

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский торгово-экономический техникум»

Методические рекомендации
по организации и выполнению практических работ
по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,
закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Хабаровск, 2023 г.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по организации и выполнению практических работ по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлены с целью разъяснения вопросов по организации и выполнению практических работ. Данные рекомендации раскрывают и определяют предъявляемые требования к практическим работам, которые могут быть полезны обучающимся и преподавателям при их выполнении. Настоящие рекомендации могут быть использованы для обмена педагогическим опытом, научных публикаций.

Выполнение студентами практических занятий направлено на

- обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний;
- формирование умений применять полученные знания в практической деятельности;
- развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений;
- выработку самостоятельности, ответственности, точности и творческой инициативы.

В процессе выполнения практических работ обучающиеся должны приобрести опыт в решении задач, в организации процесса приготовления и приготовлении сложной холодной кулинарной продукции, разработке ассортимента, в составлении различных нормативно-технологических документов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		96	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Практическое работа № 1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции).	2	2
	Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2	2
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Практическая работа № 4 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в суповом отделении горячего цеха предприятия общественного питания.	2	2
	Практическая работа № 5 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в соусном отделении горячего цеха предприятия общественного питания.	2	2
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			

МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Практическая работа № 1 Адаптация, разработка рецептур прозрачных супов (консоме) сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).	2	2
	Практическая работа № 2 Адаптация, разработка рецептур супов-пюре, крем - супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).	2	2
	Практическая работа № 3 Адаптация, разработка рецептур заправочных супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	2
	Практическая работа № 4 Адаптация, разработка рецептур бисков из морепродуктов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).	2	2
	Практическая работа № 5 Адаптация, разработка рецептур региональных супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).	2	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.	Практическая работа № 6 Адаптация, разработка рецептур коричневых соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	2
	Практическая работа № 7 Адаптация, разработка рецептур белых соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	2
	Практическая работа № 8 Адаптация, разработка рецептур масляных соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	2
	Практическая работа № 9 Адаптация, разработка рецептур соусов для паст сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и	Практическая работа № 10 Адаптация рецептур холодных блюд из круп сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2

макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.	Практическая работа № 11 Адаптация рецептур холодных блюд из бобовых, пророщенного зерна сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2
	Практическая работа № 12 Адаптация рецептур холодных блюд из макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Практическая работа № 13 Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2
	Практическая работа № 14 Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из творога, сыра в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2
	Практическая работа № 15 Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Практическая работа № 16 Разработка рецептур и последовательности приготовления закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2	2
	Практическая работа № 17 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2	2
	Практическая работа № 18 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, из жареной и запечённой рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2	2
	Практическая работа № 19 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2	2

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Практическая работа № 20 Адаптация рецептур и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2
	Практическая работа № 21 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий из мяса жареного на гриле сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2
	Практическая работа № 22 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов жареного в воке, запеченного сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2
	Практическая работа № 23 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов отварного, томленого, тушеного сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	Практическая работа № 24 Адаптация рецептур холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2
	Практическая работа № 25 Адаптация рецептур холодных блюд из дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2
	Практическая работа № 26 Адаптация рецептур холодных блюд из кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2
Всего		62	

Методические рекомендации по организации и выполнению практических работ

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.

Практическая работа № 1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.

Цель: научиться составлять ассортимент горячей кулинарной продукции.

Задание: составить ассортимент горячей кулинарной продукции, записать названия блюд и оформить в виде таблицы 1.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Таблица 1 - Ассортимент горячей кулинарной продукции

Ассортимент	Названия групп	Названия блюд в каждой группе (не менее 5)
Горячие закуски	-Рыбные, из нерыбных продуктов моря - Мясные - Из субпродуктов -Из птицы и дичи (жульены) - Овощные и грибные - Яичные и мучные	
Вторые блюда	Рыбные горячие блюда - Мясные горячие блюда. -Горячие блюда из домашней птицы и дичи. - Блюда из субпродуктов.	

	-Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные -Блюда из яиц и творога.	
--	---	--

Задания выполняются с использованием необходимой литературы в списке рекомендуемых источников.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Практическая работа № 2. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции).

Цель: научиться выявлять риски в области обеспечения качества.

Задание:

1. Проанализируйте требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанных на принципах системы ХАССП.

Пример Таблица 2 – Анализ рисков и предупреждающих действий

Контролируемый этап	Анализ рисков	Учитываемый опасный фактор	Предупреждающие действия
Входной контроль сырья	Физические	мелкие вредители продукты их жизнедеятельности	Дезинсекция, дератизация
	Биологические	разнообразные дрожжи	Наличие сертификатов, удостоверений качества, проверка органолептических свойств, контроль срока годности
	Химические	пестициды, тяжелые металлы, радиационные элементы	Наличие сертификатов, удостоверений качества

2. Заполните таблицу, перечислите требования к качеству блюд из овощей:

№	Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Аромат	Вкус	Консистенция
1	Отварные овощи: картофельное пюре					
2	Тушеные овощи: рагу овощное					
3	Жареные овощи: зразы картофельные с грибами					
4	Запеченные овощи: голубцы овощные					

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по требованиям системы ХАССП, СанПиН).

