

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации**

для обучающихся специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Магнитогорск, 2022

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономика и сфера обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5 от 19.01.2022 г.

Методической комиссией МпК
Протокол № 4 от 09.02.2022 г.

Разработчики:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж

И.В. Авдюшина

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж

М.А. Ильина

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы профессионального модуля «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Содержание практических и лабораторных работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению вида деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладению профессиональными компетенциями.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВВЕДЕНИЕ	4
2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	9
Практическое занятие 1	9
Практическое занятие 2	10
Практическое занятие 3	11
Практическое занятие 4	12
Практическое занятие 5	18
Практическое занятие 6	19
Практическое занятие 7	21
Практическое занятие 8	23
Практическое занятие 9	24
Практическое занятие 10	25
Практическое занятие 11	27
Лабораторная работа 1	13
Лабораторная работа 2	16
Лабораторная работа 3	20
Лабораторная работа 4	22
Лабораторная работа 5	25
Лабораторная работа 6	26
Лабораторная работа 7	26
Лабораторная работа 8	26
Лабораторная работа 9	28

1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические и лабораторные занятия.

Состав и содержание практических и лабораторных занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных практических умений, необходимых в последующей учебной деятельности.

Ведущей дидактической целью лабораторных занятий является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей).

В соответствии с рабочей программой ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», МДК.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации, предусмотрено проведение практических и лабораторных занятий.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на формирование общих компетенций по профессиональному модулю программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями**:

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

А также формированию **общих компетенций**:

- 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 направленности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом требований особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно взаимодействовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выполнение обучающимися практических и лабораторных работ по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», МДК 01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации, направлено на:

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, и др.;
- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различным оборудованием, оформлять результаты;
- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические и лабораторные занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тема 1.2 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

Практическое занятие №1

Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)

Цель: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях; развитие умений анализировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развивать внимание и память; воспитывать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитывать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитывать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- решать ситуационные задачи по адаптации рецептур полуфабрикатов

Материальное обеспечение:

методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

Задание:

-Изменить рецептуру п/ф, посчитать выход

Порядок выполнения работы:

1. Проанализировать задание.
2. Обобщить полученные знания и применить их к решению ситуационных задач.
3. Подготовить и сдать практические работы (работа должна быть оформлена в тетрадях).

Ход работы:

Задание №1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся). *по выбранному варианту.*

Задание №2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья.

Задание №3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

Форма представления результата:

Решенные и оформление задачи

Критерии оценки:

Правильность оформления задачи 10

Полнота ответа 20

Максимальное количество баллов 30

Тема 2.1

Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов.

Практическое занятие №2

Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение количества отходов. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.

Цель: формирование умений и навыков по решению производственных ситуаций расчета расхода сырья по формулам, определение количества порций полуфабрикатов в зависимости от сезона. Расчет массы Брутто и Нетто сырья

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- - производить расчеты расхода сырья, количества порций в зависимости от сезона

Материальное обеспечение:

- сборник рецептов блюд;
- раздаточный материал;
- карточки – задания.

Задание:

1. Выполнить расчет количества отходов у овощей в зависимости от сезона.
2. Выполнить расчет массы Брутто и Нетто у овощей.
3. Выполнить расчет определения количества порций из заданного количества

Порядок выполнения работы:

1. Определение количества отходов.

Задача. Определить количество отходов при обработке 400кг. картофеля в феврале.

Решение: По таблице №24 «Расчет расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий» сборника рецептов блюд 1996 года, на странице 558 найдем процент отходов картофеля в феврале. Процент отходов равен 35.

Принимаем заданную массу брутто картофеля 400кг. за 100%.

Вычисляем массу отходов:

1. Составляем пропорцию:

400 100%

X- 35

2. Решение:

$X = 400 \cdot 35 / 100 = 140 \text{ кг.}$

3. Ответ: 140кг. - масса отходов картофеля.

