюда «рассольник ленинградский».
Перечислить ассортимент рассольников, их отличительные особенности.

Эталоны ответов (практическая работа № 11 МДК 03.01)

Задание 1

Задача - ответ – 7,5 кастрюль

Проблемная ситуация - по таблице взаимозаменяемости в Сборнике рецептур определяем, что 1 кг томата пюре можно заменить 400 гр. томат-пасты, следовательно, чтобы заменить 20 гр. томата пюре, потребуется 8 гр. томата пасты

Задание 2

Задача - ответ – 66 л

Проблемная ситуация – добавить процеженный, кипяченый огуречный рассол
Добавить свекольную краску из очисток

Задание 3

Тестирование:

Проблемная ситуация - «Ленинградский» - крупа
«домашний» - капуста

Задание 4

Проблемная ситуация - сроки варки продуктов и кислотосодержащие продукты

Задание 5

Проблемная ситуация - удалить кожицу, семена, нарезать ромбиком

Практическая работа №3

Тема: Разработка новых видов сложных супов

Цель работы: изучить приготовление бульонов, заправочных супов, научиться составлять технологические карты на бульоны и супы. Приобретение навыков расчета сырья, массы отходов, массы выхода полуфабрикатов, расчет массы брутто, массы нетто при приготовлении бульонов, заправочных супов.

Материально-техническое оснащение:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Э.Харченко. – 2изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2013.,
2. Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Калькулятор;
4. Рабочая тетрадь;
5. Бланки технологических карт.

Ход работы:

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептур);
2. Выполнить задание;
3. Составление схемы приготовления мясокостного бульона;
4. Проверка степени усвоения материала;
5. Составить отчет по работе.
6. Домашнее задание.

Последовательность выполнения работы

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.
2. Пользуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий составить технологическую карту на костный бульон.
3. Пользуясь учебником Н.А.Анфимова «Кулинария», заполнить качественную оценку супов.
4. Пользуясь составленной рецептурой рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 10 порций костного бульона.

Закрепляющий материал.

Составьте технологическую схему приготовления нового сложного супа и произвести расчет технико-технологической карты к нему.

4.Проверка степени усвоения материала.

1. Дайте понятие бульонам.(это отвар , полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы)
- 2.В зависимости от соотношения воды какие бульоны бывают? (нормальные и концентрированные).
- 3.Какое соотношение бульона? (1кг.-1л.)продуктов используется для приготовления концентрированного костного
- 4.Какой водой заливают кости для приготовления костного, мясо-костног бульона? (холодной водой).
5. Длительность варки костного бульона, мясо-костного бульона? (гов.коти-3,5-4 час,свинины и баранины-2-3 часа)
6. Для приготовления рыбного бульона какие продукты используют? (Рыбу и рыбны отходы:головы,плавники, кожу, хвосты, кости).
7. Как готовят бульон из птицы? (целые тушки, субпродукты).
8. Как готовят грибной отвар? (используют свежие и сушеные грибы).

- 1.Объяснить, с какой целью при варке бульона с поверхности снимают пену и жир.
 2. Дать определение концентрированного бульона.
 3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций костного бульона.
- 5. Составить отчет по работе.**

Практическая работа №4

Тема: Составление технологических и технико-технологических карт для первых блюд.

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, произведя расчет продуктов на 10 и 20 порций “Солянка сборная мясная”

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 первых блюд.

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, произведя расчет продуктов на 10 и 20 порций “Солянка сборная мясная”

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 №6
Тема Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных соусов.

Задание № 1

Заполните таблицу:

Классификация соусов							
По наличию муки		По жидкой основе				По t° подачи	
С мукой	Без муки	Бульон	Молоко	Сметана	Уксус	Холодные	Горячие

Дайте определения

Соус – это _____

Значение соусов в питании: _____

Задание № 2

Составьте схему приготовления соуса молочного.

Задание № 3

Ответьте на вопросы:

- Как в русской кухне называли соусы? _____
- Какую основу используют для приготовления соусов?

- Какие соусы бывают по температуре подачи? Приведите примеры. _____
- Какой продукт используют для придания густоты соуса? _____
- Какие продукты используют для придания вкуса соусу?

- Без какого продукта нельзя приготовить соус молочный?

- Без какого продукта нельзя приготовить соус сметанный?

Задание № 5

Определите последовательность операций при приготовлении соуса.

- ___ Довести до кипения
- ___ Охладить
- ___ Пассировать муку
- ___ Процедить
- ___ Подать
- ___ Варить соус

Задание № 6

Проведите анализ качества приготовленного соуса, опишите требование к качеству соусов.

Практическая работа №7

Решение ситуационных задач.

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого изделия:

- Приготовление соуса молочного
- Приготовление соуса сметанного
- Приготовление соуса сладкого
- Приготовление соуса майонез
- Приготовление зеленого масла
- Приготовление салатной заправки

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

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

2. Составьте алгоритм приготовления изделий
3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.
4. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса лукового. Характеристика основного сырья для соуса лукового Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

5. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Почему соус сметанный варят не более 3 – 5 мин?
- Для каких блюд используют соуса сметанные, молочные?
- Какую мучную пассировку используют при приготовлении соусов сметанных и молочных?
- Назовите производные соуса молочного?
- На какие виды соусов по консистенции делят соус молочный?
- Назовите производные соуса сметанного?
- Какой ингредиент используют в качестве загустителя при приготовлении соуса сладкого?
- Как подготовить яйца для приготовления соуса майонез?
- К каким блюдам отпускают соус майонез?
- Назовите производные соуса майонез?
- Назовите консистенцию масла для приготовления масляных смесей?
- Какие ингредиенты можно использовать для масляных смесей?
- Как приготовить салатную заправку?
- Для каких блюд используют салатную заправку?

6. Органолептические показатели качества блюд

Наименование блюда	Показатели качества			
	Внешний вид	Вкус, запах	Цвет	Консистенция
Соус молочный	Однородная масса, без комков	Вкус и запах молока и сливочного масла	Белый	Эластичная, густой сметаны

Соус сметанный	Однородная масса, без крупинок муки и свернувшейся сметаны	Вкус свежей сметаны, не кислый	Белый	Нежная, «бархатистая»
Соус сладкий	Однородная масса, без комков	Вкус и запах кураги или абрикосов	абрикосовый	Нежная, эластичная
Соус майонез	Однородная масса без растительного масла на поверхности	Вкус слегка острый, запах – растительного масла и уксуса	Белый – с желтым оттенком	Нежная
Масло зеленое	Имеет форму батончика	Вкус и запах сливочного масла и петрушки с легкой кислинкой	Слегка желтоватый с зелеными вкраплениями от петрушки	Эластичная
Заправка салатная	Однородная масса	Вкус и запах растительного масла и уксуса	Желтоватый	Жидкая

Практическая работа №8

Разработка новых видов продукции

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, произведя расчет продуктов на 10 и 20 порций “ Соус луковый”

Технологическая карта № 1

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция		10		20	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход	-	50				

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 №9

Разработка ассортимента новых видов блюд из овощей, грибов и сыра.

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, произведя расчет продуктов на 10 и 20 порций “картофель жаренный с грибами”

Технологическая карта № 1

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция		10		20	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход	-	150				

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

Решение ситуационных задач.

Учебная цель: Ознакомить студентов с работой в мясном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда. Выработать практические навыки по обработке и разделке птицы, приготовлению полуфабрикатов из него, работе с нормативно-технологической документацией. Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения мяса. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Задача 1. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1 – й категории.

Задача 2. Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 180 кг говядины 1-й категории.

Задача 3. Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 15 кг.

Задача 4. Определить массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составил 150 кг.

Задача 5. Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 50 кг кур полупотрошенных 1-й категории.

Задача 6. Определить количество пищевых обработанных субпродуктов, в том числе кожи шеи, полученных при обработке 20 кг кур полупотрошенных 1-й категории.

Задача 7 Какое количество полуфабриката котлет рубленых можно приготовить из 120 кг говядины I и II категории.

Задача 8 Сколько свинины обрезной массой брутто потребуется для приготовления 100 порций полуфабриката тефтелей?

Задача 9 Определить массу нетто тушек птицы, подготовленных к тепловой обработке, если поступило 120 кг кур потрошенных II категории, 200 кг уток полупотрошенных I категории, 170 кг индеек полупотрошенных II категории упитанности.

Задача 10 При инвентаризации на предприятии учтено: кур необработанных – 50 кг; тушек кур, подготовленных к кулинарной обработке – 30 кг, мякоти кур с кожей – 10 кг. Определить массу брутто кур полупотрошенных I категории, полученных предприятием.

Задача 11 Определить, сколько технических отходов, пищевых субпродуктов в сумме и каждого вида в отдельности получится при обработке 20 кг утки полупотрошенной II категории.

Задача 12 Цех по выпуску полуфабрикатов из птицы обрабатывает в смену:

кур полупотрошенных I категории – 300 кг, уток потрошенных I категории – 120 кг. Определить массу нетто (или количество штук) полуфабрикатов, если ассортимент выпускаемой продукции включает: филе натуральное куриное, рагу из курицы, котлеты, рубленые из курицы (75 г); тушки уток, подготовленные к кулинарной обработке.

Задача 13 Сколько кур потрошенных I категории необходимо взять, чтобы получить 82 порции котлет рубленых весом 100 г в готовом виде?

Задача 14 Определить выход тушек при обработке 29 кг индеек потрошенных 1-й категории.

Задача 15

1. Сколько порций котлет рубленых можно приготовить из 15 кг кур потрошенных 2 категории? Нетто на одну порцию 80 г.
2. Сколько порций полуфабриката весом 150 г можно приготовить из 40 кг уток потрошенных 2 категории?

3. Сколько порций рагу из потрохов можно приготовить по колонке № 2, если поступило 10 кг курицы полупотрошенной 2 категории?
4. Сколько порций рассольника с потрохами можно приготовить по колонке № 1, если поступило 80 кг кур полупотрошенных 1 категории
5. Сколько мякоти можно получить из 12 кг индейки потрошенной 1 категории?

Задача 16 Определить массу брутто индеек потрошенных 2-й категории для получения 71 кг обработанных тушек.

Задача 17 Определить количество внутреннего жира, полученного при обработке 47 кг кур полупотрошенных 1-й категории.

Задача 18. Определить массу брутто кур полупотрошенных 2-й категории для получения 32 кг мякоти с кожей.

Практическая работа №11

Решение ситуационных задач

Пример 1 — Определить количество крупы, соли, сахара, жидкости необходимых для варки 20 порций рисовой вязкой каши рец.№ 284 (1).

Решение:

А) Согласно рецептуре №284(1) масса готовой каши составляет 200г на 1 порцию и следовательно на 20 порций – 4,0 кг.

Б) согласно таблице 7 определяем количество крупы, соли, сахара, жидкости:

Крупа: 0,222 кг рисовой крупы расходуется на 1 кг выхода каши, следовательно, на 4,0 кг рисовой вязкой каши потребуется

$0,222\text{кг} \times 4,0\text{кг} = 0,888\text{ кг};$

Сахар: согласно сноске под таблицей 7 при варке вязких каш (по 1 колонке) используют 30 г сахара на 1 кг выхода каши, следовательно, на 4,0 кг потребуется

$0,03\text{ кг} \times 4,0\text{ кг} = 0,12\text{ кг};$

Соль: 0,045 кг соли расходуется на 1 кг крупы, следовательно, на 0,888 кг крупы потребуется

$0,045\text{кг} \times 0,888\text{ кг} = 0,04\text{ кг};$

Жидкость: 0,82 л жидкости расходуется на 1 кг выхода каши, следовательно, на 4,0 кг рисовой вязкой каши потребуется

$0,82\text{л} \times 4,0\text{ кг} = 3,36\text{ л}.$ Согласно сноске под таблицей 7 при варке вязких каш (по 1 колонке) использует смесь молока и воды (соотношение – молоко 60% и вода 40%) следовательно, из 3,36 л рассчитанной жидкости 2,01 л приходится на воду и 1,34 л на молоко.

Ответ: для варки 20 порций рисовой вязкой каши (1 колонка) необходимое количество крупы составляет 0,888кг, соли – 0,04 кг, сахара – 0,12 кг, жидкости – 3,36 л (2,01 л вода и 1,34 л молоко).

Пример 2 –Котел, какой емкости необходимо использовать для приготовления 10 кг рисовой жидкой каши?

Решение:

1. Определяется количество рисовой крупы и жидкости по таблице 7 Сборника рецептов:

$0,154 \times 10 = 1,54\text{ кг}$ крупы

$0,88 \times 10 = 8,8\text{л}$ жидкости

2. Определяется объем крупы и жидкости по формулам (2 и 3):

$V_{\text{кр}} = 1,54 / 0,81 = 1,90\text{ кг/дм}^3$

$V_{\text{ж}} = 8,8 / 1 = 8,8\text{ кг/дм}^3$

3. Находим объем котла по формуле (1):

$V_{\text{к}} = (8,8 + 1,9) / 0,85 = 12,58\text{л}$

Ответ: для приготовления 10 кг рисовой жидкой каши принимаем наплитный котел объемом 15 л.

«Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов».

СОСТАВ

5 яиц, 200г свежих шампиньонов, 200г острого сыра, 1/4 стакана сливок или молока

Грибы разрезать на четвертинки и
поставить в духовку ($t=220^{\circ}\text{C}$) на 20

минут.
3 яйца поставить вариться на 10 минут.

Сыр натереть. 2 сырых яйца размешать со сливками и сыром.

Вареные яйца очистить и порезать четвертинками.

Небольшую термостойную мисочку смазать растительным маслом.

Укладывать слоями яйца с грибами.



На каждый слой наносить сырную смесь.

Верх при желании можно посыпать панировочными сухарями.



Поставить в духовку при $t=220^{\circ}\text{C}$ до полного расплавления сыра и зарумянивания поверхности (примерно на 20 минут).

Подавать не горячим.



Технологическая карта

№	Наименование продуктов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 30 порций	
1	2	3	4	5	6

Задание: Составьте технологическую карту блюда с учетом замены яиц на яичный порошок Лазанья с соусом Бешамель и Болоньезе



На 4 порции.

Рецептура: 500 гр. прямоугольных листов лазаньи; мясной соус Болоньезе; соус Бешамель, оливковое масло, соль.

Ингредиенты для мясного соуса Болоньезе: 500 гр. консервированных помидоров без кожицы или томатной пасты; 1 головка лука; 2 моркови; 1 стебель сельдерея; 300 гр. мясного говяжьего фарша; 1 стакан красного столового вина; 4 столовые ложки оливкового масла; соль и перец по вкусу.

Ингредиенты для соуса Бешамель: 1 литр молока; 100 гр. сливочного масла; 100-120 гр. муки; мускатный орех по вкусу; соль.

Ингредиенты для прямоугольных листов лазаньи: 400 гр. муки; 4 яйца, соль.

Технология приготовления: Смажьте глубокий прямоугольный протвень оливковым маслом. Положите на дно немного бешамели. Затем ровным слоем несколько листов из пасты, сверху - бешамель, затем мясной соус и посыпьте тёртым сыром. И так несколько раз. Покройте приготовленный "пирог" ещё раз бешамелью, добавьте сверху маленькие кусочки сливочного масла и посыпьте тёртым сыром. Поставьте в заранее разогретую духовку 220 градусов примерно на 30 минут.

Приготовление мясного соуса Болоньезе: Шинкуем лук, морковь и сельдерей. Вливаем немного оливкового масла на сковороду или в кастрюлю, ставим на огонь. Когда масло нагреется, кладём туда нашинкованные овощи и тушим все на слабом огне около 10 минут. Как минимум овощи должны размягчиться за это время. Теперь добавим к ним мясной фарш, перемешаем и продолжаем всё тушить еще 5 минут, после чего вливаем стакан вина и продолжаем держать на огне, пока вино не испарится. Добавляем порезанные помидоры, перемешиваем и продолжаем тушить около 30 минут, накрыв сковороду крышкой, изредка проверяя содержимое. В конце варки добавить соль и перец.

Приготовление соуса Бешамель: Положите в кастрюлю масло и просеянную муку, разогрейте на среднем огне. Подержите несколько минут, постоянно помешивая. Добавьте потихоньку теплое молоко, также постоянно помешивая, чтобы не образовались комки. Если же они всё же появились, пропустите всё через сито и продолжайте варить около 20 минут. Когда бешамель загустеет, добавьте немного соли и тёртый мускатный орех.

Приготовление прямоугольных листов лазаньи: Насыпьте просеянную муку горкой на стол, добавьте щепотку соли и 4 свежих яйца. Замесите крутое упругое тесто. Месить нужно не менее 10 минут. Если оно выходит слишком твёрдым, добавьте чуть-чуть воды или оливкового масла. Затем положите тесто, обёрнутое в чистое полотенце, отдохнуть на 30 минут, после чего раскатайте тонкие пласты, специальной машинкой или скалкой и порежьте их на широкие прямоугольные листы примерно 10x15 см.

Лазанья с фаршем рецепт приготовления:



Лук мелко нарезать, морковь натереть на средней терке.



Помидоры измельчить в блендере.



Чеснок измельчить.



Лук, чеснок и морковь обжарить на растительном масле.



Добавить фарш, помидоры, посолить, поперчить и жарить до готовности. Для вкуса можно добавить сушеный базилик и орегано.



Соус: Сливочное масло растопить.



Добавить муку, молоко, соль, перец, перемешивать венчиком, чтобы не образовались комочки. Довести до кипения и снять с огня.



Сыр натереть на мелкой терке.



В смазанную маслом форму выложить листы лазаньи.



На листы лазаньи выложить половину фарша.



Фарш полить 1/3 соуса.



Посыпать 1/3 сыра.



Накрыть листами лазаньи.



Выложить сверху оставшийся фарш.



Посыпать оставшимся сыром. Запекать 45 минут в духовке при 180 градусах



Смазать половиной оставшегося соуса.



Посыпать половиной оставшегося сыра.



Снова выложить листы.



Смазать оставшимся соусом.

Технологическая карта

№	Наименование продуктов	Масса, г		Масса, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
		на 1 порцию		на 30 порций	
1	2	3	4	5	6
Технология приготовления					

Задание 2* Сколько воды берет для приготовления 1 кг макаронных изделий сливным способом?

1. 2,2 – 3 л.
2. 3 – 5 л.
3. 5 - 6 л.
4. 7 л.

Задание 3* Сколько воды берет для приготовления 1 кг макаронных изделий несливным способом?

1. 2,2 – 3 л.
2. 3 – 5 л.
3. 5 - 6 л.
4. 7 л.

Задание 4** Установите, в какой последовательности в технологической цепочке должны располагаться указанные операции приготовления макарон отварных сливным способом.

- А. Перекладывают изделия в посуду с растопленным маслом.
- Б. В посуду с кипящей подсоленной водой засыпают подготовленные изделия.
- В. Перемешивают.
- Г. Откидывают на сито (дуршлаг).
- Д. Варят до размягчения в бурно-кипящей воде периодически помешивая.

Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

--	--	--	--	--

Практическое занятие №12

Тема: Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из рыбы.

Цель работы – закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления блюд из рыбы и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Теоретические сведения

Для приготовления таких супов используют макароны, вермишель, лапшу, рожки, суповые засыпки, лапшу собственного производства, различные крупы и бобовые.

Супы эти готовят на бульонах: мясо-костном, из птицы и грибном отваре, а также вегетарианскими. Морковь, лук, белые корни для супов с макаронными изделиями нарезают соломкой или кубиками (для супов с фигурными изделиями), а для супов из круп и бобовых — кубиками. Морковь и лук пассеруют.

Макаронные изделия, особенно вермишель, при длительной варке и хранении деформируются, поэтому готовить супы с макаронными изделиями следует партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30—40 мин.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства суп-лапши домашней №218. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с макаронными изделиями. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства супа с клецками №225. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с макаронными изделиями. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства супа с чечевицей №226. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с бобовыми.. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства супа с макаронными изделиями №217. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с макаронными изделиями. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №7. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №225 Суп с пельменями
2. №226 Суп с бобовыми
3. №216 Суп в вермешелью

Производственная ситуация №8. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №219 Суп-лапша грибная

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите виды овощных супов
2. Как подготовить перловую крупу для варки супов?
3. Как подготовить бобовые для приготовления картофельного супа с бобовыми?
4. Какова цель пассерования лука и моркови?
5. Какую жидкую основу можно использовать для лапши домашней?
6. Что нужно сделать, чтобы бульон оставался прозрачным?
7. Какие требования предъявляются к качеству супов с макаронными изделиями и бобовыми?

Практическая работа №13

Разработка новых видов кулинарной продукции

Тема: Расчет нормы закладки продуктов для приготовления прозрачных супов. Составление ТК и ТТК.

Цель работы – закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления прозрачных супов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

Теоретические сведения

Прозрачные супы готовят на мясных и рыбных прозрачных бульонах. Бульон для прозрачных супов получают в результате осветления и насыщения экстрактивными веществами обычных мясных или куриных бульонов. Эти две операции производят одновременно и называют «оттягиванием» бульона.

Прозрачные супы отпускают в бульонных чашках, отдельно к этим супам подают гренки, пироги, кулебяку или пирожки с различной начинкой. Кроме того, прозрачные супы отпускают в тарелке или суповой миске. Гарниры из овощных, яичных, крупяных и мучных продуктов готовят отдельно от бульонов и только при отпуске смешивают в тарелке или суповой миске. Отдельно к супу могут быть поданы пирожки с различной начинкой.

Гарниры для прозрачных супов изготавливаются в зависимости от вкуса супа, сезона, набора и сочетания продуктов; ниже приводится набор примерных гарниров:

1) морковь, репа в форме маленьких шариков, припущенные с бульоном, и филе дичи, нарезанное короткой соломкой (к бульону из дичи);

2) омлет двух сортов: зелёный (со шпинатом) и красный (с томатной пастой), нарезанный кубиками или брусочками;

3) мелкие варёные петушиные гребешки, ломтики вареной куриной печёнки, кружочки сваренного в бульоне картофеля, сельдерея, сваренный в бульоне и также нарезанный тонкой соломкой (к бульону куриному или мясному);

4) мелкие кнели из курицы или дичи, листики зелёного салата, нарезанные и припущенные, и отдельно профитроль (к бульону куриному или из дичи);

5) омлет с каштанами, нарезанный кубиками, и филе вареного фазана, нарезанное короткой соломкой;

6) варёные куриные крылышки, лапша домашняя и ошпаренные листики зелени петрушки (к бульону куриному или из дичи);

7) доньшки варёных артишоков и головки шампиньонов, нарезанные соломкой, и мелкие кнели из курицы (к бульону куриному);

8) овощи, нарезанные соломкой или кубиками и сваренные в бульоне, филе вареной курицы, дичи или язык солёный (красный);

9) кнели из курицы или дичи, салат зелёный, нарезанный соломкой и сваренный в бульоне.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства мясного прозрачного супа из говядины №253. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства куриного прозрачного супа №254. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства прозрачного супа из индейки №254. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства прозрачного супа из рыбы №168. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления:

1. №253 Бульон мясной прозрачный
2. №254 Бульон из кур прозрачный

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №253 Бульон из индеек прозрачный

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. В чем заключаются особенности приготовления прозрачных супов?
2. Какие бульоны используют для приготовления прозрачных супов?
3. Почему прозрачные супы называются бульонами "двойной крепости"?

4. Назовите виды оттяжек, используемых для приготовления мясных, рыбных, куриных прозрачных бульонов.

5. Расскажите о процессах, происходящих при введении оттяжки, назовите правила соединения бульона и оттяжки.

6. Назовите правила варки бульона с оттяжкой, расскажите о процессах, происходящих при варке.

Практическая работа №14

Решение ситуационных задач

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления блюд из мяса и субпродуктов, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Мясо является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего оно содержит значительное количество белков (в %): говядина — 18,6—20, баранина — 15,6—19,8, жирная свинина — 11—12% и т. д. Большая часть этих белков полноценна. Они содержат все незаменимые аминокислоты, которые к тому же находятся в соотношениях, близких к оптимальным. Количество жира колеблется в зависимости от вида мяса и его упитанности в очень широких пределах: от 1—2% в телятине, до 49% в жирной свинине.

Жир в умеренном количестве улучшает вкус блюд, а в большом — ухудшает качество кулинарной продукции и поэтому излишек его при приготовлении полуфабрикатов удаляют.

Содержание минеральных веществ в среднем 0,8—1,3%. Это главным образом соединения натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа и важнейших микроэлементов.

Содержание экстрактивных веществ, среди которых преобладают азотистые, составляет 1,5—2,5%. В мясе имеются витамины группы В (В1? В2, Вg, Вg, В12), РР и др.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 557 Лангет с соусом. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Опишите процесс первичной обработки мясных полуфабрикатов.

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №561 Бефстроганов. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №563 Шашлык из баранины. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №596 Азу. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №5. Произведите расчет сырья для приготовления 28 порций блюд:

№559 Антрекот с яйцом

№582 Печень по-строгановски

№598 говядина в кисло-сладком соусе

№ 601 Плов

Производственная ситуация №6. Подберите соус к следующим блюдам:

Язык отварной

Бифштекс с луком

Окорок, жареный с помидорами

Эскалоп

Грудинка, фаршированная рисом и печенью

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Как классифицирую мясные блюда по способу тепловой обработки?
2. Какие гарниры и соусы используются к мясным блюдам?
3. Какие пищевые вещества содержатся в мясе?
4. От чего зависит продолжительность размягчения мяса при тепловой обработке?
5. Что является показателем качества мяса?
6. Что придает жареному мясу особый вкус и аромат, и возбуждающее действие?

Практическая работа №15

Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из мяса и мясопродуктов

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технико-технологических карт приготовления блюд из мяса и субпродуктов, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Мясо является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего оно содержит значительное количество белков (в %): говядина — 18,6—20, баранина — 15,6—19,8, жирная свинина — 11—12% и т. д. Большая часть этих белков полноценна. Они содержат все незаменимые аминокислоты, которые к тому же находятся в соотношениях, близких к оптимальным. Количество жира колеблется в зависимости от вида мяса и его упитанности в очень широких пределах: от 1—2% в телятине, до 49% в жирной свинине.

Жир в умеренном количестве улучшает вкус блюд, а в большом — ухудшает качество кулинарной продукции и поэтому излишек его при приготовлении полуфабрикатов удаляют.

Содержание минеральных веществ в среднем 0,8—1,3%. Это главным образом соединения натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа и важнейших микроэлементов.

Содержание экстрактивных веществ, среди которых преобладают азотистые, составляет 1,5—2,5%. В мясе имеются витамины группы В (В1? В2, Вg, Вg, В12), РР и др.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 605 Бифштекс рубленный с яйцом. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения.

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №632 Кнели из говядины. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №630 Солянка сборная на сковороде. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №636 Голубцы с мясом и рисом. Укажите температурные и

временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления блюда:

№616 Рулет с яйцом

№625 Биточки по-селянски

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо № 629 баранина, запеченная в соусе

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие части мяса используют при тушении?
2. Как определить готовность тушеного мяса?
3. Каковы потери при жаренье изделий из рубленной массы?
4. Как определить готовность изделий из рубленной массы?
5. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и качество приготовляемых блюд?

Практическая работа №16

Составление технико-технологических карт по блюдам из мяса и мясопродуктов.

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, произведя расчет продуктов на 10 и 20 порций

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 №17

Решение ситуационных задач.

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления блюд из мяса и субпродуктов, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Задание 1 Пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1981-2009 г, решите технологическую задачу по одному из основных типов

- 1) задача на расчет количества отходов и потерь;
- 2) задача на расчет массы нетто полуфабриката;
- 3) задача на расчет массы брутто сырья
- 4) задача на расчет количества порций готовых блюд и изделий сложной холодной кулинарной продукции, которое можно получить из имеющегося сырья
- 5) задача на расчет взаимозаменяемости пищевых продуктов

Текст задания, номер варианта:

Вариант 1

При очистке 200 кг. Картофеля в марте получилось 40% отходов. Необходимо определить количество полученных отходов в килограммах.

Вариант 2

Масса брутто картофеля 200 кг. Какова масса нетто картофеля в килограммах в марте, если отходы составляют 40%?

Вариант 3

Какова масса брутто картофеля в марте, если масса нетто равна 120 кг, или 60%?

Вариант 4

Сколько отварного картофеля можно приготовить из 60 кг. Массой брутто в августе? Сколько порций отварного картофеля массой 200 г. получится при выходе из 60 кг. картофеля массой брутто, если количество отходов составляет 20% , а потери при тепловой обработке- 3% ?

Вариант 5

Сколько получится картофеля фри из 120 кг массой брутто в декабре? Сколько порций массой 150 г. получится при выходе, если отходы картофеля при механической обработке составляет 30%, а потери при жарении картофеля фри – 60% ?

Вариант 6

Сколько получится отходов при изготовлении рубленых котлет из 20 кг судака крупного размера, если при его разделке на филе без кожи и костей составляют 52%?

Вариант 7

Сколько получится филе без кожи и костей из 20 кг судака крупного размера, если отходы составляют 52%?

Вариант 8

Масса брутто баранины составляет 160 кг, выход корейки с реберной костью 10,5%, лопаточной части -7,6% , грудинка (с реберной частью) - 8,7%, содержание котлетного мяса (обрезки) – 25%. Какова масса окорока?

Вариант 9

Масса брутто одной порции, полуфабрикатов антрекотов 200 г. Какова, масса нетто полуфабриката антрекотов? Какова масса готовой продукции, если отходы говядины I сорта составляет 26%, а у жарка порционных полуфабрикатов-37%?

Вариант 10

Масса жареного шницеля 125г. Какова масса полуфабрикатов? Потери при тепловой обработке составляют 27%. Определяем массу полуфабрикатов с панировкой. Масса панировки составляют 17,5% от веса полуфабриката. Определяем массу полуфабриката без панировки. Отходы при холодной обработке свинины мясной II категории составляет 14,8%. Определяем массу брутто шницеля

Вариант 11

Для отпуска 90 порций рыбы фри потребуется 13,5 кг гарнира в декабре. Какова должна быть масса брутто картофеля? Вход гарнира на одну порцию составляет 150 г. Масса картофеля нетто для приготовления 1 кг картофеля фри составляет 2,5 кг. Отходы картофеля в декабре составляет 30%.

Вариант 12

Определить количество воды для приготовления 20 кг пшеничной вязкой каши. Для приготовления 1 кг каши необходимо 250 г пшеничной крупы, для 1 кг каши необходимо 0,80 л воды

Вариант 13

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для варки 80 порций манной каши с сахаром, если на одну порцию полагается 200 г каши

Вариант 14

Определить массу брутто неразделанной сельди, если при обработке ее на филе без кожи и костей отходы составляют 8 кг

Вариант 15

Определить количество муки и сливочного масла, необходимое для приготовления 1000 г соуса молочного различной густоты

Вариант 16

Определить изменение массы (г, %) расстегая после выпекания

Вариант 17

Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 110 порций салата мясного, по II колонке Сборника рецептур

Вариант 18

Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 30 порций яичной кашки, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

Вариант 19

Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 20 порций яичной кашки, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

Вариант 20

Определить количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 25 порций омлета натурального, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

Вариант 21

Определить массу нетто 35 кг моркови для блюда «Котлеты морковные», если дата его приготовления 17 января

Вариант 22

Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной», если дата его приготовления 27 октября

Вариант 23

Определить количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 30 порций яичной кашки, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

Вариант 24

Определить массу нетто 15 кг минтая для жарки кусками из непластованной рыбы с кожей и костями

Вариант 25

Определить массу брутто судака, если при обработке его на филе без кожи и костей отходы составляют 20 кг

Вариант 26

Определить количество отходов и мякоти мяса при кулинарной разделке говядины I категории массой 204 кг

Вариант 27

Определить количество мякоти мяса при кулинарной разделке говядины II категории массой 168 кг

Вариант 28

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для приготовления 100 порций гречневой рассыпчатой каши с молоком, если на одну порцию полагается 200 г каши

Вариант 29

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для приготовления 94 г вязкой рисовой каши

Вариант 30

Рассчитать количество продуктов на 200 порций блюда «Биточки рисовые», пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Вариант 31

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 150 порций блюда «Запеканки из творога», пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Вариант 32

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 100 порций соуса томатного, пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Вариант 33

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 70 порций соуса сметанного, пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Вариант 34

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 35 порций биточков рыбных, пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Вариант 35

Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 50 порций омлета фаршированного, если для 1 порции расходуют 2 яйца массой 46 г.

Практическая работа №18

Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из птицы.

Цель работы: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления блюд из домашней птицы и дичи, и выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Теоретические сведения

Для приготовления вторых блюд используют сельскохозяйственную птицу (куры, утки, гуси, индюки), пернатую дичь и кроликов.

Блюда из птицы, дичи и крольчатины имеют приятный вкус, высокую питательность и легко усваиваются организмом. Они содержат много полноценных, легкоусвояемых белков, жиров, витаминов и экстрактивных веществ. По содержанию азотистых веществ самым ценным является филе птицы. По сравнению с мясом домашних животных соединительной ткани в мясе птицы менее, поэтому мясо нежнее и легче усваивается организмом. Блюда из дичи характеризуются специфическим (иногда горьковатым) привкусом. Блюда из нежирной птицы широко используют в лечебном питании.

Нежное мясо кролика, нежирное, оно хорошо переваривается и усваивается. Блюда из кролика вкуснее, если тушка полежит один - два дня после забоя. Мясо только что убитого кролика рекомендуется несколько часов мариновать. Наиболее ценные части - седло и задние ножки, их используют для жарки, а остальные - для тушения и приготовления блюд из рубленого мяса. Гарниры из круп, картофеля дополняют эти блюда углеводами, а овощи обогащают их витаминами и минеральными веществами.

Птицу, дичь, кроликов варят, предполагают, жарят, тушат, запекают. Способ тепловой обработки зависит от вида, упитанности и возраста птицы.

Старую птицу варят или тушат, поскольку у нее твердое мясо и при жарке плохо размягчается.

Для хранения питательных веществ цыплят, филе курицы и дичи, а также изделия из котлетной массы предполагают. Чтобы сохранить белый цвет филе и улучшить вкус, во время припускания добавляют белое сухое вино или сок лимона.

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда № 641 Сациви из индейки. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения.

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №656 Котлеты натуральные из филе птицы. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №654 Дичь жаренная в сметанном соусе. Укажите температурные и

временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №663 Кролик по люительски. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую карту приготовления блюда:

№647 Дичь, тушеная с рисом

№675 Суфле из кур

№678 Шейка индюшиная, фаршированная

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо № 659 Котлеты по-киевски

Пример оформления ТТК представлен в приложении Д. ГОСТ на сырье, используемое для приготовления заправочных супов представлен в приложении Е. Пример оформления ТК представлен в приложении Ж.

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы о приобретенных знаниях и умениях и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие полезные вещества содержит мясо птицы? Чем оно отличается от мяса животных?
2. Что влияет на выбор способа тепловой обработки птицы?
3. Какие гарниры и соусы используют для блюд из птицы, дичи и кролика?

Практическая работа №19
Тема: «Решение ситуационных задач.»

Цель: научиться производить расчет сырья, определение количества яиц в штуках и граммах. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов.

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

Задание №1

1. Рассчитать закладку соли, специй и зелени для приготовления 10 порций яичницы-глазуньи с луком.

2. Рассчитайте количество яиц, необходимое для приготовления 50 порций омлета натурального

3. Рассчитайте количество меланжа для приготовления 25 порций омлета со шпиком(1 порции 125г).

4. Рассчитайте количество меланжа, необходимого для приготовления 15 порций драчены.

5. Определите, сколько порций омлета со шпиком можно приготовить из 2,5 кг яичного порошка.

6. Определите, сколько можно приготовить порций омлета, смешанного с мясными продуктами, можно приготовить из 23 кг меланжа.

7. Определите, сколько порций драчены можно приготовить из 0,5 кг яичного порошка.

8. Рассчитайте количество яичного порошка, необходимо при замене яиц для приготовления 15 порций омлета с луком, если для 1 порции используют 3 яйца.

Задание №2 Отчет оформить и сдать преподавателю

Практическая работа №20

Тема: Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из творога.

Цель работы:изучить приготовлении сложных блюд из творога, научиться составлять технологические карты насложных блюд из творога. Приобретение навыков расчета сырья, массы отходов, массы выхода полуфабрикатов, расчет массы брутто, массы нетто при приготовлении сложных блюд из творога.

Материально-техническое оснащение:

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач. проф. образования/Н.Э.Харченко. – 2изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2013.,
2. Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария», Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Калькулятор;
4. Рабочая тетрадь;
5. Бланки технологических карт.

Ход работы:

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептур);
 2. Выполнить задание;
 3. Составление схемы приготовления сложных блюд из творога;
 4. Проверка степени усвоения материала;
 5. Составить отчет по работе.
6. Домашнее задание.

Последовательность выполнения работы

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.
2. Пользуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий составить технологическую карту насложное блюдо из творога.
3. Пользуясь составленной рецептурой рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 10 порций сложных блюд из творога.

Закрепляющий материал.

Составьте технологическую схему приготовления новогоблюда из творога и произвести расчет технико-технологической карты к нему.

4.Проверка степени усвоения материала.:

- 1.Пищевая ценность яиц
- 2.Пищевая ценность творога
- 3.Что происходит с белком яиц при варке?
- 4.Как подготовить яйца к варке?
- 5.Правила варки яиц в смятку.
- 6.Виды варки яиц.
- 7.Показатели качества блюда «яичница глазунья».
- 8.Правила варки яиц «в мешочек».
- 9.Показатели качества блюда «сырники из творога».
- 10.Правила варки яиц вкрутую.
- 11.Перечислить блюда из творога.
- 12.Назвать яичные продукты.
- 13.Перечислить состав продуктов, входящих в состав блюда «пудинг из творога»
- 14.Необходимый производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из яиц и творога;

5.Составить отчет по работе.

Практическая работа №21.

Тема:Разработка новых видов сложных мучных блюд.

Последовательность выполнения работы

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.
2. Ответить на вопросы:
 - а) перечислите способы приготовления дрожжевого теста;
 - в) каковы отличительные особенности опарного способа от безопарного?;
 - б) как подготавливают сырье к замесу теста: мука, дрожжи, жидкость, меланж, соль, сахар?;
 - д) какова последовательность замеса дрожжевого теста и условие?;
 - е) определение кислотности выбродившего теста?;
 - ж) ассортимент изделий из дрожжевого теста опарным и безопарным способом; слоеного дрожжевого теста?;
 - з) ассортимент фаршей и использование их по назначению?;
 - и) какое сырье используется для фаршей и как его подготавливают:
 - мясной с луком; рисовый с яйцом; из капусты;
 - сладкий; рыбный.
 - к) почему при брожении тесто увеличивается в объеме?;
 - л) какие процессы происходят при выпечке дрожжевых изделий?;
 - м) какой температурный режим выпечки используется для изделия из дрожжевого теста в зависимости от их массы и размера?;
 - н) как подготавливают инвентарь для выпечки;
 - о) посуда используемая для отпуска готовых мучных изделий?;
 - п) какие недостатки могут возникать при замесе теста и готовых изделий?

Задание 2. Алгоритм выполнения заданий обучающимися:

- 1- Обучающиеся подготавливают рабочие места: подбор посуды, инвентаря, оборудования и продуктов.
 2. - Оценка качества продуктов органолептическим методом и взвешивание необходимых продуктов;
 4. –Изучение технологического процесса приготовления изделий из теста, в соответствии с технологическим процессом и с соблюдением безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;
- 3. Составить отчет по работе.**

Практическая работа №22.

Тема:Разработка вариантов рационов диет с механическим и химическим щажением.

Последовательность выполнения работы

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.
2. Распределить суточный рацион для мужчины 25 лет – оператора ПК, при четырёхразовом питании (завтрак, обед, полдник, ужин).
3. Распределить суточный рацион для женщины 30 лет – продавца промышленных товаров, при четырёхразовом питании (завтрак, обед, полдник, ужин).

Контрольные вопросы:

1. Назовите принципы составления меню суточных рационов.
2. Каким должно быть сочетание продуктов в рационе питания, чтобы обеспечить кислотно-щелочное равновесие в организме?
3. Каковы принципы рационального сбалансированного питания?
4. Что такое суточный расход энергии?

3. Составить отчет по работе.

Практическая работа №23

Тема:Разработка вариантов рационов диет с пониженной калорийностью.

Последовательность выполнения работы

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.
2. Выполнить задания согласно перечню:
 - Разработать суточный рацион питания для жилых людей (женщины старше 75 лет), оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.
 - Разработать суточный рацион питания для мужчин старше 75 лет, оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.
 - Разработать суточный рацион питания людей, работающих с радионуклидами (рацион № 1), оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.
 - Разработать суточный рацион питания для больных эндемическим зобом (мужчины 50 лет), оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.
 - Разработать суточный рацион питания для больных атеросклерозом, оценить питание с точки зрения теории сбалансированного питания.

Контрольные вопросы:

Суть теории сбалансированного и адекватного питания;
Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и школьников в организованных коллективах;
Значение и принципы лечебного питания. Характеристика диет;
Лечебно-профилактическое питание ЛПП. Характеристика 1, 2, 3, 4, 5 рационов ЛПП;
Классификация основных лечебных диет;
Характеристика номерного рациона ЛПП или диеты. (по вариантам);
Физиологические потребности в пищевых веществах больного человека;
Режимы питания человека.

Составить отчет по работе.

Практическая работа №24

Тема: Разработка рационов и составление меню для школьников.

Цель: научиться грамотно составлять суточный пищевой рацион для подростков.

Оборудование: таблицы химического состава пищевых продуктов и калорийности, суточной энергетической потребности детей и подростков различного возраста, суточных норм белков, жиров и углеводов в пище детей и подростков. Соотношение порций и калорийности в течение дня

Желательно, чтобы объем потребляемой пищи был более-менее равномерно распределен в течение дня. Идеальное ориентировочное соотношение рациона таково:

Завтрак–15%

Ланч–25%

Обед–35%

Ужин – 25%

Ход работы

1. Составьте суточный пищевой рацион подростка (свой)
2. Результат расчетов занесите в таблицу.
3. Сделайте выводы: - о калорийности пищевого рациона, об оптимальности пищевого рациона, о выполнении суточных норм в потреблении питательных веществ.

Состав суточного пищевого рациона

Режим питания	Название блюда	Продукты необходимые для его приготовления	Масса, г	Содержание во взятом количестве продукта, г			Калорийность, ккал.
				Белки,	Жиры	Углеводы	
1-й завтрак							
2-й завтрак							
Обед							
Ужин							

Общие выводы:

1. Калорийность пищевого рациона должна соответствовать суточному расходу энергии.
2. При подборе оптимального пищевого рациона важно учитывать не только калорийность, но и химические компоненты пищи.

3. Необходимо учитывать соотношение белков, жиров и углеводов в рационе, их особенности в пищевых продуктах различного происхождения.

Суточные нормы белков, жиров и углеводов в пище детей и подростков

Возраст, лет	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
3-4	50-60	60-70	150-200
5-7	65-70	75-80	250-300
8-11	75-95	80-95	350-400
12-14	90-110	90-110	400-500
15-16	100-120	90-110	450-500

Суточная энергетическая потребность детей и подростков различного возраста (ккал)

Возраст, лет	Всего из расчета на среднюю массу тела
3-4	1603 – 1804
5-7	1804 – 2305
8-11	2355 – 2906
12-14	2806 – 3307
15-16	3207 - 3508

Состав пищевых продуктов и их калорийность

Название продукта	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность на 100г. продукта, ккал.
	в процентах			
Гречневая крупа	12,5	2,5	67,4	351,5
Манная крупа	11,2	0,8	73,3	354,6
Рис	7,	1,0	75,8	352,0
Макаронны	11,0	0,9	74,2	358,4
Фасоль	23,2	2,1	53,8	355,7
Хлеб ржаной	6,9	0,9	42,9	222,6
Хлеб пшеничный	8,1	0,9	47,0	234,6
Картофель	2,0	-	20,0	90,2
Морковь	1,3	-	8,7	41,0
Свекла	1,5	-	10,4	48,6
Капуста свежая	1,8	-	5,3	29,1

Капуста квашеная	1,0	-	2,1	12,6
Лук зеленый	1,3	-	4,4	23,3
Арбузы	0,6	-	9,0	39,37
Дыни	0,7	-	11,3	49,8
Огурцы свежие	1,0	-	2,4	13,8
Огурцы соленые	0,5	-	1,2	6,92
Помидоры	1,0	-	3,8	19,5
Апельсины	0,9	-	9,1	41,05
Виноград	0,7	-	16,2	69,4
Лимоны	0,6	-	10,3	44,6
Мандарины	0,9	-	10,0	44,6
Яблоки	0,5	-	11,2	47,9
Сахар-рафинад	-	-	99,9	41,7
Шоколад	6,3	37,2	53,2	59,7
Какао	23,6	20,2	40,2	450,3
Масло подсолнечное	-	99,8	-	930,3
Масло сливочное	0,5	83,5	0,5	782,3
Кефир	3,5	3,5	4,3	64,4
Сметана	3,0	30,0	2,5	302,1
Творожная масса	12,5	16,0	15,0	262,05
Творог жирный	15,0	18,0	1,0	233,4
Мороженое сливочное	4,0	10,0	17,0	179,4
Сыр	22,5	25,0	3,5	339,8
Мясо говяжье	20,0	10,7	-	181,8
Мясо баранье	19,0	5,9	-	132,9
Мясо, свинина нежирная	23,5	10,0	-	189,7
Гусь	16,5	29,0	-	338,1
Курица	20,0	5,0	-	128,6
Колбаса любительская	13,7	27,9	-	316,2
Сосиски	12,4	19,4	0,4	233,4
Яйца	12,5	12,0	0,5	165,1
Сало	2,0	91,0	-	856,3
Лещ	16,8	7,6	1,0	139,8
Судак	19,0	0,8	1,3	85,4
Треска	17,6	0,4	1,2	75,8
Икра красная	31,6	13,8	7,7	258,4
Сельдь	19,7	24,5	12,4	308,8
Икра баклажанная	1,7	13,0	7,5	158,9

Практическая работа №25

Тема: Разработка рационов и составление меню для заводских рабочих.

Ход работы

1. Изучите предложенные вам таблицы.
2. Составьте меню завтрака, обеда, полдника, ужина, исходя из четырехразового приема пищи.
3. Подсчитайте калорийность и питательную ценность обеда, полдника, завтрака, ужина. Проверьте, соответствует ли она рекомендуемым величинам, пользуясь при этом таблицами, данными учителем.
4. Подсчитайте стоимость завтрака, обеда, полдника, ужина на день, пользуясь таблицей, данной учителем.
5. Составьте отчет о проделанной работе, заполнив таблицу.

Название блюда	Химический состав блюда	Калорийность, ккал	Стоимость блюда коп.
Завтрак и т. д.

Вопросы и задание

1. Как вы понимаете понятие «рациональное питание»?
2. Из каких веществ состоит пища?
3. Что является основным поставщиком белка, жира, углеводов?
4. Какое значение имеют витамины?
5. Что такое режим питания?
6. Как распределяется суточная норма пищи между завтраком, обедом, ужином?
7. Составьте меню завтрака на воскресенье.

Практическая работа №26

Тема: Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд физико-химическими методами.

Теоретические сведения:

Биохимические методы

В основе этих методов лежат биохимические процессы. Как правило эти методы используют для контроля качества сырья, используются для производства многих пищевых продуктов, для контроля качества плодов и овощей в процессе хранения, для оценки пищевой и биологической ценности, при проведении научно-исследовательской работы.

Биохимический метод используется при изучении интенсивности дыхания плодов и овощей. Этот метод основан на определении количества и поглощенного кислорода и выделенного углекислого газа. По количеству мальтозы, образовавшейся из крахмала муки за определенное время под действием амилолитических ферментов, определяется сахаробразующая способность муки. Газообразующая способность муки определяется по количеству углекислого газа, выделенного за определенное время брожения.

Биологическая ценность белков многих пищевых продуктов определяется по их переваримости «in vitro» пищевыми ферментами пепсинами и трипсинами.

Микробиологические методы

В основе этих методов лежит жизнедеятельность микроорганизмов. Микробиологические методы используют для контроля качества сырья, для контроля технологических процессов, технологического оборудования и готовых изделий. По правилам проведения сертификационных испытаний гигиенической экспертизы продовольственных товаров и сырья есть перечень микробиологических показателей по каждой группе товаров, по которому они должны исследоваться. При этом наряду с определением общей микробной обсемененности определяются и микроорганизмы, вызывающие пищевые отравления и заболевания.

Физиологический (биологический) метод – контроль

Широко используется при разработке новых продуктов питания, при применении новых, нетрадиционных видов сырья, новых пищевых добавок (красители, ароматизаторы, эмульгаторы и т.д.), новых упаковочных материалов.

Физиологическими методами исследуют радиопротекторные свойства, лечебный эффект, реальную усвояемость, энергетическую ценность, токсичность пищевых продуктов и продовольственного сырья. Физиологические методы проводят главным образом на подопытных животных (крысы, мыши, собаки), а клинические испытания – на добровольных – людях. Несмотря на дороговизну этих исследований, они широко используются в специальных лабораториях, институтах, особенно при создании продуктов специального назначения.

Товарно-технологический метод.

Определяет степень пригодности продукта, продовольственного сырья для промышленной переработки. Так, при исследовании хлебопекарных свойств муки нового урожая или нового сорта пшеницы, обязательно проводят пробную выпечку хлеба и определяют в нем объемный выход, цвет и характер корки, пористость, цвет, эластичность мякиша и другие показатели, характерные качеству хлеба.

Химические методы

Как правило, основаны на химических реакциях исследуемого вещества с определенными реагентами в присутствии соответствующих индикаторов с использованием приемов и объема анализов. Химические методы широко

используются в товароведении и экспертизе для установления химического состава пищевых продуктов и их соответствия требованиям нормативных документов. Этими методами определяются показатели, характеризующие качество сырья, а также изменения, происходящие в пищевых продуктах при транспортировке, хранении и реализации.

Химическим методом в продовольственных товарах определяется содержание минеральных веществ, воды, белка, жира, сахаров, витаминов, соли, крахмала – в мясных продуктах, а также кислотность, кислотные, перекисные йодные числа и другие показатели. Химические методы, как правило, не нуждаются в каких-либо специальных пробирках. Для их выполнения нужны химические реактивы, набор химической посуды, химические стекла, приборы, технические и аналитические весы.

Физические и физико-химические методы.

Применяются для контроля производства и управления технологическим процессом, при выполнении научно-исследовательских работ, при оценке качества готовых продуктов, при проведении сертификационных испытаний, при проведении различных экспертиз. Применяют для определения физических показателей продуктов, температуры, влажности, плотности, с помощью приборов и аппаратов.

Органолептический метод.

Это определение качества продуктов с помощью органов чувств. С помощью органолептических чувств человека различают следующие подгруппы: вкусовые, обонятельные, осязательные, слуховые, визуальные.

Недостаток этого метода заключается в субъективности и в невозможности определить наличие вредных веществ и установить состав продуктов. Но данный метод позволяет быстро проводить массовое обследование продуктов и своевременно принимать меры для устранения дефектов, браков или снимать блюдо с реализации.

В данном методе можно использовать лупы и микроскоп.

Данный метод проводят при помощи бракеража. Бракераж – качественная оценка готовых блюд. Бракераж начинается с определения массы, затем оценивается внешний вид, запах, консистенция и в последнюю очередь вкус.

Тестовые методы.

Применяются для определения степени безопасности того или иного продукта по определению чувствительности химических или биохимических функций. В последнее время эти методы широко применяются и заменяют более дорогостоящие измерительные методы.

Задание 1. Расчет интегрального сора фирменного блюда (согласно заданию преподавателя)

Пищевая ценность продуктов, блюд, кулинарных изделий может быть выражена, методом интегрального сора. В основу расчета этого показателя положено определение процента соответствия каждого из наиболее важных компонентов блюд, формуле сбалансированного питания.

Для расчета интегрального сора, необходимо предварительно установить процент потерь всех ингредиентов, входящих в рецептуру, с учетом способа технологической и термической обработке. Затем установить фактическое содержание пищевых и биологически активных веществ в готовом блюде.

На основе полученных данных производят расчет интегрального сора по формуле1

$$ИС = П * 100 / П \text{ фсп}, \quad (1)$$

где ИС - интегральный скор;

П фсп - величина показателя в формуле сбалансированного питания;

П - величина соответствующего показателя в исследуемом блюде.

Расчет интегрального сора фирменного блюда представлен в таблице 1.

Таблица 1

Расчет интегрального сора блюда
«Салат с грушей, сыром и грецкими орехами»

Пищевые вещества	Суточная потребность	Содержание в блюде	Скор, %
Белки, г	73		
в т. ч. животные	40		
Жиры, г	83		
в т.ч. растительные	33		
Углеводы, г	365		
в т. ч. моно- и дисахариды	62		
Минеральные вещества, мг			
Кальций	800		
Фосфор	1200		
Натрий	4000		
Калий	2800		
Магний	400		
Железо	14		
Витамины, мг			
Витамин С	70		
Тиамин (В1)	1,3		
Рибофлавин (В2)	1,5		
Ниацин (РР)	16		
Витамин А, мкг	900		
Энергетическая ценность, ккал	2500		

Энергетическая ценность																			
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
8. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
10. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
11. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
12. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
13. ГОСТ Р 53996-2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
14. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

1. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).
2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).
3. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

Сборники технических нормативов

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.1996-2011.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания

Основные источники

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2018. – 321 с. – Для СПО. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции [Текст]: учеб. пособие для студентов СПО / Л. З. Шильман. – М.: Академия, 2012. – 176 с. – (СПО Индустрия питания)
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи [Текст]: Практикум. Учебное пособие / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Академия, 2007. – 288 с.

Дополнительные источники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / В.И. Богушева. – Ростов- на-Дону: Феникс, 2015.
2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник / В.А. Тимофеева. – Ростов – на- Дону: Феникс, 2016
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИНФРА, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.vkysni-sup.ru/>
2. <http://www.gotovim.ru/recepts/soups/pyre/>
3. <http://gotovimsup.com/>
4. <http://www.sous.ru/>
5. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
6. http://prigotovim.org/main/r_myas/
7. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
8. <http://www.bluda-iz-riby.ru/>
9. http://www.restoran.ru/msk/articles/kulina/kulinarnye_retsepty/vtorye_blyuda/
10. <http://fish-cookery.net/>
11. http://kuking.net/8_155.htm