Цель: научиться правильному решению задач в соответствии с требованиями.

Задание:

1. Составить акт о несоответствии качества масла коровьего сопроводительным документам.
2. Разработать и составить сопроводительную документацию, подтверждающую качество готовой продукции и полуфабрикатов. Оформить бракеражный журнал.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы в списке рекомендуемых источников.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.

3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Пример оформления акта о несоответствии качества товаров сопроводительным документам и образец разработки и оформления сопроводительных документов, подтверждающими качество готовой продукции представлен в приложении 2.

Образец заполнения бракеражного журнала в приложении 3.

Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.

Практическая работа № 4 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в суповом отделении горячего цеха предприятия общественного питания.

Цель: научиться решать задачи по организации рабочих мест, безопасных условий труда в суповом отделении горячего цеха предприятия общественного питания.

Задание:

1. Подобрать оборудование:
 - для приготовления горячих закусок;
 - для приготовления первых блюд (супы);
 - для приготовления вторых блюд.

Оформить данные в таблицу 3.

Таблица № 3

№ п/п	Наименование блюд, изделий	Виды технологического оборудования
1	Для приготовления горячих закусок	
2	Для приготовления первых блюд (супы)	
3	Для приготовления вторых блюд	

2: Подобрать инструменты, инвентарь и посуду:

-для приготовления горячих закусок;

-для приготовления первых блюд (супы);

- для приготовления вторых блюд.

Оформить данные в таблицу 4.

Таблица № 4

№ п/п	Наименование блюд, изделий	Инструменты	Инвентарь	Посуда
1	Для приготовления горячих закусок			
2	Для приготовления первых блюд (супы)			
3	Для приготовления вторых блюд			

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Практическая работа № 5 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в соусном отделении горячего цеха предприятия общественного питания.

Цель: научиться решать задачи по организации рабочих мест, безопасных условий труда в соусном отделении горячего цеха предприятия общественного питания.

Задание: заполнить таблицу по организации рабочих мест, указывая правила техники эксплуатации безопасных условий труда по следующим графам:

Таблица 5

Название и тип машины	Назначение	Устройство	Правила техники безопасности

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.

Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.

Практическая работа № 1 Адаптация, разработка рецептов прозрачных супов (консоме) сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).

Цель: научиться заполнять документацию для акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты.

Задание: составить акт определения отходов и потерь на сырье при механической обработке, технологическую карту, калькуляционную карту на

прозрачный суп Консоме (бульон мясной прозрачный), заменить говядину 1 категории на 2.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы в списке рекомендуемых источников.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Пример оформления акта определения отходов и потерь на сырье при механической обработке в приложении 4.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо в приложении 5.

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Практическая работа № 2 Адаптация, разработка рецептур супов-пюре, крем - супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).

Цель: научиться подготавливать документацию для акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты.

Задание: составить акт определения отходов и потерь на сырье при тепловой обработке, технологическую карту, калькуляционную карту на крем-суп из зеленого горошка.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.

3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо в приложении 5.

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Пример оформления акта определения отходов и потерь на сырье при тепловой обработке в приложении 7.

Практическая работа № 3 Адаптация, разработка рецептов заправочных супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).

Цель: научиться подготавливать документацию для акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты.

Задание: составить акт по определению производственных потерь при обработке сырья, технологическую карту, калькуляционную карту на борщ с черносливом и грибами.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо в приложении 5.

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Пример оформления акта по определению производственных потерь при обработке сырья в приложении 8.

Практическая работа № 4 Адаптация, разработка рецептов бисков из

морепродуктов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).

Цель: научиться подготавливать документацию для акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты.

Задание: составить акт по определению производственных потерь при обработке сырья, технологическую карту, калькуляционную карту на биски из морепродуктов сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо в приложении 5.

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Пример оформления акта по определению производственных потерь при обработке сырья в приложении 8.

Практическая работа № 5 Адаптация, разработка рецептов региональных супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).

Цель: научиться подготавливать документацию для акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты.

Задание: составить акт по определению потерь при тепловой обработке сырья, технологическую карту, калькуляционную карту на суп с морской капустой.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.

3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо в приложении 5.

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Пример оформления акта определения отходов и потерь на сырье при тепловой обработке в приложении 7.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.

Практическая работа № 6 Адаптация, разработка рецептур коричневых соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).

Цель: научиться подготавливать документацию для акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты.

Задание: составить акт по определению потерь при тепловой обработке сырья, технологическую карту, калькуляционную карту на коричневый соус сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо в приложении 5.

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Пример оформления акта определения отходов и потерь на сырье при тепловой обработке в приложении 7.

Практическая работа № 7 Адаптация, разработка рецептур белых соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).

Цель: научиться оформлять документацию для акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты.

Задание: составить акт по определению потерь при тепловой обработке сырья, технологическую карту, калькуляционную карту на белый соус сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо в приложении 5.

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Пример оформления акта определения отходов и потерь на сырье при тепловой обработке в приложении 7.

Практическая работа № 8 Адаптация, разработка рецептур масляных соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).

Цель: научиться подготавливать документацию для акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты.

Задание: составить акт по определению потерь при тепловой обработке сырья, технологическую карту, калькуляционную карту на масляные соусы сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо в приложении 5.

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Пример оформления акта определения отходов и потерь на сырье при тепловой обработке в приложении 7.

Практическая работа № 9 Адаптация, разработка рецептур соусов для паст сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).

Цель: научиться подготавливать документацию для акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты.

Задание: составить акт по определению потерь при тепловой обработке сырья, технологическую карту, калькуляционную карту на соус для паст.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо в приложении 5.

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Пример оформления акта определения отходов и потерь на сырье при тепловой обработке в приложении 7.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.

Практическая работа № 10. Адаптация рецептов холодных блюд из круп сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться составлять расчет сырья, пищевую и энергетическую ценность.

Задание:

1. Используя сборник рецептов блюд и кулинарных изделий рассчитать нормы воды и соли при варке перловой крупы весом 1,2 кг, определить выход рассыпчатой перловки.

2. Выполнить расчет сырья пищевой и энергетической ценности каши вязкой рисовой молочной на маргарине, составить калькуляционную карту на данную кашу.

3. Заполнить таблицу: разновидности каш.

Консистенция каш	Крупа	Жидкость	Отпуск блюда
Жидкая	Используют все крупы кроме	Молоко Смесь воды с молоком	Отпускают как самостоятельное блюдо с
Рассыпчатая			
Вязкая			

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.

5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Пример расчёта пищевой и энергетической ценности для кулинарных блюд и изделий представлен в приложении 9.

Практическая работа № 11 Адаптация рецептов холодных блюд из бобовых, пророщенного зерна сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда и технологическую карту на него.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры сложного гарнира бобовых. Дать рекомендации по подбору мясных блюд к данному гарниру.

2. Составить технологическую карту на блюдо Бобовые отварные выходом 150 грамм.

3. Заполнить таблицу

Наименование блюда	Время варки	Особенности приготовления	Подача блюда
Бобовые с жиром и луком			
Фасоль в соусе			

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо

представлен в приложении 5.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий в приложении 10.

Практическая работа № 12 Адаптация рецептов холодных блюд из макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться составлять расчет сырья, технологические и калькуляционные карты.

Задание:

1. Произвести разработку проекта рецептуры на фирменное блюдо из макаронных изделий, описать основные требования к качеству блюда и температурный режим приготовления.
2. Составить технологическую карту на данное блюдо и указать расчет энергетического состава.
3. Разработать калькуляционную карту на данное блюдо.
4. Заполнить таблицу.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг		
Объем жидкости, л		
Масса соли, г		
Привар, %		
Использование		

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.

5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо представлен в приложении 5

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий в приложении 10.

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.

Практическая работа № 13 Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться составлять расчет сырья, технологические и калькуляционные карты.

Задание:

1. Решить задачи:

- Определить количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. Меланж 1:1.

- Определить количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 1 - яйцо – 10гр яичного порошка

2. Составить технологическую карту на драчену и указать расчет энергетического состава.

3. Разработать калькуляционную карту на драчену.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.

2. Провести устное обобщение изученного материала.

3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо представлен в приложении 5

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Практическая работа № 14 Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из творога, сыра в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться составлять расчет сырья, технологические и калькуляционные карты.

Задание:

1. Решить задачу: заменить творог полужирный на творог нежирный при изготовлении 55 порций сырников из творога (1 вариант).
2. Составить технологическую карту на сырники и указать расчет энергетического состава.
3. Разработать калькуляционную карту на сырники.
4. Заполнить таблицу, указав показатели качества блюд из творога

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Вареники с творожным фаршем					
Вареники ленивые					
Сырники					
Запеканка из творога					
Пудинг запеченный					

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.

2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо представлен в приложении 5

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Практическая работа № 15 Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться составлять расчет сырья, технологические и калькуляционные карты.

Задание:

1. Решить задачу: заменить творог полужирный на творог нежирный при изготовлении 40 порций сырников из творога (1 вариант).
2. Составить технологическую карту на сырники и указать расчет энергетического состава.
3. Разработать калькуляционную карту на сырники.
4. Заполнить таблицу, указав показатели качества блюд из творога.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо

представлен в приложении 5

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Практическая работа № 16 Разработка рецептур и последовательности приготовления закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

Цель: научиться разрабатывать фирменные блюда и необходимые технологические документы.

Задание:

1. Выполнить контрольную разработку рецептуры фирменного холодного блюда для ресторана. Произвести расчет сырья по сезону.
2. Составить технологическую и технико-технологическую карту на данное блюдо.
3. Выполнить разработку калькуляционной карты на фирменное блюдо.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо представлен в приложении 5.

Пример оформления калькуляционной карты в приложении 6.

Образец и порядок разработки технико-технологической карты на блюдо представлен в приложении 11.

Практическая работа № 17 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры блюда из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП.

2. Решить задачи:

- Определить выход филе без кожи и костей при разделке 15 кг крупной щуки.

- Определить количество отходов при разделке 12 кг карася речного мелкого на целый с головой.

- Найти количество отходов при разделке 28 кг крупного осетра с головой на порционные куски без кожи и хрящей.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.

2. Провести устное обобщение изученного материала.

3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.

4. Дать время на выполнение задания в тетради.

5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий в приложении 10.

Формулы для решения задач в приложении 12.

Практическая работа № 18 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, из жареной и запечённой рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры блюд из жареной и запечённой рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП.

2. Решить задачи:

- Определить количество пищевых и непищевых отходов при разделке 25 кг крупной щуки на филе с кожей без реберных костей.

- Определить закладку мелкого судака для приготовления 50 порций рыбы жареной (выход 120 г).

- Определить сколько порций «Рыбы жареной под маринадом» по второй колонке можно приготовить при обработке 10 кг моркови в мае, выписать продукты для расчетного количества порций.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий в приложении 10.

Формулы для решения задач в приложении 12.

Практическая работа № 19 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры блюда из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП.

2. Решить задачи:

- Произвести расчет сырья массой брутто, поступившего на предприятие весом 8,0 кг морской капусты мороженой, определить расчетное количество порций, для приготовления блюда «Салата из белокочанной капусты и морской капустой». Выход салата 150гр.

- Произвести расчет товара массой брутто, для приготовления блюда «Биточки, котлеты из кальмара и рыбы» Сборника рецептов из 15,0 кг филе кальмара мороженого, определить, сколько порций получится из данного количества порций. Масса готовых изделий 70гр.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий в приложении 10.

Формулы для решения задач в приложении 12.

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.

Практическая работа №20 Адаптация рецептов и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры блюда из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП.

2. Решить задачи:

- Определить количество порций гуляша из 157 кг говядины 2 категории, учитывая кулинарное назначение частей туши.

- Определить, сколько говядины 2 категории надо взять для приготовления 15 порций блюда «мясо отварное».

- Найти количество отходов по среднетишевым нормам отходов при поступлении 80 кг говядины 2 категории упитанности.

- Выписать продукты для 5кг «Паштета из печени» по первой колонке, если используют для приготовления охлажденную печень и молоко коровье цельное сухое, готовят паштет в марте.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий в приложении 10.

Формулы для решения задач в приложении 12.

Практическая работа №21 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий из мяса жареного на гриле сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры блюда из мяса, мясопродуктов жареного на гриле сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП.

2. Решить задачи:

- Масса говяжьей туши 1 категории упитанности составляет 11 кг.

Определите массу мяса для жарки.

-Сколько порций поджарки можно приготовить по 2 колонке из полутуши свинины жирной массой 60 кг? Замените томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25-30%.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий в приложении 10.

Формулы для решения задач в приложении 12.

Практическая работа № 22 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов жареного в воке, запеченного сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры блюда из мяса, мясопродуктов жареного в воке, запеченного сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП.

2. Решить задачи:

- Какое количество котлет натуральных рубленых будет получено из туши баранины массой 47 кг.

- Рассчитать количество порций при приготовлении запеканки картофельной с мясом выходом 250грамм по 2 колонке, произвести замену говядину на свинину обрезную, учитывая сезон март.

- Рассчитать вес брутто говядины при приготовлении говядины в луковом соусе запеченной в духовке по 1 колонке выходом 250грамм.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий в приложении 10.

Формулы для решения задач в приложении 12.

Практическая работа № 23 Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов отварного, томленного, тушеного сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда с учетом взаимозаменяемости и сезонности.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры блюда из мяса, мясопродуктов отварного, томленного, тушеного сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП.

2. Решить задачи:

- Какое количество котлет натуральных рубленых будет получено из туши баранины массой 47 кг.

- Рассчитать количество порций при приготовлении запеканки картофельной с мясом выходом 250 грамм по 2 колонке, произвести замену говядину на свинину обрезную, учитывая сезон март.

- Рассчитать вес брутто говядины при приготовлении говядины в луковом соусе запеченной в духовке по 1 колонке выходом 250грамм.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий в приложении 10.

Формулы для решения задач в приложении 12.

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.

Практическая работа № 24 Адаптация рецептур холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда с учетом взаимозаменяемости и сезонности.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры блюда из домашней птицы сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП.

2. Решить задачи:

- Рассчитайте продукты для приготовления блюда «Филе из кур фаршированное» по 2 колонке Сборника рецептур из 10 кг кур потрошенных 2 категории, определите, сколько порций получится из заданного количества.

- Рассчитайте продукты для приготовления 25 порций «Кур отварных с гарниром», если используют кур потрошенных первой категории в январе.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий в приложении 10.

Формулы для решения задач в приложении 12.

Практическая работа № 25 Адаптация рецептов холодных блюд из дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда с учетом взаимозаменяемости и сезонности.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры блюда из дичи сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП.

2. Письменно ответить на вопросы:

- перечислить виды пернатой дичи;
- перечислить, что относится к пищевым отходам мяса дичи;
- перечислить виды сельскохозяйственной птицы;
- перечислить процессы тепловой обработки, которые чаще всего подвергают дичь.

3. Решить задачу: рассчитать количество куропатки для приготовления котлет натуральных из филе дичи под соусом паровым с грибами весом котлеты 125грамм по 1 колонке.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий в приложении 10.

Формулы для решения задач в приложении 12.

Практическая работа № 26 Адаптация рецептов холодных блюд из кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда с учетом взаимозаменяемости и сезонности.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры блюда из кролика сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП.

2. Решить задачи:

- Рассчитать количество рагу из кролика 2 категории будет получено из тушки массой 7 кг.

- Рассчитать количество порций при приготовлении блюда кролика постоличному выходом 250грамм в марте.

- Рассчитать вес брутто кролика при приготовлении кролика, жаренного с соусом томатным с грибами в ноябре, заменив томатное пюре с содержанием сухих веществ 12% на сок томатный натуральный.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.

3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.

4. Дать время на выполнение задания в тетради.

5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания представлены в приложении 1.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий в приложении 10.

Формулы для решения задач в приложении 12.

Список рекомендуемой литературы и интернет источников

Основные источники

1. Федеральный закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 14.07.2022).
2. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020).
3. Федеральный закон от 30.03.1999г. 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 31.12.2005).
4. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г № 880 (с изменениями на 14 июля 2021 года).
5. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9 октября 2013 № 68
6. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9 декабря 2011 г № 881 (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. 27.10.20 №32
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
9. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
10. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
11. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
12. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания

13. ГОСТ 32691-2014. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
14. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования
15. ГОСТ Р 53106-2008. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
16. ГОСТ Р 56671-2015. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП
17. ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие / Н.Э. Харченко. - 3-е изд. - Москва: Академия, 2008 г. - 496 с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: Арий, М.: Лада, 2019. - 688 с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие / Н.Э. Харченко. - 7-е изд. - Москва: Академия, 2013г. - 512 с.
21. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Н. Климова (ред.) - дом Славянской книги ООО, 2018г. – 576 с.
22. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для сред. проф. Образования / Н. А. Анфимова, - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 400с.
23. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А. А. Жукова - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 304с.
24. Жарикова Г.Г., Кондакова И.А., Леонова И.Б. Оценка качества кондитерских изделий по органолептическим показателям. – М Агро НИИГЭП, 1995г.

25. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для сред. проф. Образования / В.П. Золин, - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 400с.

26. Кузнецова Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – Мастерство; Высшая школа 2001

27. Ковалёв Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н. И. Ковалёв, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; под ред. М. А. Николаевой. – М : Деловая литература; Омега-Л, 2017. – 480 с.

28. Матюхин, З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхин, Э. П. Королькова - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 272 с.

29. Матюхин, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для среднего проф. образования: / З.П. Матюхин, - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 184 с.

30. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия/ Д. Мэнли; пер с английского В.Е. Ашкинази 2003

31. Павлов, А.В. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий: учебное пособие для студ. Учреждений сред. проф. Образования / А.В.Павлов, - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 296 с.

32. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие / Е. А. Рубина. –М.: Академия, 2005.

33. Скурихин И.М. и др. (ред.) Химический состав пищевых продуктов. Кн. 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. М.: ВО «Агропромиздат», 1987.

34. Олейникова, А.Я. Г.О. Магомедов Технология кондитерских изделий. Технологические расчёты. Учеб. пособие. – СПб.: ГИОРД, 2015. – 296 с.

35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для сред. проф. Образования / В.В. Усов, - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.

36. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко, - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 512 с.

37. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи Учебник для среднего проф. образования: / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 288 с.

38. Шатун, Л.Г. Учебник для сред. проф. Образования / Л.Г. Шатун, Л.Г. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

39. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: учеб.-метод. пособие. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : Дело и Сервис, 2002. – 1016 с.

40. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: учеб.-метод. пособие. –3-е изд., перераб. и доп. –М.: Дело и Сервис, 2013.

Дополнительные источники

1. <https://tehnolog-food.ru> Технологии пищевой промышленности
2. <https://www.rst.gov.ru> Стандарты и регламенты
3. <https://www.povarenok.ru/recipes/cat/> Каталог рецептов

Критерии оценивания практической работы

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОАО «Исток»
_____ Сербич А. М.

Акт
от 10.02.2010г

О несоответствии качества товаров сопроводительным документам

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии,

в составе:

заведующего складом Ивановой Е. Н.,

кладовщика Захаровой С. А.,

менеджера ООО

«Буденовский молкомбинат» Малахова А. Н. и специалиста отдела торговли

Буркова Н. Ю.,

составили настоящий акт в том, что 08.02.2010 г. при

приемке товара ОАО «Исток» от ООО «Буденовский молкомбинат» было

обнаружено, что поступившее масло коровье, по сопроводительным

документам значившееся как соответствующее высшему сорту, фактически

по качеству соответствует спреду. По количеству и качеству остальных

товарно-материальных ценностей претензий нет.

К акту прилагаются следующие документы:

- накладная ООО «Буденовский молкомбинат»;
- сертификат качества на масло коровье в/с;
- упаковочные ярлыки;
- заключение лаборатории по результатам анализа продукта;
- акт от 08.02.2010г о несоответствии качества масла коровьего, выявленном при приемке товара.

Члены комиссии предупреждены об ответственности за подписание акта, не соответствующего действительности.

Члены комиссии:

заведующий складом Иванова Е. Н. _____

кладовщик Захарова С. А. _____

менеджер ООО «Буденовский молкомбинат» Малахов А. Н. _____

Образец заполнения разработки и составления сопроводительной документации, подтверждающий качество готовой продукции и полуфабрикатов.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
20.02.2018 08-00	08-15	Каша гречневая	Отлично	Разрешено	<i>Иванов Лысова Мальцева</i>	-
20.02.2018 08-00	08-15	Каша пшенная на молоке	Неудовлетворительно	Запрещено	<i>Иванов Лысова Мальцева</i>	Горький вкус, к реализации запрещено
20.02.2018 08-00	08-15	Компот из сухофруктов	Отлично	Разрешено	<i>Иванов Лысова Мальцева</i>	-

Образец Журнала бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд		Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции
			Оценка блюда	Температура блюд перед раздачей				
1	2	3	4		5	6	7	8

Акт по определению отходов и потерь при механической обработке сырья №1

лицевая сторона

Наименование предприятия

Дата проведения работы (число, месяц, год)

Поставщик, дата получения, N накладной

Наименование и характеристика сырья (продукта)

Наименование позиции	Опыт		Принятые отходы и потери, %
	кг	%	
Масса партии сырья			
Масса пленки, упаковки, глазури и т.п.			
Масса партии сырья без пленки, глазури, упаковки и т.п.			
Масса размороженного сырья			
Потери при размораживании			
Масса сырья до механической обработки			
Масса сырья после механической обработки			
Отходы при механической обработке			
Потери неучтенные			
Общие потери при механической обработке			

Оборотная сторона

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта) с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Приложение 5

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо

Технологическая карта (ТК) – один из разрешающих деятельность предприятия общественного питания документов, оформление которого является обязательным. ТК имеет практическую ценность и позволяет вести стабильно успешную деятельность, независимо от смены персонала, так как любой повар сможет точно повторить приготовление блюда с соблюдением рецептуры и технологии. Технологическая карта (ПРИЛОЖЕНИЕ 7) служит базой для ведения учета расходов продукции и гарантирует качество продуктов.

В технологической карте обязательно указывают:

- название организации;
- источник рецептуры;
- номер технологической карты;
- наименование блюда/изделия;
- нормы расхода продуктов массой брутто и нетто на 1 порцию;
- нормы расхода продуктов массой брутто и нетто на количество порций по меню;
- выход полуфабрикатов;
- выход готового блюда /изделия;
- технологию приготовления, оформления и подачи.

Хранятся технологические карты на предприятии в доступном месте.

Утверждаются ТК подписью и печатью руководителя организации.

Утверждаю руководитель

«__» _____ 202__ г.

Пример оформления калькуляционной карты с учетом наценки

Калькуляционная карта (КК) заполняется на основании ТТК и представляет собой информацию в соответствии с действительными физическими показателями количеством и перечнем продуктов данного блюда (изделия). Допускается определять себестоимость блюда и корректировать итоговую стоимость, при необходимости меняя наценку при условии роста цен. Калькуляция рассчитывается на 100 порций, 10 литров или 10 кг

Для составления калькуляции блюда сначала определяют нормы вложения сырья (по технико-технологическим картам) на 100 блюд или 10 кг (л) и рассчитывают по формулам:

а) если калькуляция составляется на 100 порций

$$H = N_1 \times 100 / 1000$$

где H – норма вложения сырья на 100 порций (кг);

N_1 – норма вложения сырья на 1 порцию (г);

100 – 100 порций.

б) если калькуляция составляется на 10 кг (л)

$$H = N_1 \times 10 / 1000$$

где H – норма вложения сырья на 10 кг (кг);

N_1 – норма вложения сырья на 1 кг (г);

10 – 10 кг.

Далее по накладным, товарно-транспортным накладным и т.д. определяют закупочные цены на сырье и продукты и рассчитывают общую сумму сырьевого набора по формулам

а) сумма = цена x норма, (руб.); ,

б) $ОССН = \text{сумма}_1 + \text{сумма}_2 + \dots + \text{сумма}_n$,

где ОССН – общая стоимость сырьевого набора (руб.).

Затем рассчитывают размер единой торговой наценки по формуле:

$$ТН = ОССН \times ЕН / 100,$$

где Тн – размер единой торговой наценки (руб.);

ОССН - общая стоимость сырьевого набора (руб.);

Ен – единая торговая наценка (%).

После произведенных расчетов определяют продажную цену блюда по формулам:

а) если калькуляция составляется на 100 порций:

$$Пц = (ОССН + Тн)/100$$

где Пц – продажная цена 1 порции (руб.);

ОССН - общая стоимость сырьевого набора (руб.)

Тн – размер единой торговой наценки (руб.)

б) если калькуляция составлялась на 10 кг (л):

$$Пц = (ОССН + Тн) \times \text{выход}/10$$

где Пц-продажная цена 1 порции (руб)

ОССН- общая стоимость сырьевого набора (руб)

Тн - размер единой торговой наценки (руб)

Выход – выход 1 порции (кг).

Нормы закладки соли и специй указаны в сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий в начале каждого раздела.

наименование организации

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

наименование блюда

Порядковый № калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__» _____ г		
№ п/п	Продукты		Норма, кг	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	Наименование				
1					
2					
3					
4					
5					
6					

7					
8					
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	
Наценка _____ %, руб. коп					
Цена продажи блюда, руб. коп					
Выход 1 блюда в готовом виде, грамм					
Зав. производством	од пи сь	Ф.И.О.			
Калькуляцию составил		Ф.И.О.			
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		Ф.И.О.			

Заведующий производством / _____ / _____
(ФИО) (подпись)

Бухгалтер- калькулятор / _____ / _____
(ФИО) (подпись)

Подписи

Приложение 7

Акт по определению потерь при тепловой обработке сырья
(продуктов)

При составлении акта проработки производятся необходимые расчеты:

Методика расчета массы отходов при механической кулинарной обработки продуктов производится по формуле:

$$M_{отх} = (M_{б} \times \% \text{отх}) : 100, \text{ кг, (1)}$$

где масса брутто ($M_{б}$) продуктов принимается за 100%;

процент отходов ($\% \text{отх}$) определяется по таблицам сборника рецептов

Методика расчета массы брутто при механической кулинарной обработки продуктов производится по формуле:

$$M_{б} = M_{н} \times 100 : (100 - \% \text{отх}), \text{ кг, (2)}$$

где масса брутто принимается за 100%;

процент отходов ($\% \text{отх}$) определяется по таблицам сборника рецептов

Лицевая сторона

Наименование предприятия

Дата проведения работы (число, месяц, год)

Поставщик, дата получения, N накладной

Наименование и характеристика сырья (продукта)

Наименование позиции	Опыт		Принятые потери, %
	кг	%	
Масса сырья нетто или полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке			
Масса готового продукта после тепловой обработки			
Потери при тепловой обработке			
Масса готового продукта после остывания			
Потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании			

Оборотная сторона

Описание технологического процесса тепловой обработки сырья (продукта) с указанием оборудования

Заключение:
Ответственные сотрудники
Подписи

Акт по определению производственных потерь при обработке сырья (продуктов)
Лицевая сторона

Наименование предприятия

Дата проведения работы (число, месяц, год)

Поставщик, дата получения, N накладной

Наименование и характеристика сырья (продукта)

Наименование позиции	Опыт		Принятые потери, %
	кг	%	
Масса сырья нетто			
Масса полуфабриката, подготовленного к следующей технологической операции, в т.ч. к тепловой обработке			
Производственные потери			

Оборотная сторона

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта) с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Пример расчёта пищевой и энергетической ценности для кулинарных
блюд и изделий

Пример Таблица – Расчёт пищевой ценности блюда

Показатель	Масса нетто, г						
		Белки		Жиры		Углеводы	
		%	г	%	г	%	г
Рёбрышки свиные охлажденные	280	15,2	42,56	29,3	82,04	0	0,0
Масло растительное	15	0,0	0,0	99,9	14,98	0,0	0,0
Перец Халапеньо	12	1,7	0,24	0	0,0	9,5	1,14
Розмарин свежий	1,5	6,5	0,098	0	0,0	21,2	0,32
Соль	2	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Масса п/ф	310						
Выход, г	250						
В полуфабрикate до тепловой обработки			42,9		97,02		1,46
В 100 г полуфабриката до тепловой обработки			17,16		38,81		0,58
Сохранность веществ после тепловой обработки		94		88		91	
В 100 г готового блюда после тепловой обработки			20,0		42,35		0,65

Выход готового блюда рассчитывают по формуле:

$$V_{\text{гот}} = M_{\text{Г}} / M_{\text{Н}} * 100,$$

где $M_{\text{Г}}$ – масса готового блюда;

$M_{\text{Н}}$ – масса полуфабриката (сырьевого набора)

Результат расчетов выражают в %

Массу белков, жиров, углеводов в 100 г готового блюда вычисляют по формуле:

$$K_{\text{гот.бл}} = C_{\text{в}} \cdot K_{\text{н}} / V_{\text{гот}}$$

где $K_{\text{гот.бл}}$ – количество вещества в готовом блюде, %;

$C_{\text{в}}$ – сохранность белков, жиров, углеводов в блюде, %;

$K_{\text{н}}$ – содержание белков, жиров, углеводов в 100 г съедобной части сырьевого набора (т.е. в 100 г полуфабриката).

$$K_{\text{б}}_{\text{гот.бл}} = 94 \cdot \text{Б} / \% = 20,0 \text{ г}$$

$$K_{\text{ж}}_{\text{гот.бл}} = 88 \cdot \text{Ж} / \% = 42,35 \text{ г}$$

$$K_{\text{у}}_{\text{гот.бл}} = 91 \cdot \text{У} / \% = 0,65 \text{ г}$$

Энергетическую ценность рассчитывают по формуле:

$$\text{Э} = 4 \cdot \text{Б}_{\text{гот.бл}} + 9 \cdot \text{Ж}_{\text{гот.бл}} + 4 \cdot \text{У}_{\text{гот.бл}} = \text{ккал/кДж}$$

Образец составления проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий

Пример Таблица – Проект рецептуры блюда «Палтус, запеченный под соусом Бешамель»

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Палтус тушка потрошенный без головы замороженный	163	152/125*
Вода	10	10
Перец черный молотый	1	1
Сахар	2	2
Соль	2	2
Лимонный сок	15	15
Базилик сушеный	2	2
Соус Бешамель		
Мука пшеничная высший сорт	20	20
Масло сливочное	20	20
Молоко м.ж.д. 3,2%	50	50
Сыр Пармезан	22	20
Соль	1	1
Куркума сушеная	2	2
Тимьян зелень	6	5
Выход порции		125/100

*масса запечённой рыбы

Технологический процесс приготовления: приводится развернутое описание технологии приготовления с указанием форм и размеров нарезки продуктов, режимов и времени маринования или созревания (если необходимо), отваривания, жарения, тушения и т.д.

Температура подачи блюда: прописывается в соответствии с правилами подачи блюд.

Пример и образец оформления технико-технологической карты

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другими предприятиями ТТК не действуют).

Утверждаются технико-технологические карты руководителем предприятия.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Технико-технологическая карта включает в себя:

наименование изделия и область применения технико-технологической карты;

перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);

требования к качеству сырья;

нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;

описание технологического процесса приготовления;

требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;

показатели качества и безопасности;

показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование блюда. Область применения» указывается точное название блюда (изделия), которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий

(филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Перечень сырья» указываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия), с указанием нормативной документации, в соответствии с которой они произведены (ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия).

В разделе «Требования к качеству сырья» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции. В данном разделе должны быть указаны основные характеристики сырья и полуфабрикатов: кондиция, термическое состояние, степень обработанности.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования к порядку реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами для предприятий и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В Разделе «Пищевая и энергетическая ценность» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия), которые определяются по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия.

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.

«УТВЕРЖДАЮ»
ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА
_____ К. ИВАНОВ
«__» _____ 2006 года

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
на курицу, тушенную с грибами

1. Область применения:

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Курица, тушенная с грибами», вырабатываемое рестораном и его филиалом.

2. Перечень сырья:

2.1. Для приготовления курицы, тушенной с грибами, используют следующее сырье:

Мясо птицы - ГОСТ 21784

Маргарин - ГОСТ 240

Картофель свежий продовольственный - ГОСТ 26545

Морковь столовая свежая - ГОСТ 26767

Лук репчатый свежий - ГОСТ 27166

Шампиньоны свежие культивируемые - РСТ РСФСР 608-79

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления курицы, тушенной с грибами, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепт

3.1. Рецепт блюда «Курица, тушенная с грибами»

Наименование сырья (г)	Масса брутто	Масса нетто (г)
Курица	160	109
Маргарин	3	3
Картофель	187	140
Мор кош.	44	35
Шампиньоны свежие	118	90

Масса отварных грибов	-	45
Маргарин	5	5
Масса жареных грибов	-	45
Лук репчатый	30	25
Маргарин	5,5	5,5
Масса пассерованного лука	-	12,5
Бульон или вода	130	130
Масса тушеной курицы	-	75
Масса гарнира	-	275
Выход готового блюда (1 порции)	-	350

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Курица, тушенная с грибами» производится в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания (1983 г.).

4.2. Подготовленные тушки курицы рубят на куски, обжаривают до образования поджаристой корочки, закладывают в горшочек, добавляют сырой картофель и морковь, нарезанные дольками, нашинкованный пассированный лук, лавровый лист, соль, перец. Затем заливают бульоном или водой и тушат в жарочном шкафу до готовности (40-50 мин). За 8-10 мин до окончания тушения добавляют жареные грибы.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «курица, тушенная с грибами» должно подаваться в горшочке, в котором изготовлялось. Горшочек устанавливают на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее 65°C.

5.3. Срок реализации курицы, тушенной с грибами, при хранении на мармите или горячей плите - не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид - два кусочка курицы на порцию; овощи сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны

Консистенция - мягкая, сочная

Цвет - желтый с оранжевым оттенком

Вкус - умеренно соленая с привкусом жареных грибов

Запах - тушеной курицы с овощами и жареных грибов

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) - 20,7

Массовая доля жира, % (не менее) - 3,1

Массовая доля соли, % (не более) - 0,7

6.3. Микробиологические показатели:

количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более - 1×10^6

бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г - 0,01

каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г - 1,0

Proteus не допускается в массе продукта, г - 0,1

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г - 25

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал / кДж
7,35	7,17	7,11	122/510

Формулы для решения задач

$$M_{\text{ср}} = \frac{M_{\text{н}} + M_{\text{к}}}{2}$$

$$M_{\text{н}} = \frac{M_{\text{ср}} - M_{\text{к}}}{2}$$

$$M_{\text{к}} = \frac{M_{\text{ср}} + M_{\text{н}}}{2}$$

$$M_{\text{ср}} = \frac{M_{\text{н}} + M_{\text{к}}}{2}$$

$$I_{\text{ср}} = \frac{M_{\text{н}} + M_{\text{к}}}{2}$$

$$M_{\text{ср}} = \frac{M_{\text{н}} + M_{\text{к}}}{2}$$