2. Определение массы нетто.

Задача. Определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 200кг массы брутто.

Решение: Решение производим по формуле:

$$Нт = \frac{Бр \cdot (100 - \%отх)}{100}$$

Процент отходов находим по таблице № 24 на стр 558.

Процент отходов составляет -20%.

$$Нт = \frac{200 \cdot (100 - 20)}{100} = 160 \text{ кг.}$$

160кг. - масса очищенной капусты/Нетто/.

3. Определение массы Брутто.

Задача. Определить массу картофеля для приготовления 100 порций рулета картофельного с овощами по второй колонке сборника рецептов блюд, в декабре.

Решение: Находим в сборнике рецептов рецептуру на рулет картофельный с овощами. Рецептура № 242 сборник -1996г.

Масса нетто одной порции по второй колонке равна 180гр.

Масса нетто 100 порций равна: $180 \cdot 100 = 18 \text{ кг.}$

Определяем массу брутто по формуле: $Бр = \frac{Нт \cdot 100}{100 - \%отх}$

% отходов в декабре составляет по табл. № 24 -30%

$$Бр = \frac{18 \cdot 100}{100 - 30} = 25,7 \text{ кг.}$$

/100-30/

Ответ: 25,7кг-масса брутто картофеля.

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач.

Лабораторная работа №1

Нарезка овощей различными формами

Цель: *сформировать умения и навыки по обработке и подготовке, а именно способам нарезки овощей сложной формы; обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по обработке и подготовке овощей, развить в обучающихся умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.*

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.

Материальное обеспечение:

Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, производственные столы.

Задание:

1. Обработать и подготовить овощи
2. Обработать и подготовить грибы

Краткие теоретические сведения:

Нарезают овощи механическим способом или вручную. Для повышения производительности труда работников, снижения расходов производства, улучшения санитарного состояния предприятия целесообразно механическую кулинарную обработку овощей производить на крупных предприятиях общественного питания (комбинатах, фабриках-заготовочных) и снабжать овощными полуфабрикатами заготовочные предприятия. Овощи нарезают простыми и сложными формами.

Подробное рассмотрение сложных форм нарезки:

К сложным формам нарезки относят – бочонки, чесночки, груши, стружка, спираль, шарики, орешки, гребешки, шестеренки, звездочки. А так же: сизле, брюнуаз, конкассе, мирпуа, жульен, жардиньер, крудите, пейзаж, эманс, шифонад, турне, рондель.

Гребешки, звездочки, шестеренки

Морковь, петрушка 2,0—3,0х1,25 см

Бочоночки, груши, орешки, шарики, чесночки

Картофель- Бочоночки 3,5—4,0хХ6,0 см; орешки диаметром 1,5—2,5 см

Морковь, петрушка -Шарики диаметром 1,0— 1,5 см; орешки диаметром 1,0—1,5 см

Стружка -Хрен Длина 4,0—6,0 см; ширина 1,0—1,5 см; толщина 0,1—0,2 см

Картофель Толщина 0,3 см; длина 15—25 см

Рубка (мелкая) Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста Размеры 0,1—0,2х0,1—0,2 см

Сизле: Очень мелкий кубик -все овощи:

Брюнуаз: Мелкий кубик- все овощи 0,5х0,5 см

Конкассе: Средний кубик- все овощи 1,5х1,5 см

Мирпуа: Средне-мелкий кубик-все овощи

Жюльен: соломка-все овощи. Длина 4 см

Жардиньер: брусочки-все овощи 1х1 см. Длина 4 см

Крудите: столбики-все овощи. Длина 6 см

Пейзаж: Длинная соломка-все овощи. Длина 10 см

Эманс: Кольца, полукольца-все овощи

Шифонад: Ленты, полоски-все овощи 10 см

Турне: Шестигранник, бочонок- все овощи

Рондель: кружочки-все овощи

Фигурная резка (карбование). Чаще всего карбованию подвергают морковь и петрушку, которые нарезают в виде гребешков, звездочек, шестеренок. Для нарезки пользуются обыкновенным или карбовочным (гофрированным) ножом.

Звездочки, шестеренки. Чтобы получить звездочки и шестеренки, на корнеплодах делают углубления — бороздки (по длине корня) и нарезают поперек на пластинки. В зависимости от количества бороздок получают звездочки или шестеренки. *Гребешки.* На корнеплодах делают углубления, как и для звездочек, затем овощи разрезают пополам вдоль, а каждую половинку режут наискось ломтиками.

На выемку. Картофель и корнеплоды нарезают специальными металлическими ложками (выемками) в виде шариков или орешков различной величины. Для этого металлическую ложку (выемку) накладывают острыми краями на картофель или корнеплоды и вращательным движением постепенно углубляют в овощи.

Рубка и шинкование. Мелко нарезанную свежую и квашеную капусту, морковь, репчатый лук, чеснок рубят ножом или сечкой на деревянной доске на мелкие кусочки. Зелень петрушки и укроп лучше нарезать (шинковать) ножом, так как при рубке выделяется много влаги, вследствие чего ухудшается вкус зелени, кроме того, влажной зеленью неудобно посыпать готовые блюда.

Строгание. Корни хрена, редьки строгают ножом для получения частиц в форме стружек.

Обтачивание. Обтачивают картофель, морковь, петрушку, репу.

Шарик, бочонок, цилиндр, груша. Для придания формы шарика, бочонка, цилиндра, груши овощи в сыром виде обтачивают маленьким ножом.

Чесночки (дольки). Корнеплоды, обточенные в виде бочонка или цилиндра, разрезают на четыре части и получают форму, близкую к чесночку (дольке).

Стружка. Очищенный большой клубень картофеля обтачивают, придавая ему форму цилиндра диаметром в 3—4 см и высотой в 2—3 см, после чего с него по окружности срезают ленту толщиной в 2—3 мм и длиной в 12—25 см. Срезанную ленту складывают бантиком, перевязывают шпагатом (чтобы она не ломалась при тепловой обработке) и аккуратно промывают.

Сизле. Нарезка продуктов очень мелким кубиком. Отличный вариант для придания соусам нужного вкуса без дополнительной текстуры.

Брюназ. Аккуратная и ровная нарезка овощей на кубики около 2 мм или чуть крупней. Там, где такие нарезанные овощи используются как часть блюда, величина кубиков не только помогает быстро извлекать их вкус, но и увеличивает их привлекательность и пищевые качества кушанья.

Жардиньер. Овощная смесь, которую можно подавать как отдельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам, таким как тушеное мясо. Оно состоит из равных долей моркови и репы, нарезанных на полоски размером 0,4 x 0,4 x 2 см, зеленой фасоли, нарезанной ромбиками, и горошка.

Жюльен. Овощи нарезанные тонкой соломкой. Размер соломки зависит от типа и фактуры продукта, однако она не должна быть длиннее 4 см.

Пейзан. Такие овощи, как морковь, свекла, репа, картофель, лук-порей, капуста и сельдерей нарезают тонкими ломтиками или кусочками, которые могут быть квадратными или круглыми. Приблизительная величина: 1 см x 1 см или 1 — 1 ½ см в диаметре для кружков.

Шифонад. Измельченные овощные листья, такие как салат, шпинат или щавель. Шифонад из салата, например, добавляется в сыром виде к коктейлям из морепродуктов. Шифонады тушат в сливочном масле (без изменения цвета) и используют как гарнир к супам.

Конкассе. Удалить место прикрепления плодоножки, потом бланшировать томаты и очистить от кожицы. Разрезать пополам по горизонтали, удалить семена и нарезать мякоть на кубики размером ¾ - 1 см. Из 1 кг свежих помидоров получится около 750 г нарубленной мякоти.

Мирпуа. Одна из самых часто используемых техник в кулинарии. Буквально - это овощная смесь из лука, моркови и сельдерея, которые порезаны неправильным средне-мелким кубиком. Используется как вкусовая нота в супах, бульонах, соусах. Поэтому одинаково справедливо называть мирпуа и технику нарезки, и овощную зажарку в супы.

Крудите. Техника нарезки продуктов небольшими одинаковыми кусочками, а также блюдо, очень популярное во Франции. Крудите можно сделать из овощей, подав их с пикантным соусом, хумусом, или, например, рыбного ассорти. Можно сказать, что крудите - это вид холодной закуски.

Эманс. Форма нарезки кольцами или полукольцами, например, лука, огурцов, моркови, порея.

Порядок выполнения работы:

1. Вводный инструктаж:
 - инструктаж по технике безопасности
 - проверка рабочей одежды
 - ознакомление с предстоящей работой
 - выдача задания (отработать сложную нарезку на картофеле, моркови, свекле, репчатом луке, белокочанной капусте); составление композиций
2. Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)
3. Заключительный инструктаж
 - проверка выполненной работы
 - анализ ошибок
 - заполнение отчета
 - уборка рабочего места

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
2. Произвести первичную обработку сырья.
3. Отработать виды сложной нарезки овощей: бочонки, чесночки, груши, стружка, спираль, шарики, орешки, гребешки, шестеренки, звездочки. А так же: сизле, брюнуаз, конкассе, мирпуа, жульен, жардионьер, крудите, пейзаж, эманс, шифонад, турне, рондель. ; составить индивидуальную овощную композицию из имеющихся продуктов.
4. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
5. Оформить таблицу «Требования к видам сложной нарезки».

Форма представления результата:

6. Оформить отчет и сдать работу.
 - 1) Назовите виды сложной нарезки _____
 - 2) Заполните таблицу «Требования к видам сложной нарезки».

Формы нарезки Наименование овощей Размеры

Критерии оценки:

Задания

Баллы

Примечание

Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды.5

Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл).

Организация рабочего места.3

Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл).

Соблюдение техники безопасности.2

Соблюдение техники безопасности.

Соблюдение технологического процесса при выполнении нарезки.3

Первичная обработка – 1 балла

Нарезка – 2 балла

Соблюдение требований к качеству и виду нарезки.6

Внешний вид – 3 балла

Правильность формы – 3 балла

Оформление отчета.10

Каждое правильное выполненное задание – 1 балла

Таблица – 8 баллов

Подготовка документации.1

Максимальное количество баллов 30

Процент результативности (правильных ответов)

Максимальное количество набранных баллов 30

Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений

Вербальный аналог

90% - 100%

26 – 30

5 Отлично

80% - 89%

20 – 25

4 Хорошо

70% - 79%

14 – 19

3 Удовлетворительно

Менее 70%

Менее 14

2 не удовлетворительно

Тема 2.2.

Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов

Лабораторная работа №2

Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.

Цель: сформировать у обучающихся умения в приготовлении п/ф сложного ассортимента из рыбы; обучить трудовым приемам и операциям; закрепить теоретические знания по пройденному материалу, развить у обучающихся умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества рыбы
- проводить механическую обработку рыбы
- готовить п/ф из рыбы сложного ассортимента

Материальное обеспечение:

Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, производственные столы,

Задание:

- провести органолептическую оценку качества рыбы;
- провести механическую обработку рыбы с костным и хрящевым скелетом

Порядок выполнения работы:

1. Вводный инструктаж:

- инструктаж по технике безопасности
- проверка рабочей одежды
- ознакомление с предстоящей работой
- выдача задания

2.Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)

3.Заключительный инструктаж

- проверка выполненной работы
- бракераж

- анализ ошибок
- заполнение отчета
- уборка рабочего места

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Форма представления результата:

Оформить отчет, таблицу и сдать работу.

Вид рыбы	Краткая характеристика разделки

Критерии оценки:

Задания

Баллы

Примечание

Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды.5

Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл).

Организация рабочего места.3

Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл).

Соблюдение техники безопасности.2

Соблюдение техники безопасности.

Соблюдение технологического процесса при приготовлении блюд.5

Первичная обработка – 1 балла

Приготовление п/ф – 2 балла

Приготовление блюда – 2 балла

Соблюдение требований к качеству и виду п/ф и готовых блюд.6

Правильность формы п/ф – 1 балла

Цвет – 1 балл

Запах – 1 балл

Консистенция – 1 балл

Температура подачи – 1 балл

Оформление отчета.8

Каждое правильное выполненное задание – 1 балл

Таблица – 3 балла

Подготовка документации.1

Максимальное количество баллов30

Практическое занятие №3

Решение ситуационных задач. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.

Цель: формирование умений и навыков по решению производственных ситуаций расчета расхода сырья по формулам, определение количества порций полуфабрикатов. Расчет массы Брутто и Нетто сырья.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производить расчеты расхода сырья, количества порций

Материальное обеспечение:

- сборник рецептов блюд;

- раздаточный материал;
- карточки – задания.

Задание:

- 1.Определение массы отходов рыбы.
- 2.Определение массы Брутто и Нетто у овощей.
- 3.Определение массы выхода полуфабрикатов из рыбы.

1.Определение количества отходов.

Задача. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30кг трески неразделанной мелкого размера.

Решение: Заданную массу брутто рыбы принимаем за 100%.

По таблице № 21 «Расчет расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий из рыб с костным скелетом» найдем процент отходов.

При этом необходимо учесть вид рыбы, ее размер и способ разделки. Находим треска неразделанная, филе без кожи и костей.

Процент отходов -58%

Определяем количество отходов:

$$30\text{кг}-100\% \quad x=30*58=17,4\text{кг}$$

$$X- 58\% \quad 100$$

1.Определение массы нетто.

Задача. Определим массу нетто севрюги с головой среднего размера при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 120кг.

Решение: Пользуясь таблицей №22 на с. 547 найдем севрюгу с головой, разделанную на порционные куски с кожей без хрящей - 42% в т.ч. 10%- потери при дополнительном ошпаривании.

Определяем массу обработанной рыбы:

$$120\text{кг} - 100\% \quad x= 120*58= 70,8$$

$$X- /100-42/ \quad 100$$

Определяем массу ошпаренных порционных кусков:

$$70,8 -100\% \quad x=70,8*90=63,7\text{кг}$$

$$X - /100-10\%/ \quad 100$$

2.Определение массы брутто.

Задача. Рассчитать необходимое количество леща неразделанного мелкого размера для 200 порций рыбы жаренной по третьей колонке сборника рецептур блюд.

Решение: В сборнике рецептур находим рецептуру рыба жареная.

Рецептура № 310 сборник -1999г.

В рецептуре в наименовании сырья нет леща, обращаем внимание на массу жареной рыбы по 3 колонке-75гр.

Далее в таблице № 21. Находим леща неразделанного, разделанного на филе с кожей и реберными костями ,жареное.

На 75г. готового по 12 колонке таблицы, массой брутто идет 156г по 6 колонке таблицы.

$$156* 200=31,2\text{кг}.$$

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Тема 2.3

Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента

Практическое занятие №4

Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке морепродуктов. Способы минимизации отходов.

Цель: формирование умений и навыков по решению производственных ситуаций расчета расхода сырья по формулам, определение количества порций полуфабрикатов. Расчет массы Брутто и Нетто сырья.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- - производить расчеты расхода сырья, количества порций.

Материальное обеспечение:

- сборник рецептов блюд;
- раздаточный материал;
- карточки – задания.

Задание:

1. Определение массы отходов морепродуктов.
2. Определение массы Брутто и Нетто у морепродуктов
3. Определение массы выхода полуфабрикатов из морепродуктов

Порядок выполнения работы

1. Определение количества отходов морепродуктов.
2. Определение массы нетто.
3. Определение массы брутто.
4. