

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

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
От «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ Котлярова С.В.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
по выполнению самостоятельных работ

по профессиональному модулю  
ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Разработчик:  
Преподаватель  
Белгородский индустриальный  
колледж  
Аксенова А.О.

## Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	3
1.1. Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи. Место практических работ в курсе дисциплины	3
1.2. Организация и порядок проведения практических работ	3
1.3. Общие указания по выполнению практических работ	3
1.4. Критерии оценки результатов выполнения практических работ	4
2. Тематическое планирование практических работ	5
3. Содержание практических работ	7
Практическое занятие №1 Оформление сопроводительной документации поступающего сырья	7
Практическое занятие №2 Составление плана-меню. Расчет сырья на дневное меню.	11
Практическое занятие №3 Способы и приёмы механической кулинарной обработки продуктов	15
Практическое занятие №4 Определение качества рыбы и нерыбного водного сырья по органолептическим показателям	17
Практическое занятие №5 Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы	20
Практическое занятие №6 Решение ситуационных задач	23
Практическое занятие №7 Органолептическая оценка качества овощного сырья	26
Практическое занятие №8 Способы механической обработки вегетативных овощей	28
Практическое занятие №9 . Способы механической обработки плодовых овощей.	30
Практическое занятие №10 Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из овощей	32
Практическое занятие №11 Решение ситуационных задач	34
Практическое занятие №12 Органолептическая оценка мяса говядины, свинины, баранины	37
Практическое занятие №13 Механическая обработка свинины, разделка тушек ягнят, туш баранины, козлятины	39
Практическое занятие №14 Механическая обработка, разделка туш говядины технологического процесса	45
Практическое занятие №15 Решение ситуационных задач	49
Практическое занятие №16 Органолептическая оценка качества домашней птицы	55
Практическое занятие №17 Механическая обработка домашней птицы, дичи, кролика	58
Практическое занятие №18 Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из птицы.	62
Практическое занятие №19 Решение ситуационных задач	64
4. Информационное обеспечение обучения	67

## 1. Пояснительная записка

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

Профессиональный модуль ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Профессиональный модуль изучается в III и IV семестре. В целом рабочей программой предусмотрено 78 часов на выполнение практических работ, что составляет 38 % от обязательной аудиторной нагрузки, которая составляет 204 часа, при этом максимальная нагрузка составляет 306 часа, из них 81 час приходится на самостоятельную работу обучающихся.

Цель настоящих методических рекомендаций: оказание помощи обучающимся в выполнении практических работ по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», качественное выполнение которых поможет обучающимся освоить обязательный минимум содержания профессионального модуля и подготовиться к промежуточной аттестации в форме экзамена и 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.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» предусматривает проведение 19 работ, посвященных изучению:

- Организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Механической кулинарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;
- Механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них;
- Механической кулинарной обработке мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Механической кулинарной обработке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее.

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 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

- 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
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		
1.1.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Практическое занятие №1</b> Оформление сопроводительной документации поступающего сырья	2
		<b>Практическое занятие №2</b> Составление плана-меню. Расчет сырья на дневное меню.	2
		<b>Практическое занятие №3</b> Способы и приёмы механической кулинарной обработки продуктов	4
1.2.	Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	<b>Практическое занятие №4</b> Определение качества рыбы и нерыбного водного сырья по органолептическим показателям	4
		<b>Практическое занятие №5</b> Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы	4
		<b>Практическое занятие №6</b> Решение ситуационных задач	2
1.3.	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них	<b>Практическое занятие №7</b> Органолептическая оценка качества овощного сырья	2
		<b>Практическое занятие №8</b> Способы механической обработки вегетативных овощей	4
		<b>Практическое занятие №9.</b> Способы механической обработки плодовых овощей.	4
		<b>Практическое занятие №10</b> Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из овощей	4
		<b>Практическое занятие №11</b> Решение ситуационных задач	2
1.4.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Практическое занятие №12</b> Органолептическая оценка мяса говядины, свинины, баранины	4
		<b>Практическое занятие №13</b> Механическая обработка свинины, разделка тушек ягнят, туш баранины, козлятины	4
		<b>Практическое занятие №14</b> Механическая обработка, разделка туш говядины технологического процесса	4

		<b>Практическое занятие №15</b> Решение ситуационных задач	2
1.5.	Механическая кулинарная обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее	<b>Практическое занятие №16</b> Органолептическая оценка качества домашней птицы	2
		<b>Практическое занятие №17</b> Механическая обработка домашней птицы, дичи, кролика	4
		<b>Практическое занятие №18</b> Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из птицы.	4
		<b>Практическое занятие №19</b> Решение ситуационных задач	2
		<b>Итого:</b>	<b>60</b>

### 3. Содержание практических работ

## Практическое занятие № 1 \_\_\_\_\_

дата

### Тема занятия: «Оформление сопроводительной документации поступающего сырья»

#### ЧАСТЬ 1

«Договор поставки. Порядок заполнения и подписания».

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков заполнения договора поставки на предприятие общественного питания.

#### Ход работы

### ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

#### ДОГОВОР № 56-41в

поставки продуктов питания

г. Лыткарино

" 01 " сентября 2019 г.

ООО «Очаг», именуемое в дальнейшем "Покупатель", в лице директора - Степанова Сергея Викторович, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Малаховский мясокомбинат», именуемый в дальнейшем "Поставщик", в лице директора – Петрова Степана Яковлевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

#### **1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

- 1.1. Поставщик обязан поставить, а Покупатель - принять и оплатить продукты питания (далее - "Товар"), наименование, ассортимент, количество и стоимость которых указываются в товарных накладных (далее - "накладные") на каждую партию Товара.
- 1.2. Поставка Товара осуществляется партиями на основании заявок Покупателя и при наличии соответствующего Товара на складе Поставщика.
- 1.3. Заявка Покупателя должна содержать наименование (ассортимент), количество Товара, дату, к которой необходимо поставить Товар, и адрес, по которому он должен быть поставлен, и может быть сделана как письменно, в том числе по факсу, электронной почте, так и в форме телефонной заявки.
- 1.4. Поставщик гарантирует соблюдение надлежащих условий хранения Товара до его передачи Покупателю.

#### **2. КАЧЕСТВО ТОВАРА**

- 2.1. Качество поставляемого Товара должно соответствовать требованиям соответствующих ГОСТов и ТУ, принятых для данного вида Товаров, а также качественным удостоверениям производителя и сертификатам соответствия.
- 2.2. Срок годности Товара устанавливается в пределах срока годности, указанного производителем на упаковке Товара.
- 2.3. При поставке Товара Поставщик передает Покупателю все необходимые документы, подтверждающие качество Товара, в том числе сертификаты соответствия и качественные удостоверения производителя.
- 2.4. Поставщик гарантирует качество и надежность поставляемого Товара.
- 2.5. Покупатель вправе предъявить претензии Поставщику по качеству и срокам годности поставленного Товара в течение 2 (двух) дней после его приемки. Дата приемки соответствует дате, указанной на накладной.
- 2.6. Поставщик обязуется устранить недостатки или заменить Товар ненадлежащего качества в течение трёх дней от даты передачи Товара Покупателю.
- 2.7. Устранение недостатков, поставка недостающего или замена негодного Товара осуществляется Поставщиком на основании письменной претензии Покупателя. В претензии должно быть указано количество Товара, по которому заявлена претензия, содержание и основание претензии, а также конкретное требование Покупателя. Претензия должна быть подтверждена актами и иными необходимыми документами. Претензия передается заказным письмом или курьерской доставкой с вручением уполномоченному представителю Поставщика под расписку и с приложением всех документов, доказывающих обоснованность претензии.

### **3. СРОКИ И ПОРЯДОК ПОСТАВКИ**

3.1. Товар поставляется в сроки, указанные в заявке Покупателя. Поставщик имеет право досрочной поставки Товара.

3.2. Поставка осуществляется (нужное отметить):

- за счет Поставщика путем доставки Товара Покупателю по указанному им в заявке адресу:

Московская область, Люберецкий район, г. Лыткарино, ул. Парковая, д.32

- самовывозом со склада Поставщика, расположенного по адресу:

3.3. Товар поставляется в таре и упаковке, соответствующих действующим стандартам и техническим условиям.

3.4. Поставщик, допустивший недопоставку Товара, обязан восполнить недопоставленное количество Товара в течение трёх дней с момента получения претензии Покупателя.

3.5. Товар передается по накладной, в которой указывается наименование Товара, ассортимент, количество мест и товарных единиц, стоимость Товара.

3.6. В случае отказа от приема продукции Покупатель обязан во всех экземплярах накладной сделать отметку об отказе с указанием причины отказа, должности, фамилии приемщика и подписать ее.

3.7. В случае отказа Покупателя сделать отметки об отказе в приемке Товара в соответствии с п. 3.6 настоящего договора факт отказа удостоверяется актом, составленным представителем Поставщика.

### **4. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

4.1. Покупатель оплачивает поставленный Поставщиком Товар по ценам, указанным в накладных на данную партию Товара.

4.2. Расчеты за поставленный Товар между сторонами производятся путем (нужное отметить):

- перечисления безналичных денежных средств с расчетного счета Покупателя на расчетный счет Поставщика не позднее трех банковских дней с момента передачи Товара Покупателю;

- перечисления безналичных денежных средств с расчетного счета Покупателя на расчетный счет Поставщика не позднее трёх дней с момента передачи Товара Покупателю;

- передачи наличных денежных средств в кассу Поставщика в момент передачи Товара Покупателю.

### **5. ИМУЩЕСТВЕННАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

5.1. За необоснованный отказ от приемки Товара, доставленного по заявке Покупателя, или просрочку выборки Товара Покупатель уплачивает Поставщику штраф в размере 50% (пятидесяти процентов) от стоимости отгруженного Товара.

5.2. При просрочке оплаты Покупатель обязан уплатить Поставщику пени в размере 50% (пятидесяти процентов) от суммы долга за каждый день просрочки платежа.

5.3. При просрочке оплаты за полученную продукцию свыше 10 (десяти) дней Поставщик прекращает прием заявок от Покупателя и приостанавливает исполнение своих обязательств по настоящему договору до полного погашения Покупателем задолженности.

5.4. В случае нарушения сроков поставки Товара по вине Поставщика последний обязан уплатить Покупателю штраф в размере 50% (пятидесяти процентов) от стоимости не поставленного Товара.

5.5. Покупатель вправе, уведомив Поставщика, отказаться от принятия Товара, поставка которого просрочена на 10 (десять) дней.

5.6. Споры, возникшие между сторонами при исполнении договора, разрешаются в установленном действующим законодательством РФ порядке.

### **6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ**

6.1. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны надлежаще уполномоченными на то представителями сторон.

6.3. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и заключается на срок один год до "01" сентября 2014 г.

6.4. Если ни одна из сторон не заявит о прекращении (изменении) договора за один месяц до окончания срока, на который заключен договор, его действие автоматически пролонгируется на тот же срок.

6.5. Договор может быть досрочно расторгнут в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

6.6. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

6.7. После подписания настоящего договора все предыдущие переговоры и переписка по нему теряют силу.

### **7. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**



**Покупатель:**

ООО «Очаг»

ИНН 7722654654

КПП 772201001

ОГРН 1087746947056

ОКПО 87631733

**Юридический адрес:** 111024, г. Москва, ул.

Кабельная 2-я, д. 2, стр. 9.

**Фактический адрес:** 111024, г. Лыткарино, ул.

Парковая, д. 32.

АКБ "Инвестиционный торговый банк" (ОАО) г.

Москва

р/с 40702810200170000496

к/с 30101810400000000267

БИК 044583267

**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_/Степанов С.В./

МП

**Поставщик:**

ООО «Малаховский мясокомбинат»

ИНН 7716201303

КПП 771601001

ОГРН 1027739389930

ОКПО 56542865

**Юридический адрес:** 129344, г. Москва, ул. Верхоянская,

д. 18, корп 2.

**Фактический адрес:** 107061, МО, пос. Малаховка, ул.

Краснобогатырская, д.89, стр. 1, этаж 5.

ОАО «Промсвязьбанк» 107076 г. Москва, ул. Стромьнка,

д. 18, стр. 27

р/с 40702810680060857001

к/с 30101810600000000119

БИК 044583119

**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_/Петров С.Я./

МП

**Задание для выполнения**

В соответствии с образцом, заполнить договор поставки на поставку сырья и продуктов по следующим данным:

- 26 марта ресторан «Новая волна», 308014 г. Белгород, улица Корочанская, д.1 (руководитель Иванов Николай Петрович) заключил договор с ООО«Бройлер» 309514, Россия, Белгородская область., г. Старый Оскол., ул. Калинина., д. 4/1 (Руководитель Петров Николай Иванович)
- *Ассортимент поставляемой продукции: цыплята-бройлеры в кол-ве 178 кг.*
- *Поставка будет осуществляться силами и средствами поставщика по указанному адресу*
- *. На принятие товара, и рассмотрение спорных ситуаций даётся от 1 до 3-х дней.*
- *Штрафные санкции и пени будут составлять 45% от стоимости товара.*
- *Срок действия договора 1 год с момента его подписания.*
- *Реквизиты сторон заполнить из образца*

**ЧАСТЬ 2**

«Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач».

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

**ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ**

ООО «Фрост+»,

г. Москва, 129224, ул. Полярная, дом 8

**Утверждаю в сумме пять тысяч семьдесят пять руб. 00 коп.****Генеральный директор А. В. Сокол 1 августа 2013 г.****ЗАКУПОЧНЫЙ АКТ № 18**

от 1 августа 2013 г.

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

Наименование продуктов	Ед. изм.	Кол-во	Цена (руб. коп)	Сумма (руб. коп)
Яблоки свежие	кг	30	40-00	1200-00
Черешня свежая	кг	20	90-00	1800-00

Помидоры свежие	кг	25	55-00	1375-00
Огурцы свежие	кг	15	20-00	300-00
Картофель	кг	50	8-00	400-00
<b>ИТОГО</b>				<b>5075-00</b>

**Сумма прописью:** Пять тысяч семьдесят пять рублей

**Сведения о продавце:**

**ИНН** 134600880288

**Паспорт серия** 0402 **номер** 821437

**Дата выдачи** 3 марта 2003 г.

**Выдан** ОВД района «Перово» г. Москвы

**Дата рождения** 3 июня 1956 г.

**Прописан** г. Москва, ул. Рабочая, дом 5, кв. 10

**Проживает** М.О., г. Сергиев Посад, ул. Мира, дом 18, кв. 12

**Справка о наличии личного подсобного хозяйства выдана**  
справки нет

**Деньги получил** Терехов Терехов В.И.

**Продукты получил** Пахомов Пахомов Н.А.

### **Задания для выполнения**

#### **Ситуация №1.**

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

#### **Ситуация №2.**

На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформить закупочный акт. Недостающие данные возьмите произвольно.

#### **Ситуация №3.**

При приёмке овощей с плодоовощной базы №1 на склад цеха питания №39 завода «ЛЗЭС» выявлена недостача картофеля. В накладной №15 от 02.10.2013г. указано, что картофель поставлен в количестве 500 кг по цене 20 руб. за килограмм. Фактически было привезено 450 кг. Оформить закупочный акт. Недостающие данные возьмите произвольно.

#### **Ситуация №4.**

В кафе «Фламинго» для проведения банкета на центральном продуктовом рынке были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки – 15 кг., груши – 70 кг., сливы – 2 кг., капуста – 5 кг., картофель – 100 кг., зелень укропа – 5 пучков. Оформить закупочный акт. Недостающие данные возьмите произвольно.

### **Контрольные вопросы**

1. Как осуществляется прием товара на складе поставщика
2. Как происходит документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы

**Тема занятия: «Составление плана-меню. Расчет сырья на дневное меню»**

**Цель занятия:** закрепление теоретических знаний о документальном оформлении поступления сырья на производство, технологических документы.

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

### **Ход работы:**

Произвести оперативное планирование на предприятии с полным циклом производства в соответствии с вариантом, представленным в табл. .1:

1. Оформить план-меню (форма ОП-2).
  2. Рассчитать количество сырья, оформив в виде табл. 2.2.
  3. Оформить закупочный акт (форма ОП-5). Цены для расчета представлены в табл. 2.3.
  4. На одно из блюд оформить калькуляционную карту (форма ОП-4), образец которой представлен в дидактических материалах.
  5. составить технологическую карту на блюдо в соответствии с вариантом.
- Формы документов представлены в приложениях.

Таблица 2.1

## Варианты заданий

Название блюда	Номер по сборник у рецепту р, колонка 1	Вариант																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		Количество, шт.																			
Салат зеленый с огурцами и помидорами	54	50	75	100	125	150	50	75	100	125	150	50	75	100	125	150	50	75	100	125	150
Солянка грибная	234	75	100	125	150	50	75	100	125	150	50	75	100	125	150	50	75	100	125	150	50
Бифштекс с яйцом	549	100	125	150	50	75	100	125	150	50	75	100	125	150	50	75	100	125	150	50	75
Картофель, жаренный во фритюре	697	125	150	50	75	100	125	150	50	75	100	125	150	50	75	100	125	150	50	75	100
Чай с лимоном	944	150	50	75	100	125	150	50	75	100	125	150	50	75	100	125	150	50	75	100	125

## Расчет сырья

Наименование сырья	Расход сырья										Итого, кг
	Рец. №		Рец. №		Рец. №		Рец. №		Рец. №		
	на 1 порц., Г	на — порц., кг	на 1 порц., Г	на — порц., кг	на 1 порц., Г	на — порц., кг	на 1 порц., Г	на — порц., кг	на 1 порц., Г	на — порц., кг	

**Цены на продукты**

<b>Наименование продукта</b>	<b>Цена за 1 кг, руб.</b>	<b>Наименование продукта</b>	<b>Цена за 1 кг, руб.</b>
Салат	250	Лимон	90
Огурцы свежие	110	Говядина (вырезка)	350
Помидоры свежие	120	Сметана	80
Картофель	10	Масло сливочное	200
Шампиньоны свежие	120	Жир животный топленый	150
Лук репчатый	15	Маргарин	100
Огурцы соленые	100	Масло растительное	45
Каперсы	400	Яйцо (1 дес.)	30
Маслины	250	Чай высшего сорта	400
Томатное пюре	130	Сахар	30

**Технологическая карта****Вопросы для повторения материала:**

1. Как осуществляется прием товара на складе поставщика?
2. Как осуществляется приемка товаров на складе?
3. Как осуществляется учет отпуска продуктов и товаров?

**Тема занятия:** «Способы и приёмы механической кулинарной обработки продуктов»

**Цель занятия:** закрепление теоретических знаний о способах и приемах механической кулинарной обработки пищевых продуктов.

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

### ХОД РАБОТЫ

**Задание 1.** *Ответьте на тестовые вопросы*

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. В чем заключается роль общественного питания как отрасли народного хозяйства:
  - а) в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом;
  - б) организации производства и реализации готовой пищи, обслуживании посетителей ;
  - в) в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом , профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями?
  
2. Укажите схему технологического процесса доготовочного предприятия:
  - а) прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов;
  - б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
  - в) прием и хранения сырья, обработка сырья, изготовление полуфабрикатов , приготовление готовой к употреблению продукции , реализация продукции.
  
3. Укажите схему технологического процесса предприятия с полным (законченным) технологическим циклом:
  - а) прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
  - б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции;
  - в) прием и хранения сырья; обработка сырья ; изготовление полуфабрикатов.
  
4. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:
  - а) прием и хранения сырья; обработка сырья, изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции;
  - б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции ; реализация продукции;
  - в) прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.
  
5. Какие факторы необходимо учитывать при определении типа предприятия:
  - а) ассортимент продукции, методы обслуживания, качество обслуживания;
  - б) ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых потребителям услуг, квалификация персонала;
  - в) техническая оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания?

**Задание 2.** *Согласно номеру варианта ответьте на вопросы и задания для контроля знаний по теме*

1. Какую роль занимает общественное питание в решении социальных проблем?
2. В чем назначение предприятия общественного питания?
3. Расскажите об услугах, предоставляемых предприятиями общественного питания населению.

4. Каковы стадии, из которых состоит технологический процесс производства кулинарной продукции?
5. Приведите классификацию предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.
6. В чем состоят принципиальные отличия заготовочного предприятия общественного питания от доготовочного?
7. Приведите классификацию предприятий общественного питания по ассортименту выпускаемой продукции.
8. Каковы факторы, которые учитываются при определении типа предприятия?
9. Расскажите об отличии по уровню обслуживания и видам предоставляемых услуг ресторанов классов люкс, высший и первый.
10. В чем заключается принципиальное отличие столовой от кафе; закусочной от кафетерия, буфета от чайной?
11. Расскажите о видах ресторанов и их основных отличиях.
12. Перечислите цеха, входящие в состав крупных предприятий общественного питания.
13. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
14. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?
15. Перечислите методы определения качества кулинарной продукции.
16. В чем отличие производственных потерь от отходов? Расскажите об основных особенностях пищевых, технических и кормовых отходов.
17. Какие нормативные документы используются на предприятии общественного питания?
18. Назовите основные пути повышения качества готовой продукции.
19. Укажите основные источники пищевых отравлений и меры по их предупреждению.
20. Каковы основные санитарные требования, предъявляемые к технологии приготовления блюд, к потреблению и хранению готовой пищевой продукции.
21. Перечислите факторы, обеспечивающие изготовление безопасной в санитарном отношении продукции.
22. Укажите основные направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания .
23. Какие факторы влияют на особенности национальной кулинарии разных стран?

#### ТЕМЫ ДЛЯ СООБЩЕНИЙ, РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ И ЭССЕ

1. Проблема питания в прошлом и настоящем.
2. Легенды и мифы о еде.
3. Пищевые кислоты и кислотность организма.
4. Влияние состава почвы на качество сырья и пищи.
5. Что, сколько, когда и как есть.
6. Современная наука о питании.
7. Пищевая аллергия.
8. Альтернативные виды питания.



## Практическое занятие № 4 \_\_\_\_\_

дата

**Тема занятия:** «Определение качества рыбы и нерыбного водного сырья по органолептическим показателям»

**Цель:** вырабатывать умения и навыки определения биологического и товарного наименования рыбы по ее внешнему виду и строению; научиться определять крупность рыбы и оценивать ее качество по органолептическим показателям.

**Оснащение:** учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», В. И. Криштафович «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», методический материал, образцы рыбы, ГОСТ 13534 «Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование».

### Ход работы:

**Задание 1.** Изучение классификации отдельных видов рыб по длине и массе.

Пользуясь ГОСТ 1368-2003 «Рыба. Длина и масса», изучите подразделение отдельных видов рыбы по длине и массе. По окончании работы заполните таблицу 4.1. и 4.2.

Таблица 4.1

Наименование рыбы	Длина, см		
	крупная	средняя	мелкая
Карась океанический			
Кефаль океаническая			
Лещ			
Муксун			
Сельдь атлантическая			
Сельдь каспийская			
Ставрида			
Угорь			
Щука			

Таблица 4.2.

Наименование рыбы	Масса, кг		
	крупная	средняя	мелкая
Кета потрошенная неразделанная			

Окунь морской потрошенный обезглавленный			
Осетр потрошенный			
Семга неразделанная			
Сельдь азово- черноморская			
Треска потрошенная			
Чавыча неразделанная			

**Задание 2. Органолептическая оценка качества мороженой рыбы.**

Оценка качества мороженой рыбы проводится в соответствии с ГОСТ 1168 «Рыба мороженая. Технические условия».

Проведите органолептическую оценку качества образца мороженой рыбы, пользуясь ГОСТом. При органолептической оценке оценивают следующие показатели: внешний вид, разделка, консистенция после размораживания, запах после размораживания или варки.

По окончании данной работы заполните таблицу 4.3.

Таблица 4.3.

Показатель	Характеристика по ГОСТ		Фактическая характеристика
	Первый сорт	Второй сорт	
Внешний вид (после размораживания)			
Разделка			
Консистенция (после размораживания)			
Запах (после размораживания или варки)			

**Задание 3. Идентификация промысловых рыб.**

Идентификацией рыбы называют определение ее наименования. Для проведения идентификации рыбы необходимо выявить ее количественные (счетные) и качественные признаки, позволяющие установить принадлежность исследуемого образца рыбы к конкретному семейству и наименование рыбы.

Таблица 4.4.

#### **Идентификация семейства рыбы**

Признаки семейства по атласу и каталогу	Результаты фактического осмотра
1. Форма тела (веретенообразная, плоская, торпедообразная, стреловидная, змеевидная и т.д.)	
2. Характер кожного покрова (с чешуей или без чешуи)	
3. Характеристика плавников (форма, количество, расположение)	
4. Окраска кожного или чешуйчатого покрова	
5. Размеры и расположение глаз	
6. Характеристика боковой линии (цвет, форма)	

## Практическое занятие №5 \_\_\_\_\_

дата

### «Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы»


Цель занятия: закрепление теоретических знаний в определении параметров качества рыбы и нерыбного водного сырья; отработка практических навыков в расчетах количества отходов при механической обработке рыбы и выхода полуфабрикатов в зависимости от размера рыбы.

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

Ход работы:

Часть 1

#### ЗАДАНИЕ 1

т  Ответьте на вопросы теста:

1. \_\_\_\_\_ рыбу не хранят, а сразу используют для приготовления.
2. По термическому состоянию рыбу подразделяют на:  
Выберите хотя бы один ответ.  
А)подмороженую  
Б)живую  
В)парную  
Г)охлажденную  
Д)мороженую
3. При разделке рыбы рыбу массой более 1,5 кг \_\_\_\_\_, а затем нарезают.
4. Излишняя соль из соленой рыбы удаляется \_\_\_\_\_.
5. При разделке рыбы \_\_\_\_\_ отделяют по контуру жаберных крышек.
6. Для удаления \_\_\_\_\_ плавника надрезают мякоть с обеих сторон вдоль всей длины плавника, затем прижимают один конец плавника ножом и, придерживая рыбу за хвост, удаляют плавник по направлению от хвоста к голове.
7. По анатомическому строению различают рыбу со скелетом: \_\_\_\_\_, костно-хрящевым, хрящевым.
8. К средней относят рыбу, имеющую массу:  
Выберите один ответ.  
А)1,0...1,5 кг  
Б)1,5...2,5 кг  
В)1,5...2,0 кг  
Г)0,5...1,0 кг
9. Если сельдь очень соленая или сухая, ее вымачивают целыми тушками или разделанной на \_\_\_\_\_.

10. К группе \_\_\_\_\_ рыб относятся: осетр, белуга, севрюга, шип, калуга, бестер, стерлядь.

11. Разделка рыбы с костным скелетом осуществляется в следующей последовательности:

- а) снятие чешуи → удаление головы → удаление плавников → потрошение → промывание → приготовление п/ф;  
б) последовательность зависит от вида рыбы;  
в) снятие чешуи → удаление головы → удаление плавников → потрошение → приготовление п/ф → промывание.

12. Для какой цели изделия льезонят?

- а) для придания привлекательного вида;  
б) для удержания панировки;  
в) чтобы изделия не деформировались.

13. Как называются фаршированные изделия из котлетной массы, имеющие форму кирпичика?

- а) биточки;  
б) зразы;  
в) котлеты.

14. Наиболее распространенные способы панирования:

- а) простая панировка, двойная панировка;  
б) мучная, красная, белая;  
в) все ответы не верны.

## ЗАДАНИЕ 2



- Исследовательские и творческие задания: Подготовка доклада «Какие операции включает технологический процесс механической кулинарной обработки с костно-хрящевым скелетом? Охарактеризуйте их.»

---

---

---

---

## Часть 2

**ЗАДАНИЕ 3.** Пользуясь конспектом лекций оформить таблицу 2.2 «Требования к качеству п/ф из рыбы» и справочным пособием.

Таблица 2.2

Наименование полуфабрикатов	Внешний вид	Условия хранения, t, °C;	Сроки хранения, ч, не более
Рыба охлажденная			
Рыба мороженая			
Рыба специальной разделки, звенья из осетровых			
Рыба, порционированная в сухарях			
Рыбный шашлык			
Котлеты рыбные			
Биточки рыбные			
Зразы рыбные			

Тефтели рыбные			
Суповые рыбные наборы			

#### **ЗАДАНИЕ 4**

Пользуясь конспектом лекций и полученными знаниями составьте кроссворд на тему : «Использование рыбы в пищевой промышленности». (минимум 15 вопросов)

#### **ЗАДАНИЕ 5**

Составьте 10 вопросов тестирования (к каждому вопросу минимум 3 варианта ответов) на тему : «Приготовление рыбных полуфабрикатов»

##### **◆ Вопросы для повторения материала:**

1. Правила размораживания рыбы.
2. Перечислите последовательность разделки рыбы на чистое филе.
3. Какие полуфабрикаты и как их нарезают из чистого филе рыбы?
4. В чем заключается пищевая ценность рыбы?
5. Как обрабатывают чешуйчатую рыбу?
6. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?
7. В чем заключается особенность обработки наваги, камбалы и судака?
8. В чем заключается особенность обработки рыб осетровых пород?

## Практическое занятие № 6 \_\_\_\_\_

дата \_\_\_\_\_

### Тема занятия: «Решение ситуационных задач.»

**Цель занятия:** отработка практических навыков в расчетах необходимого сырья для заданного количества полуфабрикатов из рыбы, в зависимости от технологического назначения полуфабрикатов.

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



**ЗАДАНИЕ 1:** пользуясь таблицей № 25 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий решите задачи:

### **ЗАДАЧИ**

#### Определение количества отходов

1. Рассчитать количество пищевых обработанных отходов при разделке 50 кг трески на филе без кожи и костей, если она поступила в неразделанном виде? Для каких полуфабрикатов можно использовать разделанную треску?
2. Рассчитать количество отходов при разделке на филе с кожей и реберными костями 80 кг окуня морского крупного потрошеного с головой.
3. Рассчитать количество отходов при приготовлении котлет рубленых из 12 кг судака крупного?
4. Рассчитать количество отходов при разделке на порционные куски с кожей без хрящей 60 кг белуги с головой?
5. Рассчитать количество отходов и потерь при механической кулинарной обработке 50 кг кальмаров мороженых разделанных (тушка) с кожицей?
6. Рассчитать количество отходов при разделке на филе с кожей и реберными костями 150 кг хека тихоокеанского неразделанного, 100 кг окуня морского потрошеного с головой и 200 кг трески неразделанной. Укажите кулинарное использование полученных полуфабрикатов.
7. Рассчитать количество пищевых обработанных отходов при разделке на филе с кожей без костей 150 кг трески неразделанной с головой?
8. Рассчитать количество отходов при приготовлении котлет рубленых из 100 кг трески крупного размера?
9. Рассчитать количество пищевых обработанных отходов при разделке на филе без кожи и костей 50 кг трески неразделанной?
10. Рассчитать и сравнить количество отходов при механической кулинарной обработке 40 кг трески потрошеной обезглавленной мелкой и такого же количества окуня морского крупного потрошеного обезглавленного для приготовления рыбы жареной по рец. № 488.

#### Определение массы нетто

11. Определить массу нетто при разделке на филе с кожей и реберными костями 200 кг трески крупной потрошеной без головы?
12. Определить массу нетто при приготовлении осетрины припущенной порционными кусками с кожей без хрящей из 30 кг осетрины крупной с головой?
13. Определить массу нетто при разделке на филе без кожи и костей 60 кг рыбы ледяной неразделанной.
14. Определить массу нетто при разделке на филе с кожей и реберными костями 120 кг горбуши потрошеной с головой.
15. Определить массу нетто при разделке на филе с кожей, без костей 55 кг карпа неразделанного.

16. Определить массу нетто при разделке на непластованные куски 75 кг леща неразделанного среднего размера.
17. Определить массу нетто при разделке на филе с кожей, без костей 60 кг судака неразделанного мелкого размера.
18. Определить массу нетто при разделке на непластованные куски 25 кг щуки (кроме морской) неразделанной крупного и мелкого размера.
19. Определить массу нетто при разделке на филе с кожей, без костей 30 кг скумбрии дальневосточной неразделанной.
20. Определить массу нетто при разделке на филе без кожи и костей 28 кг сельди неразделанной.

#### Определение массы брутто

21. Какое количество трески крупной потрошеной обезглавленной необходимо взять, чтобы заменить 100 кг мелкой?
22. Какое количество леща неразделанного среднего размера необходимо взять, чтобы заменить 60 кг мелкого?
23. Какое количество леща неразделанного мелкого размера необходимо взять вместо 30 кг среднего?
24. Сколько леща неразделанного среднего и мелкого размера необходимо взять, чтобы получить 100 кг полуфабриката леща для жарки?
25. При снятии остатков в ресторане было обнаружено 5 кг креветок отварных разделанных на мякоть. Сколько креветок сыромороженных неразделанных массой брутто было на предприятии?
26. При разделке на филе с кожей без костей минтая получено 40 кг рыбы массой нетто. Какова масса брутто минтая неразделанного?
27. Сколько кеты неразделанной среднего размера необходимо для приготовления 120 кг полуфабриката для блюда «Рыба отварная» (рец. №472, II колонка)?
28. Сколько необходимо трески потрошеной, обезглавленной, мелкой и крупной для приготовления 300 порций тефтелей рыбных (рец. №516, II и III колонки)?
29. Определить массу брутто горбуши неразделанной при ее разделке на филе с кожей и реберными костями для варки, если выход готового продукта составляет 75 г, 100 г, 125 г.
30. Определить массу брутто для камбалы дальневосточной неразделанной, жаренной во фритюре, если выход готового продукта составляет 75 г, 100 г, 125 г.
31. Определить массу брутто для камбалы дальневосточной неразделанной, отварной непластованными кусками, если выход готового продукта составляет 75 г, 100 г, 125 г.
32. Определить массу брутто для карася морского неразделанного, припущенного непластованными кусками, если выход готового продукта составляет 75 г, 100 г, 125 г.
33. Определить массу брутто минтая неразделанного при его разделке на филе без кожи и костей для жарки, если выход готового продукта составляет 75 г, 100 г, 125 г.
34. Сколько осетрины припущенной порционными кусками с кожей без хрящей получится из 200 кг осетрины крупной с головой?

#### **Вопросы для повторения материала:**

1. Обработка бесчешуйчатой рыбы (налим, сом навага, миноги). Особенности обработки некоторых видов морских, океанических рыб (треска, пикша, камбала, ставрида). Обработка и использование рыбных отходов.
2. Приготовление полуфабрикатов из рыб для варки и припускание (целыми звеньями, порционными кусками). Для фарширования (целиком, батонами, порционными кусками). Для жарки (основным способом, во фритюре, на решетке, на вертеле) и запеканке. Требования к качеству, режим хранения и реализации.



3. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыб, и полуфабрикатов из нее, котлет, биточков, тефтелей, хлебцев, рулета, тельное, зразы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.

## Практическое занятие № 7 \_\_\_\_\_

дата

### Тема занятия: «Органолептическая оценка качества овощного сырья»

**Цель занятия:** закрепление теоретических знаний в определении параметров качества овощей.

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

#### Теоретическая часть

**ЗАДАНИЕ №1.** На основании показателей качества обобщить требования к качеству поступающих на предприятия общественного питания овощей в таблицу.

Наименование овощей	Признаки доброкачественности	Размер	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах
Картофель						
Свекла						
Морковь						
Петрушка (корень)						
Лук репчатый						
Помидоры						
Баклажаны						
Чеснок						
Капуста белокочанная						
Капуста цветная						

#### ЗАДАНИЕ №2.

Проведите органолептическую оценку качества моркови и свеклы по образцам и стандарту. - Изучите внешний вид моркови и свеклы, сравните по стандарту.

- Определите форму и цвет моркови и свеклы;
- Изучите внутреннее строение корнеплодов, обратите внимание на размер сердцевины у моркови, чередование светлых и темных колец у свеклы;
- Разрежьте морковь и свеклу по наибольшему поперечному диаметру и определите размер (см);
- Прогдегустите, определите вкус данных образцов;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Морковь	Свекла
Внешний вид		
Форма		
Цвет		
Внутреннее строение		
Наибольший диаметр, см		
Вкус и запах		
Консистенция		

Дайте заключение о качестве имеющихся образцов.

#### Контрольные вопросы

1. - Что относят к клубнеплодам?

2. - Как подразделяют картофель в зависимости от сроков реализации?
3. - Какие болезни картофеля вы знаете?
4. - В чем по пищевой ценности морковь отличается от свеклы?
5. - Как упаковывают и хранят корнеплоды?
6. - Перечислите семечковые плоды и охарактеризуйте их пищевые свойства?
7. - Какими болезнями поражаются семечковые плоды?
8. - Как упаковывают и хранят семечковые плоды?
9. - Как классифицируют овощные консервы?
10. - В чем заключается разница между натуральными и закусочными консервами?
11. - Какие консервы относят к закусочным?
12. - Какие консервы являются натуральными?
13. - Как классифицируют плодовые консервы?

## Практическое занятие № 8 \_\_\_\_\_

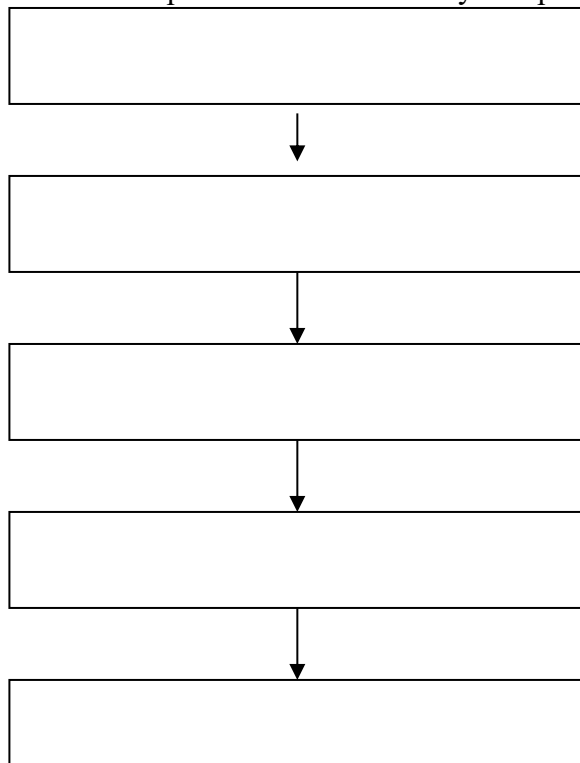
дата

### Тема занятия: «Способы механической обработки вегетативных овощей»

**Цель занятия:** закрепление теоретических знаний о способах механической обработке овощей.

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

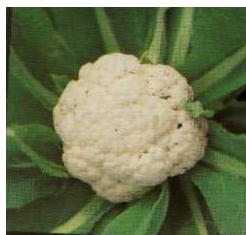
**ЗАДАНИЕ № 1.** Заполните алгоритм механической кулинарной обработки овощей.



**ЗАДАНИЕ №2.** Дайте определение операциям механической кулинарной обработки клубнеплодов:

- Приёмка - \_\_\_\_\_
- Сортировка - \_\_\_\_\_
- Мойка - \_\_\_\_\_
- Калибровка - \_\_\_\_\_
- Очистка - \_\_\_\_\_
- Нарезка - \_\_\_\_\_

**ЗАДАНИЕ №3.** Определите вид капустных овощей:



**ЗАДАНИЕ 4** Составьте кроссворд на тему «Использование плодов и овощей в кулинарии». (минимум 10 вопросов)



- Исследовательские и творческие задания: Подготовка \_\_\_\_\_ доклада «Пищевая  
ценность обработка и использование овощей и грибов»

---

---

---

---

---

---

---

---

**Вопросы для повторения материала:**

1. В чем состоит пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании?
2. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?

**Тема занятия:** «Способы механической обработки плодовых овощей»

**Цель занятия:** закрепление теоретических знаний о способах механической обработке овощей.

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

**ЗАДАНИЕ № 1. Тестирование**

**1.С какой операции начинают обработку овощей:**

- а/ очистка, доочистка;
- б/ сортировка, калибровка;
- в/мытьё овощей;

**2.Картофель обрабатывают в следующем порядке:**

- а/сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют
- б/калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моют
- в/сортируют, очищают, моют

**3. Для приготовления голубцов лучше использовать:**

- а/тугие кочаны капусты
- б/рыхлые кочаны капусты
- в/ крупные кочаны капусты

**4. Мойка картофеля необходима для:**

- а/ улучшения санитарных условий дальнейшей обработки
- б/ улучшения пищевой ценности картофеля
- в/ улучшения внешнего вида картофеля

**5.Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:**

- а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища
- б/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- в/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

**6.В группах овощей найдите лишние:**

- а/корнеплоды, клубнеплоды
- б/капустные, луковые
- в/зерновые, десертные

**7.В группу корнеплодов входят овощи:**

- а/лук репчатый, зелёный, порей
- б/укроп, эстрагон, мята
- в/морковь, свекла, редька, петрушка корневая, редис,

**8.Какие дефекты овощей не допустимы при приемке на производство:**

- а/позеленевшие
- б/покрытые плесенью
- в/имеющие дефекты развития

**9. При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от:**

- а/качества поступивших овощей, способа обработки и времени года
- б/размеров, способа нарезки и качества поступивших овощей
- в/способа обработки, внешнего вида и калибровки.

**10.По каким критериям оценивают овощи, поступающие на ПОП:**

- а/по накладной,
- б/по качеству, количеству и сверяют в данными накладной
- в/доверяют экспедитору, так как он материальное лицо

**11. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:**

- а/ отделяют от маринада, крупные нарезают
- б/ очищают, нарезают, проваривают
- в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

**12. Зачем свежие грибы промывают в воде:**

- а/ для удаления слизи
- б/ для удаления песка, грязи, листьев
- в/ для удаления горького привкуса

**13. Для лучшего хранения после очистки и минимизации потерь картофель:**

- а/ обрабатывают раствором пищевой соды
- б/ обрабатывают перманганатом калия
- в/ обрабатывают бисульфитом натрия

**14. Какого вида нарезки картофеля не существует:**

- а/ брусочки, ломтики
- б/ кружочки, чесночки
- в/ колечки, звенья

**15. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**

- а/ соломка, кружочки
- б/ спиральки, чесночки
- в/ звездочки, цветочки

**ЗАДАНИЕ № 2.** Охарактеризовать формы нарезки овощей и грибов.

**ЗАДАНИЕ № 3.** Заполните таблицу «Формы нарезки и кулинарное использование овощей», поставив знак X на пересечении блюда и формы нарезки: Формы нарезки и кулинарное использование овощей. Таблица 1 «Формы нарезки и кулинарное использование овощей»

Кулинарное использование	Форма нарезки				
	картофель, нарезанный соломкой	картофель, нарезанный брусочком	кольца и бабочки из картофеля	соломка из моркови	лук репчатый, нарезанный полукольцами
Винегрет овощной					
Суп с лапшой					
Для жаренья во фритюре					
Борщ с картофелем					
Для маринада					
Салат витаминный					

**Контрольные вопросы**

1. Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?
2. Какая дополнительная операция введена в процесс механической кулинарной обработки картофеля?
3. Перечисли простые формы нарезки картофеля.
4. Перечисли простые формы нарезки моркови.
5. Для каких целей используются сложные формы нарезки моркови и картофеля?

**Тема занятия: «Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из овощей»**

**Цель занятия:** отработка практических навыков в расчетах количества отходов при механической обработке овощей и выхода полуфабрикатов в зависимости от сезона.

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

**ХОД РАБОТЫ**  
**ЗАДАЧИ**

Определение массы нетто

1. Сколько очищенного картофеля можно получить из 200 кг картофеля массой брутто в январе и в апреле?
2. Сколько очищенной свеклы можно получить из 50 кг свеклы массой брутто в ноябре и феврале?
3. Сколько очищенного картофеля можно получить из 180 кг картофеля массой брутто в феврале?
4. Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 кг картофеля массой брутто в сезон после 1 марта?
5. Определить массу нетто квашеной капусты, если масса брутто составляет 120 кг.
6. Сколько очищенной моркови можно получить из 160 кг моркови массой брутто в феврале?
7. Определить массу нетто молодого картофеля при закладке 60 кг массой брутто.
8. Сколько огурцов свежих, подготовленных для салата, можно получить из 25 кг огурцов массой брутто?
9. Сколько очищенной репы можно получить из 70 кг репы массой брутто?
10. Сколько очищенных овощей выпускает цех фабрики-заготовочной, если в сутки перерабатывает в ноябре: картофеля – 1500 кг, моркови – 360 кг, лука репчатого – 200 кг, капусты белокочанной – 850 кг, свеклы – 100 кг?
11. Сколько очищенного картофеля можно получить из 300 кг картофеля массой брутто в мае, сентябре, декабре?

Определение массы брутто

12. Рассчитать массу брутто картофеля в марте для приготовления 15 порций запеканки картофельной с овощами
13. Рассчитать массу брутто моркови в мае для приготовления 50 порций салата витаминного?
14. Рассчитать массу брутто моркови в апреле для приготовления 50 порций моркови столовой вареной в кожуре, если выход 1 порции составляет 128 г.
15. Рассчитать массу брутто картофеля в феврале для получения 20 кг картофеля очищенного.
16. Рассчитать массу брутто сырья, необходимого для приготовления борща в сентябре (ноябре, январе, марте), если его масса нетто составляет: свеклы – 120 г, капусты свежей – 80 г, картофеля – 160 г, лука репчатого – 30 г, чеснока – 3 г, перца сладкого – 20 г.
17. Рассчитать массу брутто картофеля в феврале для приготовления 150 порций гарнира картофель, жаренный во фритюре брусочками к блюду из птицы.
18. Рассчитать массу брутто картофеля в апреле для получения 40 кг картофеля очищенного.
19. Рассчитать массу брутто картофеля в сентябре и марте для получения 25 кг картофеля очищенного.



20. Рассчитать массу брутто капусты свежей для получения 120 кг очищенной.
21. Рассчитать массу брутто моркови в апреле для приготовления 120 порций рагу из овощей по II колонке?
22. Рассчитать массу брутто картофеля в декабре для получения 175 кг картофеля очищенного.
23. Рассчитать массу брутто картофеля в ноябре и мае для получения 225 кг картофеля очищенного.
24. Рассчитать массу брутто моркови в мае для получения 80 кг моркови очищенной.
25. Рассчитать массу брутто картофеля в период с 1 сентября по 31 октября для приготовления 75 порций картофеля очищенного отварного, если выход 1 порции составляет 100 г.
26. Рассчитать массу брутто картофеля в период с 1 ноября по 31 декабря для приготовления 250 порций картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой, если выход 1 порции составляет 100 г.
27. Рассчитать массу брутто кабачков для приготовления 90 порций кабачков жаренных ломтиками (с удаленной кожицей), панированных в муке, если выход 1 порции составляет 100 г.
28. Рассчитать массу брутто моркови столовой для приготовления 50 порций моркови вареной в кожуре, с последующей очисткой, если выход 1 порции составляет 100 г.
29. Рассчитать массу брутто грибов белых свежих для приготовления 65 порций грибов вареных, если выход 1 порции составляет 100 г.
30. Рассчитать массу брутто шампиньонов свежих для приготовления 35 порций шампиньонов вареных, если выход 1 порции составляет 100 г.
31. Сколько лука репчатого необходимо взять, чтобы получить 5 кг очищенного?
32. Рассчитать массу брутто картофеля для приготовления 100 порций блюда «Котлеты картофельные» в сентябре.
33. Сколько овощей необходимо получить из кладовой, чтобы приготовить в октябре следующие полуфабрикаты: морковь пассерованная – 30 кг, лук зеленый очищенный – 20 кг, баклажаны для фарширования – 40 кг, свекла, варенная в кожуре – 10 кг, сельдерей корневой пассерованный – 5 кг.
34. Рассчитать массу брутто овощей для приготовления 500 порций блюда «Рагу из овощей» в сентябре и феврале. Указать формы нарезки овощей для приготовления этого блюда.
35. Рассчитать массу брутто моркови для приготовления 100 порций блюда «Котлеты морковные» в январе и октябре.

### **Вопросы для повторения материала:**

1. Перечислите овощные полуфабрикаты?
2. Требования к качеству и хранению овощных полуфабрикатов.
3. С какой целью сортируют овощи по качеству?
4. С какой целью моют овощи?
5. С какой целью нарезают овощи?

**Тема занятия: «Решение ситуационных задач»**

**Цель занятия:** отработка практических навыков в расчетах необходимого сырья для заданного количества овощных полуфабрикатов, в зависимости от технологического назначения полуфабрикатов.

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

**ХОД РАБОТЫ**

**ЗАДАНИЕ 1**

**Определение количества порций изделий, приготовленных из заданного количества сырья, полуфабрикатов**

**Методика решения.** Решение задач указанного типа можно проводить с использованием данных табл. 32 [1], в которой, кроме процента отходов и потерь при холодной обработке (% к массе сырья брутто), указаны масса сырья нетто или полуфабриката (г), потери при тепловой обработке (% к массе сырья нетто или полуфабриката) и выход готового изделия (г) с учетом способа промышленной и кулинарной обработки.

**Пример 1.** Рассчитать количество порций картофеля жареного во фритюре брусочками, которое можно приготовить из 154 кг картофеля в январе, если выход 1 порции составляет 100 г.

**Решение.** Согласно данным табл. 32 [1] при выходе 1 порции картофеля жареного во фритюре брусочками массой 100 г расходуется сырье массой брутто 308 г. Таким образом, количество порций составит:

$$154 : 0,308 = 500 \text{ порций}$$

**Пример 2.** Рассчитать количество порций «Салата из свеклы с сыром и чесноком» (рец. №88), которое можно приготовить из 50 кг свеклы в марте, если выход 1 порции составляет 150 г.

**Решение.** В соответствии с технологией для данного блюда свеклу отваривают в кожуре, а потом очищают. Для приготовления 1000 г салата необходимо 710 г вареной очищенной свеклы.

Соответственно, количество вареной очищенной свеклы для приготовления 150 г салата составит:

$$710 \times 150 : 1000 = 106,5 \text{ г}$$

Согласно данным табл. 32 [1] для получения 100 г свеклы вареной в кожуре с последующей очисткой в марте необходимо взять сырья массой брутто 136 г.

Для получения 106,5 г свеклы вареной в кожуре с последующей очисткой необходимо взять свеклы массой брутто:

$$106,5 \times 136 : 100 = 144,82$$

Значит, из 50 кг свеклы массой брутто можно получить:

$$50 : 0,1448 = 345 \text{ порций}$$

**ЗАДАЧИ**

**Определение количества порций блюд, приготовленных из заданного количества сырья**

1. Рассчитать количество порций борща украинского (рец. № 183), которое можно приготовить из 15 кг свеклы столовой в марте.

2. Рассчитать количество порций рассольника домашнего (рец. № 196, II колонка), которое можно приготовить из 240 кг картофеля в сентябре, марте.

3. Рассчитать количество порций котлет свекольных (рец. № 335, II колонка), которое можно приготовить из 100 кг свеклы в январе.

4. Рассчитать количество порций картофеля жареного (рец. № 327, по II колонка), которое можно приготовить из 250 кг картофеля в январе.

5. Рассчитать количество порций картофеля отварного (рец. № 296, II колонка), которое можно приготовить из 30 кг картофеля в сентябре.

6. Рассчитать количество порций картофеля жареного из отварного (рец. № 326, II колонка), которое можно приготовить из 40 кг картофеля в январе.

7. Рассчитать количество порций котлет картофельных, которое можно приготовить из 12 кг картофеля по I колонке в сезон после 1 марта.

8. Рассчитать количество порций котлет морковных (рец. № 334, III колонка), которое можно приготовить из 18 кг моркови в ноябре.

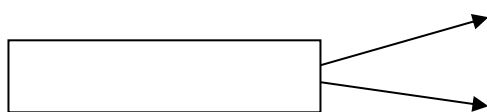
## 📖 ЗАДАНИЕ 2

Пользуясь рецептурами № 240/1 и № 241/1 Сборника рецептов блюд и кулинарных составьте рецептуру на приготовление котлет морковных (1 вариант) и зраз картофельных (2 вариант). Данные расчетов свести в таблицу.

Наименование сырья	Норма на одну порцию, г		Норма на 1 кг		Норма на _____, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>Итого</b>						

Составьте технологическую схему приготовления овощного блюда.

у📖 ЗАДАНИЕ 3: Определите сроки хранения очищенных овощей: (впишите названия овощей)

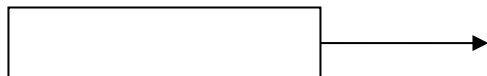


В холодной воде 2-3 часа

В растворе бисульфата натрия до 48 часов, при температуре 4-7 С .



12 часов, при температуре 0-4 С, в корзинах накрыв влажной салфеткой.



3 часа при температуре 2-12 С, раскладывая слоем 5-10 см.

## у📖 ЗАДАНИЕ 4

Заполните таблицу:

Форма нарезки луковых овощей:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Кольца			
Полукольца (соломка)			
Дольки			
Кубики мелкие (крошка)			
Колечки			

Заполните таблицу: Форма нарезки капустных овощей:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Соломка			
Квадратики			
Дольки			

Заполните таблицу: Форма нарезки корнеплодов:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
	3,0 – 5,0 длина 0,2 x 0,2 сечение		
	3,0 – 4,0 длина 0,4 x 0,4 сечение	Варка	
	1x1 0,7x0,7 0,5x0,5		
	2,0 – 2,5 диаметр 0,1 – 0,3 толщина	Пассерование	
	0,2 – 0,3 толщина		
	Длина не более 3,5		
	0,2 – 0,3 толщина		Для маринадов, холодных закусок, (украшение).

### ЗАДАНИЕ 5

С помощью лекционного материала и полученных знаний составьте 10-15 вопрос тестирования (с 3-4 вариантами ответов) по теме «Приготовление овощных полуфабрикатов»

#### ◆ Вопросы для повторения материала:

1. Приведите технологическую схему первичной обработки клубнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
2. Опишите оборудование, инвентарь и приспособления и для механической кулинарной обработки корнеплодов.

Практическое занятие № 12 \_\_\_\_\_  
дата

**Тема занятия: «Органолептическая оценка мяса говядины, свинины, баранины»**

**Цель:** изучить признаки классификация мяса убойных животных, ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки мяса; получить навыки органолептической оценки свежести мяса.

**Оснащение:** учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», В. И. Криштафович «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», методический материал, образцы мяса, ГОСТ 7269 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», «Инструкция по товароведческой маркировке мяса» .

**Ход работы:**

**Задание 1.** В зависимости от степени свежести мясо подразделяют на три категории: свежее, сомнительной свежести и несвежее. Пользуясь ГОСТ 7269, изучите характеристику мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего, результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1.

**Характеристика мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего**

Показатель	Характеристика мяса		
	Свежего	Сомнительной свежести	Несвежего
1. Внешний вид и цвет поверхности			
2. Мышцы на разрезе			
3. Консистенция			
4. Состояние жира			
5. Запах			
6. Состояние сухожилий			
7. Прозрачность и аромат бульона			

**Задание 2.** По окончании данной работы проведите органолептическую оценку качества образца мяса и сформулируйте заключение о свежести. Результаты оценки качества образца мяса оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2.

**Органолептическая оценка степени свежести мяса**

Показатель	Фактическая характеристика
1. Внешний вид и цвет поверхности	
2. Мышцы на разрезе	
3. Консистенция	
4. Состояние жира	
5. Запах	
6. Состояние сухожилий	
7. Прозрачность и аромат бульона	

**Сделать вывод по проделанной работе.**

**Контрольные вопросы:**

1. Как подразделяют мясо по термическому состоянию?
2. Назовите и охарактеризуйте категории упитанности говядины и свинины.
3. Какими признаками характеризуется бульон, полученный при пробной варке мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего?

Тема занятия: «Механическая обработка свинины, разделка тушек ягнят, туш баранины, козлятины»

Цель занятия: закрепление теоретических навыков по механической кулинарной разделке туш мелкого рогатого скота и изготовлению полуфабрикатов из него в соответствии с сортовым делением, кулинарным использованием частей туши после разделки на крупнокусковые полуфабрикаты.

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

у» Задание № 1: Укажите части туши

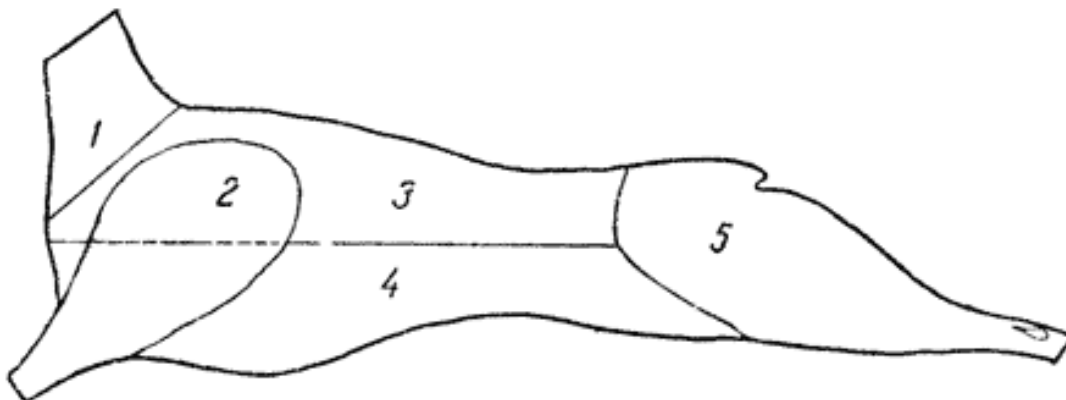


Рис. 1 Схема кулинарного разруба бараньей туши:

Рисунок 1: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

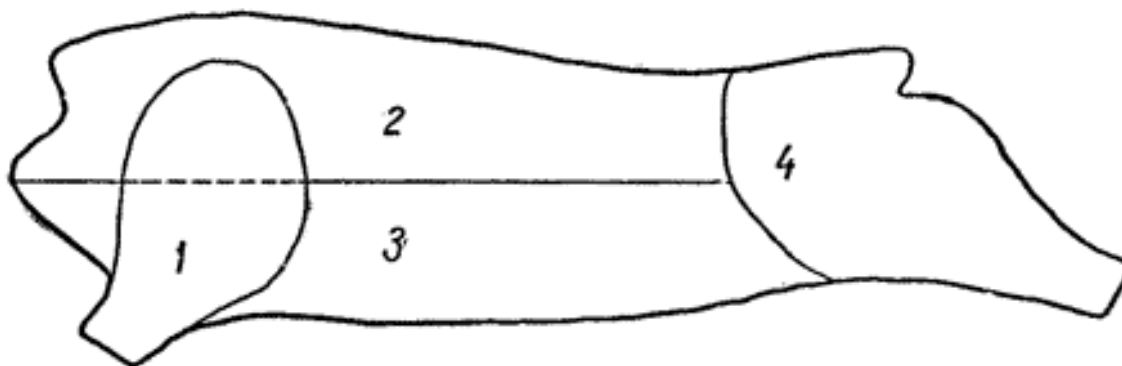


Рис. 2 Схема кулинарного разруба свиной туши

Рисунок 2: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

📖 ЗАДАНИЕ №2: Заполнить таблицу: *Виды полуфабрикатов из говядины*

Части туши	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
<b>Баранина</b>			
Корейка			
Тазобедренная часть			
Лопаточная часть			
Грудинка			
<b>Свинина</b>			
Корейка			
Тазобедренная часть			
Лопаточная часть			
Грудинка			
Шейная часть			

уџ Задание № 3: При приготовлении полуфабрикатов применяют следующие приемы. Дайте краткую характеристику назначения данных приемов.



*отбивание* – \_\_\_\_\_

;

*подрезание сухожилий* – \_\_\_\_\_



• *панирование* – \_\_\_\_\_



*штигование* – \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_;



*маринование* – \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

#### ЗАДАНИЕ 4

Опираясь на данные Сборника рецептов заполните таблицу

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, %	Масса отходов, кг
Говядина 1-ой категории	100		X
Говядина 2-ой категории	120		X
Баранина 1 – ой категории	70		X



Баранина 2-ой категории	45		X
Баранина 1-категории с ножками	50		X
Свинина мясная	80		X
Свинина обрезная	60		X
Свинина жирная	95		X
Почки свиные мороженые	8		X
Язык говяжий охлажденный	5		X

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, %	Масса нетто, кг
Говядина 1-ой категории	85		X
Говядина 2-ой категории	150		X
Баранина 1-ой категории	45		X
Баранина 2-ой категории	55		X
Баранина 1-категории с ножками	50		X
Свинина мясная	60		X
Свинина обрезная	76		X
Свинина жирная	83		X
Почки говяжьи мороженые	12		X
Печень свиная охлажденная	6		X

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья нетто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, %	Масса брутто, кг
Говядина 1-ой категории	120		X
Говядина 2-ой категории	90		X
Баранина 2-ой категории	35		X
Баранина 1-ой категории	45		X
Баранина 2-категории с ножками	52		X
Свинина мясная	53		X
Свинина обрезная	48		X
Свинина жирная	75		X
Почки говяжьи мороженые	10		X
Печень свиная охлажденная	8		X

### ЗАДАНИЕ 5

Рассчитать выход полуфабрикатов из 1 т говядины 1-й категории. Результаты оформить в таблицу.

Наименование частей туши	Выход	Выход п/ф из 1 тонны мяса			Выход п/ф из 40 тонн мяса	
		Наимено-	Масса			

	%	масса , кг из 1 т	вание полуфаб- рикатов	мяса на 1 порци ю (нетто )	Количе- ство полуфаб- рикатов, шт. (порций)	Выход масса Кг из 40 т	Количе- ство п/ф шт. (порций) из 40 т говядины
Спинная часть(толстый край)			Антрекот	125			
Поясничная часть (тонкий край)			Бефстроганов	119			
Тазобедренная часть верхний кусок			Ромштекс	110			
Тазобедренная часть внутренний кусок			Мясо тушеное-	125			
Тазобедренная часть наружный кусок			Азу	119			
Тазобедренная часть боковой кусок			Мясо духовое	125			
Лопаточная часть:			Гуляш	119			
Подлопаточная часть			Гуляш	119			
Грудинка(мякоть)			Варка	161			
Покромка.			Варка	161			
.Котлетное мясо в т.ч. на п/ф			всего				
			Шницель натуральный рубленный 25%	95			
			Бифштекс рубленный 10%	80			
			Тефтели 25%	76			
			Котлеты московские 40%	50			
Выход крупно- кусковых полуфабрикатов и котлетного мяса							
Кости							
Сухожилия, хрящи							
Технические потери							
Потери при хранении							
Потери при нарезке							
Всего							

### 📖 ЗАДАНИЕ №6:

Рассчитать какое количество порций и каких полуфабрикатов можно получить из заданного количества сырья. Результаты оформить в таблицу.

Сырье		Наименование п/ф, № рецептуры и колонки по Сборнику рецептов											
Наименование	Количество в кг	Мясо отварное №395/1	Мясо жаренное кр. куском №404/2	Антрекот №409/2	Бефстроганов №410/1	Эскалоп №416/1	Шницель № 418/3	Свинина духовая №440/1	Зразы отбивные №441/1	Плов №450/3	Котлеты натуральные	Зразы рубленые №470/3	Биточки
Говядина тонкий край	65,4												
Говядина внутренний кусок тазобедренной части	88,2												
Говядина боковой кусок тазобедренной части	121,5												
Говядина грудинка	24,5												
Говядина лопатка	15,6												
Говядина котлетное мясо	89,0												
Свинина корейка без кости	108,0												
Свинина тазобедренная часть	29,65												
Свинина лопатка	87,0												
Свинина шея	93,0												
Свинина котлетное мясо	98,0												

### 📖 ЗАДАНИЕ №7:

Заполните таблицу, указав основные характеристики п/ф.

Полуфабрикат из рубленой массы	внешний вид	вид панировки	вид тепловой обработки	вид мяса	особенности рецептуры	количество на порцию, шт
Бифштекс рубленый						
Котлета натуральная рубленая						
Шницель натуральный рубленый						
Фрикадельки						
Люля-кебаб						

Зразы рубленные						
--------------------	--	--	--	--	--	--

◆ **Вопросы для повторения материала:**

1. Перечислите крупнокусковые полуфабрикаты, которые приготавливают из баранины и свинины?
2. Какие порционные натуральные и панированные приготавливают из баранины и свинины?
3. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты, которые приготавливают из баранины и свинины?

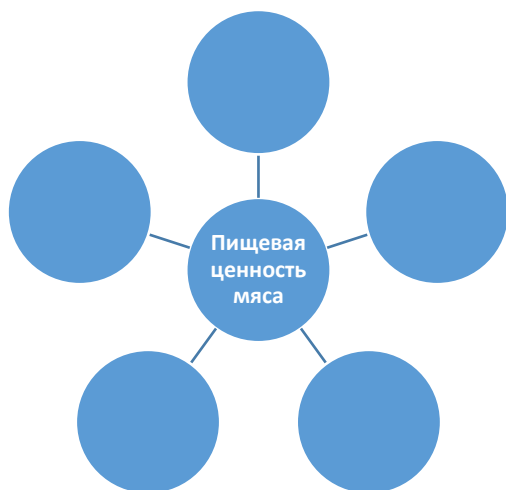
**Тема занятия:** «Механическая обработка, разделка туш говядины технологического процесса»

**Цель занятия:** закрепление теоретических знаний в определении параметров качества мяса и мясопродуктов; закрепление теоретических навыков по механической кулинарной разделке говядины и изготовлению полуфабрикатов из него в соответствии с сортовым делением, кулинарным использованием частей туши говядины после разделки на крупнокусковые полуфабрикаты.

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

### ХОД РАБОТЫ

у» Задание №1: Заполните схему:



**Основные ткани мяса**



📖 **ЗАДАНИЕ №2.** Дайте определение и краткую характеристику основным тканям мяса.

Мышечная ткань \_\_\_\_\_

Соединительная ткань \_\_\_\_\_

Жировая ткань \_\_\_\_\_

Костная ткань \_\_\_\_\_

📖 **ЗАДАНИЕ №3.**



**- Исследовательские и творческие задания: Подготовка доклада «Пищевая ценность, обработка и кулинарное использование мяса диких животных»**

**ЗАДАНИЕ №4:** Заполнить таблицу: *Виды полуфабрикатов из говядины*

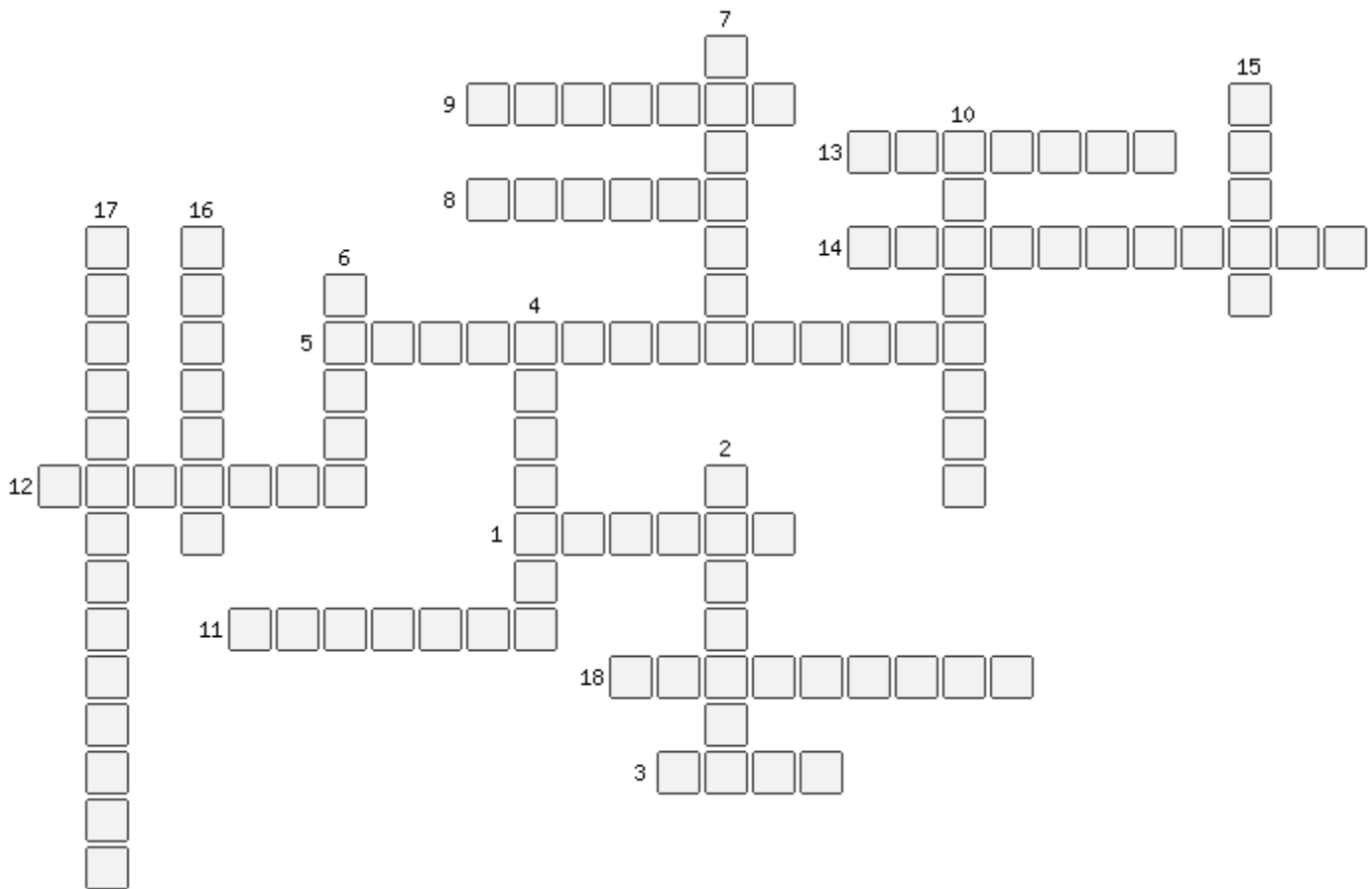
Части туши	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Вырезка			
Толстый и тонкий края			
Боковой и наружный кусок			
Лопаточная и подлопаточная части			
Грудинка			

**ЗАДАНИЕ №5:** Заполните схему: «Классификация мясных полуфабрикатов»



**ЗАДАНИЕ 6**

Отгадайте кроссворд



Вопросы:

1. Смесь яйца или меланжа с водой и солью, хорошо перемешанная, используемая для лучшего прикрепления панировки.
2. Одна из основных тканей мяса.
3. Туша или часть туши, полученная после уоя и первичной обработки скота и представляющая собой совокупность различных тканей.
4. Операция отделения мякоти от кости.
5. Процесс оттаивания мяса, который проводят в определенном режиме, обеспечивающем максимальное восстановление качественных показателей, свойственных охлажденному мясу.
6. Мясные полуфабрикаты с начинкой, сформованные в виде кирпичика.
7. Рубленые полуфабрикаты, имеющие кругло-приплюснутую форму.
8. Мясо содержит минеральные вещества в размере от 0,6 до 1,5%. Которые представлены фосфором и .....?
9. Химический элемент, содержащийся преимущественно в костной ткани мяса.
10. Мясные полуфабрикаты выпускают в следующих видах: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и ....?
11. Освобождение мякоти от грубых соединительнотканых образований, сухожилий, хрящей, излишнего жира. Тонкие поверхностные пленки и мышечная соединительная ткань остаются
12. Рубленые полуфабрикаты, выпускаемые в форме овала и с одним заостренным концом.
13. Часть туши, находится в заднепоясничной части туши, является поясничной мышечной тканью, расположена над почками вдоль поясничных позвонков.
14. Съедобные внутренние органы (печень, почки, желудок, сердце, селезенка и др.) и наружные части туши животных (головы, хвосты, ножки и др.).
15. Вещества, которые в мясе содержатся в количестве от 11,4 до 20%, обладают высокой биологической ценностью, т.к. имеют хорошо сбалансированный аминокислотный состав.

16. Формуют в виде шариков диаметром 3—4 см по 3—5 шт. на порцию и панируют в муке.
17. Полуфабрикаты представляют собой куски мякоти, отделенные от разных частей туши и освобожденные от хрящей, сухожилий и других включений соединительной ткани.
18. Бывает мучная, сухарная белая и красная, а также фигурная

◆ **Вопросы для повторения материала:**

1. Из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка мяса?
2. Как размораживают мясо?
3. На какие части делят говяжью полутушу?
4. Перечислите крупнокусковые полуфабрикаты, которые приготавливают из говядины?
5. Какие порционные натуральные и панированные приготавливают из говядины?
6. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты, которые приготавливают из говядины?



**Тема занятия:** «Решение ситуационных задач»

**Цель занятия:** отработка практических навыков в расчетах необходимого сырья для заданного количества мясных полуфабрикатов.

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

### ХОД РАБОТЫ

Количество отходов, получаемых при обработке мяса, зависит от его вида, категории упитанности туши, а для туш мелкого скота – и от способа разделки.

Нормы закладки продуктов в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- говядина 1 категории;
- баранина, козлятина (без ножек) 1 категории;
- свинина мясная;
- субпродукты (кроме вымени) мороженые;
- вымя охлажденное.

В таблицах норм отходов и выхода полуфабрикатов при механической кулинарной обработке мяса (табл. 11-12 [1]) указывается процент отходов (кости, сухожилия) и процент потерь при разделке. Кроме того, в указанных таблицах приводится процентное соотношение кулинарных частей мяса.

Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд даны с учетом потерь при их приготовлении, охлаждении, порционировании. В нормы отходов при механической кулинарной обработке мяса включены потери при зачистке сухожилий с толстого и тонкого краев, нарезании крупнокусковых полуфабрикатов на порционные или мелкие куски и их хранение.

Предусмотрены разные нормы выхода корейки и грудинки при обработке туш мелкого скота с реберными костями и на мякоть. В зависимости от характераготавливаемых изделий используется соответствующий из указанных в таблице процент отходов.

При использовании для приготовления блюд из говядины и баранины 2-ой категории, а также свинины любой кондиции, кроме мясной, определение массы брутто следует проводить после соответствующего перерасчета.

#### 1 Определение количества отходов

**Методика решения.** Расчет количества отходов, получаемых при разделке мяса при известной массе брутто, производится в следующей последовательности: по табл. 11 [1] находят процент отходов ( $P_{отх}$ ) для соответствующего вида мясных продуктов. Потом, принимая заданную массу брутто за 100%, определяют количество отходов по формуле (1).

**Пример.** Рассчитать количество отходов, получаемых при обработке 200 кг говядины 1-ой категории.

**Решение.** Определяем по табл. 11 [1], что величина отходов при обработке говядины 1-ой категории составляет 26,4%.

Тогда по формуле (1) масса отходов составит:

$$M_{отх} = \frac{200 \times 26,4}{100} = 52,8 \text{ кг}$$

#### 2 Расчет выхода частей туши

**Методика решения.** По данным табл. 12 «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье» [1] находят

процент выхода необходимой части туши ( $B_{ч.м.}$ ) для данного вида животного. Потом определяют выход необходимой части туши ( $M_{ч.м.}$ ) по формуле:

$$M_{ч.м.} = \frac{M_{бр} \times B_{ч.м.}}{100}, \quad (7)$$

**Пример 1.** Рассчитать выход лопаточной части при разделке 200 кг баранины 2-ой категории

**Решение.** По данным табл. 12 [1] выход лопаточной части для баранины 2-ой категории составляет 8,0% к массе мяса на костях.

Тогда по формуле (7) выход лопаточной части составит:

$$M_{ч.м.} = \frac{200 \times 8}{100} = 16 \text{ кг}$$

**Пример 2.** Рассчитать выход лопаточной части и грудинки с реберными костями при обработке 150 кг свинины мясной.

**Решение.** По данным табл. 12 [1] выход лопаточной части для свинины мясной составляет 6,5% к массе мяса на костях, грудинки с реберными костями 9,2%. Выход лопаточной части и грудинки в сумме составит:

$$6,5 + 9,2 = 15,7\%$$

Тогда по формуле (7) выход лопаточной части и грудинки с реберными костями для свинины мясной составит:

$$M_{ч.м.} = \frac{150 \times 15,7}{100} = 23,55 \text{ кг}$$

При необходимости определения норм выхода топленых жиров необходимо использовать данные табл. 19 [1].

### 3 Определение массы нетто

**Методика решения.** Массу нетто мяса и мясопродуктов определяют, используя данные табл. 11-18 [1], в которых указаны проценты отходов для данного вида сырья.

При определении массы нетто сырья для мороженных субпродуктов используют проценты отходов, указанные в табл. 18, которые предусматривают как отходы при механической кулинарной обработке, так и потери при размораживании.

При решении задач на определение выхода рубленых полуфабрикатов необходимо соблюдать следующую последовательность:

1. Найти количество мякоти, пригодной для приготовления рубленых полуфабрикатов (котлетное мясо).
2. Добавить к нему предусмотренное рецептурой количество наполнителей (хлеб, жидкость, соль, перец и др.).

**Пример.** Рассчитать выход сырья массой нетто из 200 кг свинины обрезной при разделке корейки и грудинки:

- с реберными костями;
- без реберных костей.

**Решение.** По данным табл. 12 [1] величина отходов у свинины обрезной при разделке корейки и грудинки с реберными костями – кости 13,0%, сухожилия и хрящи – 0,5%, технические отходы и потери – 0,5%, потери при хранении и нарезке – 0,3%; всего 14,3%. Величина отходов у свинины обрезной при разделке корейки и грудинки без реберных костей – кости 15,3%, сухожилия и хрящи – 0,5%, технические отходы и потери – 0,5%, потери при хранении и нарезке – 0,3%; всего 16,6%.

Тогда по формуле (4):

Выход сырья массой нетто из свинины обрезной при разделке корейки и грудинки с реберными костями:

$$M_{нт} = \frac{200 \times (100 - 14,3)}{100} = 171,4 \text{ кг}$$

Выход сырья массой нетто из свинины обрезной при разделке корейки и грудинки без реберных костей:

$$M_{нт} = \frac{200 \times (100 - 16,6)}{100} = 166,8 \text{ кг}$$

#### 4 Определение массы брутто

**Методика решения.** Если необходимо установить количество сырья, израсходованного для получения определенной массы нетто обработанного продукта, используют схему расчета, обратную определению массы нетто.

Масса брутто принимается за 100%, а массу нетто определяют, вычислив из 100% найденную по справочным таблицам «Сборника рецептов» [1] величину отходов ( $P_{омх}$ ). Затем по формуле (2) находят массу брутто.

**Пример 1.** Рассчитать массу брутто говяжьей печени, охлажденной и мороженной, если масса нетто обработанной печени 120 кг.

**Решение.** По данным табл. 18 [1] величина отходов при механической кулинарной обработке печени говяжьей охлажденной  $P_{омх} = 7\%$ , мороженной  $P_{омх} = 17\%$ .

Тогда по формуле (2) масса брутто говяжьей печени охлажденной составит:

$$M_{бр} = \frac{120 \times 100}{100 - 7} = 129 \text{ кг}$$

Масса брутто говяжьей печени мороженной составит:

$$M_{бр} = \frac{120 \times 100}{100 - 17} = 146,3 \text{ кг}$$

**Пример 2.** Рассчитать массу брутто для баранины 1-ой категории, если масса отходов после разделки баранины составляет 30,3 кг.

**Решение.** По данным табл. 11 [1] величина отходов при механической кулинарной обработке баранины 1-ой категории составляет  $P_{омх} = 28,5\%$ . Масса брутто составляет 100%.

Если известны процент отходов ( $P_{омх}$ ) и масса отходов ( $M_{омх}$ ), массу брутто можно определить по формуле (6):

$$M_{бр} = \frac{30,3 \times 100}{28,5} = 106,3 \text{ кг}$$

#### 5 Определение количества порций изделий, изготовленных из заданного количества сырья

**Методика решения.** При решении задач подобного типа следует исходить из массы нетто, которая должна оставаться постоянной независимо от вида, кондиции или способа обработки поступающего сырья. Если масса нетто остается постоянной, то остается постоянным и выход готового изделия, что необходимо обязательно соблюдать.

При отклонении процента отходов в процессе обработки сырья от предусмотренного в рецептурах следует провести перерасчет и определить новую массу брутто, отвечающую конкретным условиям для того, чтобы выход готового изделия не изменялся.

**Пример.** Рассчитать количество порций шницелей, которое можно приготовить по III колонке рец. № 574 из 50 кг свинины жирной.

**Решение.** Согласно рец. № 574, блюдо готовят из тазобедренной части. По данным табл. 12 выход тазобедренной части из свинины жирной составляет 14,0%. Определяем массу данной части свиной туши по формуле (7):

$$M_{ч.м.} = \frac{50 \times 14}{100} = 7 \text{ кг}$$

Согласно рецептуре, масса нетто сырья на порцию III колонке составляет 70 г. Количество порций ( $N$ ) шницеля из 7 кг тазобедренной части составит:

$$N = \frac{7,0}{0,07} = 100 \text{ порций}$$

### **ЗАДАЧИ**

#### Определение количества отходов

1. Определить количество отходов, полученных при разделке 80 кг говядины 1 категории.
2. Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины 2 категории.
3. Определить количество отходов, полученных при разделке 170 кг баранины 1 и 2 категории (разделка корейки и грудинки на мякоть).
4. Определить разницу в количестве отходов при разделке 120 кг баранины 2 категории, если корейку и грудинку разделять на мякоть и разделять с костями.
5. Определить количество отходов, полученных при разделке 70 кг телятины (разделка корейки и грудинки с костью).
6. Определить количество отходов, полученных при разделке 40 кг свинины мясной.
7. Определить количество отходов при разделке 200 кг свинины мясной, 100 кг баранины 1 категории и 30 кг телятины молочной. Какие порционные и мелкокусковые полуфабрикаты нарезают из свиной и бараньей лопатки и грудинки?

#### Определение массы нетто

8. Определить массу нетто порции антрекота, если масса брутто при использовании говядины 1 категории 170 г.
9. Определить массу нетто порции бифштекса, если масса брутто при использовании говядины 2 категории 200 г.
10. Какое количество мякоти образуется при разделке 75 кг баранины 1 категории?
11. Определить выход котлетной массы при разделке 45 кг говядины 2 категории.
12. Найти массу мяса, пригодного для жарки, если говяжья полутуша 1-й категории весит 70 кг?
13. Сколько котлетного мяса получится при разделке полутуши свинины мясной массой 70 кг?
14. Найти массу мяса, пригодного для жарки, если говяжья полутуша 2-й категории весит 120 кг.
15. Определите выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса при разделке свинины мясной массой брутто 80 кг, если выделяется грудинка и корейка с реберными костями.

#### Определение массы брутто

16. Рассчитать массу сырья брутто для бифштекса, выход которого в готовом виде составляет 50 г; 79 г.
17. Рассчитать массу брутто говяжьей печени охлажденной и мороженной, если масса нетто 1 порции составляет 120 г.
18. Рассчитать массу сырья брутто для приготовления 20 кг мяса жаренного крупным куском из свинины жирной.
19. Рассчитать массу брутто говядины 2 категории для приготовления 10 порций лангета, если масса полуфабриката составляет 130 г.
20. Рассчитать массу брутто говядины 2 категории для приготовления 130 порций гуляша, если масса полуфабриката составляет 115 г.
21. Сколько мяса и хлеба необходимо для приготовления 350 шт. котлет, если выход 1 шт. составляет 50 г.
22. Рассчитать массу брутто говядины 2 категории для говядины духовой, выход которой в готовом виде составляет 50 г, 75 г.
23. Рассчитать массу брутто говядины 1 категории для лангета, выход которого в готовом виде составляет 50 г, 79 г.
24. Рассчитать массу брутто говядины 2 категории для котлет московских, выход которых в готовом виде составляет 41 г, 81 г.
25. Рассчитать массу брутто баранины 2 категории для котлет натуральных, выход которых в готовом виде составляет 50 г.
26. Рассчитать массу сырья брутто баранины 1 категории для баранины духовой, выход которой в готовом виде составляет 50 г, 79 г.
27. Рассчитать массу брутто баранины 1 категории для котлеты отбивной, выход которой в готовом виде составляет 56 г.
28. Рассчитать массу брутто свинины обрезной для гуляша, если масса нетто 1 порции составляет 50 г, 75 г, 100 г.
29. Рассчитать массу брутто свинины обрезной для котлет, запеченных с молочным соусом, выход которых в готовом виде составляет 70 г, 140 г, 205 г.
30. Рассчитать массу брутто телятины 1 категории для телячьей грудинки, фаршированной кашей, выход которой в готовом виде составляет 170 г, 215 г, 255 г.
31. Рассчитать массу сырья брутто для ростбифа, приготовленного из вырезки, замороженной блоками, если выход 1 порции составляет 50 г, 75 г, 100 г.
32. Рассчитать массу сырья брутто для бифштекса, приготовленного из вырезки, замороженной блоками, если выход 1 порции составляет 50 г, 79 г, 100 г.
33. Рассчитать массу брутто говядины 1 категории для приготовления 400 порций азу (рец. № 596, II и III колонки).
34. Сколько баранины 1 категории массой брутто, жира-сырца и воды необходимо для приготовления 300 порций шницелей натуральных рубленых по рец. № 607 (II и III колонки)?

#### Определение количества порций блюд из заданного количества сырья

35. Сколько порций бефстроганов можно приготовить из 40 кг говядины 2 категории по II колонке Сборника рецептур?
36. Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины 1 категории при закладке 127 г нетто на порцию?
37. Сколько порций антрекота (рец. № 558, I колонка) можно нарезать из мяса, полученного при разделке говяжьей туши 2 категории массой 120 кг?
38. Сколько порций антрекота (рец. № 558, II колонка) можно нарезать из мяса, полученного при разделке говяжьей туши 1 категории массой 200 кг?

39. Сколько котлетной и кнельной массы можно получить из 100 кг говядины 1 и 2 категории? Кулинарное использование котлетной и кнельной массы.

40. Сколько говядины и свинины массой брутто и нетто необходимо для приготовления 100 шт. котлет, если выход 1 шт. составляет 50 г?

41. Рассчитать, сколько хлеба, воды, соли и перца необходимо для приготовления котлетной массы из 10 кг мяса говядины?

42. Сколько порций котлет натуральных можно приготовить из полутуши мясной свинины массой 95 кг и полутуши жирной свинины массой 40 кг?

43. На предприятие общественного питания поступило мясное сырье – полутуша говяжья 1 (2) категории массой 80 (85, 90, 95, 100, 110, 120) кг. Рассчитайте, сколько порций блюда рец. № 542 (543, 559, 562, 586, 588) по I (II, III) колонке можно приготовить. Рассчитайте количество остального сырья, необходимого для приготовления данного количества порций.

44. На предприятие общественного питания поступило мясное сырье – баранина 1 (2) категории массой 30 (35, 40, 45, 50) кг. Рассчитайте, сколько порций блюда рец. № 546 (563, 565, 569, 573, 574) по I (II, III) колонке можно приготовить. Рассчитайте количество остального сырья, необходимого для приготовления данного количества порций.

45. На предприятие общественного питания поступило мясное сырье – полутуша свинины мясной (обрезной, жирной) массой 50 (55, 60, 65, 70, 75, 80) кг. Рассчитайте, сколько порций блюда рец. № 562 (563, 565, 569, 573, 574) по I (II, III) колонке можно приготовить. Рассчитайте количество остального сырья, необходимого для приготовления данного количества порций

## ЗАДАНИЕ 2

**Рассчитать полный набор сырья для изготовления следующих полуфабрикатов. Результаты оформить в таблицу.**

Вариант 1 №462/2 Бифштекс рубленый 52 порции;

Вариант 2 №465/3 Шницель натуральный рубленый из свинины 35 порций;

Вариант 3 № 466/1 Биточки из баранины 42 порции;

Вариант 4 467/2 Котлеты особые 55 порций.

Наименование сырья	Норма в гр на 1 порцию		Количество в кг на заданное количество порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Составьте технологическую схему приготовления полуфабрикатов согласно варианту.

## Вопросы для повторения материала:

1. Особенности приготовления котлетной массы ?
2. Какие полуфабрикаты готовят из натуральной рубленой массы?
3. Какие условия необходимо соблюдать при хранении мясных полуфабрикатов?

## Практическое занятие № 16 \_\_\_\_\_

дата \_\_\_\_\_

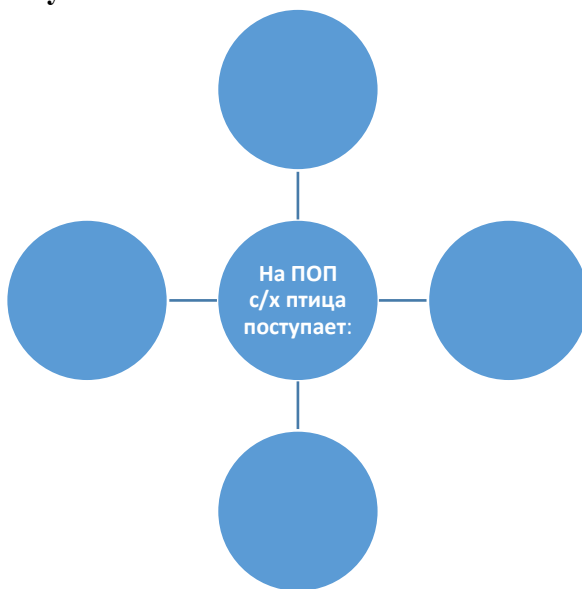
**Тема занятия:** «Органолептическая оценка качества домашней птицы»

**Цель занятия:** закрепление теоретических знаний в определении параметров качества домашней птицы.

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

### ХОД РАБОТЫ

**Задание №1:** Заполните схему:



**ЗАДАНИЕ №2.** На основании показателей качества обобщить требования к качеству поступающего сырья на предприятия общественного питания. Данные оформить в таблицу.

Птица	Показатели качества				
	Внешний вид	Запах	Цвет	Поверхность	Консистенция
Охлажденная					
Замороженная					

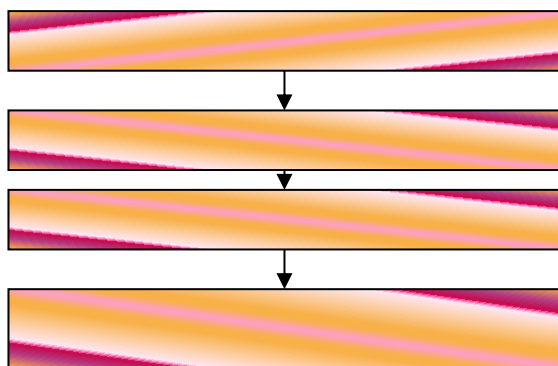
### ЗАДАНИЕ 3

- Исследовательские и творческие задания:

**Подготовка доклада «Пищевая ценность, обработка и рациональное кулинарное использование дичи и кролика»**

**Задание №4:** Заполните схему:

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих операций:



у Задание № 5: При обработке домашней птицы применяют следующие приемы. Дайте краткую характеристику назначения данных приемов.

Оттаивание. \_\_\_\_\_

Опаливание. \_\_\_\_\_

Удаление головы, шеи и ножек. \_\_\_\_\_

Потрошение \_\_\_\_\_

Промывание \_\_\_\_\_

**ЗАДАНИЕ №6. Отметьте в таблице цифрами последовательность обработки птицы.**

Вид обработки	Последовательность обработки
Заправка	
Опаливание	
Потрошение	
Промывание	
Размораживание	
Удаление головы, шеи, ножек	

**ЗАДАНИЕ №7: Рассчитать какое количество порций и каких полуфабрикатов можно получить из заданного количества сырья. Результаты оформить в таблицу.**

Сырье		Наименование п/ф, № рецептуры и колонки по Сборнику рецептур											
Наименование	Количество в кг	Индейка отварная №490/2	Котлеты из филе курицы №491/1	Рагу из гуся №492/3	Кролик тушеный в соусе №493/2	Котлеты по-киевски №496	Цыпленок по-стилочному №497	Цыплята-табака №498	Котлеты рубленые из индейки 499/1	Плов из утки №502/2	Утка жаренная с соусом №507/2	Гусь, фаршированный №504/1	Цыпленок, жаренный во фритюре №511/2
Куры 1 категории	219,0												
Куры 2 категории	89,0												
Цыплята 1 категории	56,0												
Цыплята 2 категории	108,0												
Цыплята – бройлеры 1 категории	93,0												
Цыплята – бройлеры 2 категории	87,0												
Утки 1 категории	82,0												
Утки 2 категории	78,0												
Гуси 1 категории	110,0												



Гуси 2 категории	147,0												
Кролик	77,0												

◆ **Вопросы для повторения материала:**

1. Классификация и ассортимент птицы, поступающего на ПОП?
2. Основные показатели качества поступающей птицы?
3. Способы проверки доброкачественности?

**Тема занятия:** «Механическая обработка домашней птицы, дичи, кролика»

**Цель занятия:** закрепить теоретические знания о способах и приемах механической обработки птицы, дичи и кролика

### ХОД РАБОТЫ

#### Задание 1

1. Запишите химический состав сельскохозяйственной птицы:

\_\_\_\_\_

2. Укажите, какая птица поступает на ПОП по термическому состоянию:

\_\_\_\_\_

3. Укажите, какая птица поступает на ПОП по способу обработки:

\_\_\_\_\_

4. Почему дичь в основном используют для жарки?

\_\_\_\_\_

5. Какую птицу лучше всего использовать для варки бульонов и почему? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### Задание 2

##### *1. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи*

1. Перечислите основные процессы механической кулинарной обработки с/х. птицы: \_\_\_\_\_

2. Укажите температуру размораживания тушек птицы: \_\_\_\_\_

3. Установите последовательность обработки дичи с помощью цифр.

1 Удаление крылышек

2 Ошпаривание

3 Обсушивание

4 Промывание

5 Обрубание ног

6 Потрошение

7 Опаливание

8 Ощипывания

##### *2. Заправка птицы и дичи*

1. Для каких целей, заправляют птицу перед тепловой обработкой?

\_\_\_\_\_

2. Назовите виды заправки птицы:

а) \_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_

3. Опишите вид заправки дичи ножка в ножку:

\_\_\_\_\_

4. Какой вид заправки птицы используют для варки: \_\_\_\_\_

### 3. Полуфабрикаты из птицы и дичи

1. Виды полуфабрикатов из птицы и дичи по способу приготовления: \_\_\_\_\_
2. Назовите полуфабрикаты из филе птицы: \_\_\_\_\_
3. Опишите технологию приготовления полуфабриката «Котлеты по-киевски»  
\_\_\_\_\_
4. Установите соответствие колонок.  
(Ответы занесите в строчку, например 1- г) \_\_\_\_\_

Вопросы	Варианты ответов
1. В чём панируются котлеты Пожарские?	а) Форма овально-приплюснутая с косточкой крыла.
2. Зачем котлеты по-киевски панируют в двойной панировке?	б) Рагу, плов, чахохбили.
3. Какую форму имеет котлета натуральная из кур?	в) Чтобы стало мягче.
4. Какие полуфабрикаты из кур используют для тушения?	г) В белой панировке.
5. Какой хлеб используют для панировки полуфабриката шницель по-столичному?	д) Чтобы разрушить соединительную ткань.
6. Какую форму имеют котлеты Пожарские?	е) Чтобы масло не вытекало во время тепловой обработки.
7. Для чего отбивают филе птицы?	ж) Форма яйцевидно-приплюснутая.
8. Какой вид панировки используют для биточков?	з) Чёрствый ржаной хлеб, без корок
	и) Смачивают в льезоне, панируют в сухарях.
	л) Чёрствый пшеничный хлеб, нарезанный соломкой.

### 4. Обработка субпродуктов птицы и дичи.

1. Укажите обработку субпродуктов с/х птицы:  
 головы \_\_\_\_\_  
 гребешки \_\_\_\_\_  
 шейки \_\_\_\_\_  
 ножки \_\_\_\_\_  
 крылышки \_\_\_\_\_

желудок \_\_\_\_\_  
печень \_\_\_\_\_  
сердце \_\_\_\_\_

2. Заполните таблицу.

Кулинарное использование субпродуктов из птицы для приготовления блюд:

Вид полуфабриката	Кулинарное использование
Головы	
Гребешки	
Шейки	
Ножки	
Крыльшки	
Желудок	
Печень	
Сердце	

### 5. Требования к качеству.

#### Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.

1. Укажите температуру и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов на ПОП.

Крупнокусковые \_\_\_\_\_ Мясной фарш \_\_\_\_\_

Суповые наборы \_\_\_\_\_ Панированные \_\_\_\_\_

Мелкокусковые \_\_\_\_\_ Из котлетной массы \_\_\_\_\_

2. Перечислите требования к качеству полуфабрикатов из мяса и птицы:

3. Назовите требования, предъявляемые к полуфабрикату «Котлеты натуральные»:

#### Проверьте себя.

Инструкция. П

редлагаемый тест имеет 7 заданий.

На его выполнение отводится 10 минут.

Внимательно читайте задание.

Поставьте последовательность.

1. Свиная туша разделяется на отруба по схеме:

Отделяем корейку

Отделяем вырезку

Отделяем шею

Отделяем грудинку

Отделяем шпик

Отделяем тазобедренную часть

Отделяем лопатку

Выберите правильный ответ.

2. Из говядины нарезают мелкокусковые полуфабрикаты:

а) ромштекс, плов, рагу

б) бифштекс, филе, люля-кебаб

в) бефстроганов, шашлык, поджарка

г) гуляш, эскалоп, азу

3. К крупнокусковым полуфабрикатам относят:

а) бифштекс, шпигованное мясо

б) ростбиф, отварное мясо

в) лангет, говядина духовая

г) филе, антрекот, зразы

4. Для приготовления рубленой массы используют части говядины:

а) шейная часть, пашина

б) наружный и боковой куски тазобедренной части

в) подлопаточная часть, грудинка

г) покровка, внутренний кусок тазобедренной части

5. Из котлетной массы изготавливают полуфабрикат:

а) котлеты полтавские

б) зразы рубленые

в) бифштекс рубленый

г) фрикадельки

6. Установите соответствие между частями вырезки туши говядины и полуфабрикатами, приготовленными из них.

1) антрекот а) утолщенная часть вырезки

2) лангет б) средняя часть вырезки

3) бифштекс в) тонкая часть вырезки

4) филе г) верхняя часть вырезки

7. Сроки хранения мясных полуфабрикатов:

1) не более 12 ч.

а) крупнокусковые 2) не более 48 ч.

б) мелкокусковые 3) не более 24 ч.

4) не подлежат хранению

## Практическое занятие № 18 \_\_\_\_\_

дата

**Тема занятия:** «Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из птицы.»

**Цель занятия:** отработка практических навыков в расчетах количества отходов при механической обработке овощей и выхода полуфабрикатов в зависимости от сезона.

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

### ХОД РАБОТЫ

#### у ЗДАНИЕ №1.

Заполните таблицу, указав основные характеристики п/ф.

Полуфабрикат из рубленной массы	Внешний вид	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Наличие	
				фарша	косточки
Котлета натуральная					
Котлета рубленая					
Птица или дичь по-столичному (шницель столичный)					
Котлета по-киевски					
Котлета фаршированная					

#### ЗАДАНИЕ №2

Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству.

Технологическая схема.



#### ЗАДАНИЕ №3

**Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.**

1. Размораживают на воздухе при температуре 8...15<sup>0</sup>С.
2. Отрубают голову.
3. Опаливают.
4. Натирают мукой или отрубями.
5. Отрубают ноги на 1...2 см ниже заплюсневое сустава.
6. Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
7. Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
8. Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
9. Крылья отрубают по локтевой сустав.

10. Тушку промывают.
11. Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости (желудок, печень, сердце, лёгкое).
12. Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну, или две нитки).

#### **ЗАДАНИЕ №4**

*Составить технологическую схему приготовления следующих полуфабрикатов:*

*Технологическая схема  
приготовления котлет натуральных*

*Технологическая схема  
приготовления птицы по – столичному*

*Технологическая схема  
приготовления котлет по - киевски*

#### **ЗАДАНИЕ 5**

**Пользуясь конспектом лекций составьте кроссворд на тему «Использование домашней птицы и пернатой дичи в кулинарии». (минимум 15 слов)**

◆ **Вопросы для повторения материала:**

1. Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядина?
2. Почему для приготовления бульона лучше использовать взрослую птицу?
3. Почему для приготовления бульона не используют старую птицу?
4. Почему для приготовления бульона не используют молодую птицу?
5. В каком состоянии домашняя птица поступает на предприятия общественного питания?
6. Как подразделяется птица по упитанности и качеству?

**Тема занятия:** «Решение ситуационных задач»

**Цель занятия:** отработка практических навыков в расчетах необходимого сырья для заданного количества полуфабрикатов из птицы.

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

### **ХОД РАБОТЫ ЗАДАЧИ**

#### Определение количества отходов

1. Определить количество отходов (пищевых и непищевых) при обработке 60 кг гусей полупотрошенных 1 категории, 25 кг цыплят потрошенных 2 категории и 30 кг индеек полупотрошенных 1 категории. Укажите кулинарное использование пищевых отходов.
2. Определить количество отходов при обработке 70 кг кур полупотрошенных и потрошенных 1 категории.
3. Определить количество пищевых отходов при обработке 40 кг индейки полупотрошенных 1 категории.
4. Определить количество отходов при обработке 30 кг уток полупотрошенных и потрошенных 2 категории.
5. Определить количество отходов при обработке на мякоть 20 кг кролика.

#### Определение массы нетто

6. Определить сырье массой нетто для индейки полупотрошенной 2 категории, если количество сырья массой брутто составляет 300 кг.
7. Определить сырье массой нетто и количество пищевых отходов для уток потрошенных 1 категории, если количество сырья массой брутто составляет 35 кг.
8. Сколько мякоти можно получить из 12 кг индейки потрошенной 1 категории?

#### Определение массы брутто

9. Сколько кур полупотрошенных 1 категории необходимо взять для приготовления 45 порций кур жареных (рец. № 651, I и II колонки)?
10. Рассчитать массу сырья брутто для филе натурального, приготовленного из кур полупотрошенных и потрошенных, выход которого в готовом виде составляет 50 г, 75 г.
11. Рассчитать массу сырья брутто для котлет по-киевски, приготовленных из кур полупотрошенных и потрошенных, выход которых в готовом виде составляет  $128 \pm 7$  г.
12. Рассчитать массу сырья брутто для порционных и мелких кусков, нарезанных из цыплят полупотрошенных и потрошенных, подвергающихся тушению, выход которых в готовом виде составляет 50 г, 75 г, 100 г, 125 г.
13. Рассчитать массу сырья брутто для порционных кусков, нарезанных из цыплят полупотрошенных и потрошенных, подвергающихся жарке во фритюре, выход которых в готовом виде составляет 75 г, 100 г, 125 г.
14. Рассчитать массу сырья брутто для котлет, приготовленных из мякоти с кожей индейки полупотрошенной и потрошенной, выход которых в готовом виде составляет 50 г, 75 г, 100 г, 150 г.
15. Рассчитать массу сырья брутто для котлет, приготовленных из мякоти без кожи индейки полупотрошенной и потрошенной, выход которых в готовом виде составляет 50 г, 75 г, 100 г, 150 г.
16. Рассчитать массу сырья брутто для уток потрошенных и полупотрошенных, отварных целиком, выход которых в готовом виде составляет 25 г, 50 г, 75 г, 100 г.



17. Рассчитать массу сырья брутто для котлет из филе, фаршированных молочным соусом или печенью, приготовленных из рябчика, выход которых в готовом виде составляет 130 г.

18. Рассчитать массу сырья брутто для котлет из котлетной массы куропатки белой, выход которых в готовом виде составляет 50 г, 75 г, 100 г, 150 г.

19. Рассчитать массу сырья брутто для биточков припущенных (паровых) из фазана, выход которых в готовом виде составляет 50 г, 100 г, 150 г.

20. Рассчитать массу сырья брутто для кролика 2-й категории, жаренного целой тушкой, выход которого в готовом виде составляет 75 г, 100 г, 125 г.

21. Рассчитать массу сырья брутто для биточков из кролика 1-й категории, фаршированных шампиньонами, выход которых в готовом виде составляет 60 г, 120 г, 180 г.

22. Рассчитать массу сырья брутто для тефтелей, приготовленных из кролика 2-й категории, выход которых в готовом виде составляет 60 г, 115 г, 165 г.

### Определение количества порций блюд из заданного количества сырья

23. Сколько порций блюда «Сациви из курицы» (рец. №641, II колонка) можно приготовить из 15 кг кур потрошенных 2 категории?

24. Сколько порций кролика жареного можно приготовить из 30 кг кролика массой брутто?

25. Сколько порций блюда «Рагу из птицы» (рец. №642, I колонка) можно приготовить, если в наличии имеется 10 кг кур полупотрошенных 2 категории?

26. Сколько порций блюда «Птица, жаренная во фритюре» (рец. №664, I колонка) можно приготовить, если в наличии имеется 20 кг цыплят потрошенных 2 категории?

27. Сколько порций блюда «Суфле из кур» (рец. №675) можно приготовить, если в наличии имеется 15 кг бройлеров-цыплят потрошенных 1 категории?

28. Сколько порций блюда «Кролик по-любительски» (рец. №663, I колонка) можно приготовить, если в наличии имеется 25 кг кролика 2 категории?

29. Сколько порций блюда «Биточки рубленые из птицы» (рец. №670, I колонка) можно приготовить, если в наличии имеется 18 кг кур потрошенных 1 категории?

30. Сколько порций блюда «Фрикадельки из бройлеров-цыплят» (рец. №673) можно приготовить, если в наличии имеется 45 кг бройлеров-цыплят потрошенных 1 категории?

### **ЗАДАНИЕ №2: Рассчитать полный набор сырья для изготовления следующих полуфабрикатов (птица полупотрошения). Результаты оформить в таблицу.**

Вариант 1 №504/1 Гусь фаршированный яблоками 82 порции;

Вариант 2 №465/3 Утка фаршированная картофелем и черносливом 35 порций;

Вариант 3 №496 Котлеты по-киевски 42 порции.

Наименование сырья	Норма в гр на 1 порцию		Количество в кг на заданное количество порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

Составьте технологическую схему приготовления полуфабрикатов согласно варианту.

**ЗАДАНИЕ 3.** Пользуясь рецептурой № 499/1 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий составьте рецептуру на приготовление котлет рубленых из птицы (по 1 колонке), если на ПОП поступила курица охлажденная в количестве 150 кг. Данные расчетов свести в таблицу.

Наименование сырья	Норма на одну порцию, г		Норма на 1 кг		Норма на _____, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>Итого</b>						

Составьте технологическую схему приготовления котлетной массы.

◆ **Вопросы для повторения материала:**

1. С какой целью птицу заправляют «в кармашек»?
2. Какие существуют способы заправки птицы и дичи?
3. Какие порционные полуфабрикаты готовят из филе птицы?
4. Какие отходы от птицы используют для приготовления блюд?
5. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы птицы?
6. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы?

#### 4. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основные источники:

1. Смородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции . М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи – М.: Деловая литература, 2013.
3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т., и др. — Москва : Русайнс, 2017. — 237 с. — ISBN 978-5-4365-1706-3. — URL: <https://book.ru/book/922817>
4. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: Асадема, 2006

###### Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50763-17 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
3. Справочник руководителя предприятия общественного питания
4. Справочник технолога общественного питания М.: Колос, 2015

###### Интернет источники:

1. <https://www.5-nt.ru/kulinariya/myasnye-polufabrikaty>
2. <https://www.pitportal.ru/technolog/9154.html>
3. <http://docs.cntd.ru/document/1200113849>
4. [https://studopedia.ru/1\\_52720\\_assortiment-polufabrikatov-iz-ptitsi-i-ih-kulinarnoe-ispolzovanie.html](https://studopedia.ru/1_52720_assortiment-polufabrikatov-iz-ptitsi-i-ih-kulinarnoe-ispolzovanie.html)
5. [https://studopedia.ru/4\\_146113\\_polufabrikati-iz-ovoshchey.html](https://studopedia.ru/4_146113_polufabrikati-iz-ovoshchey.html)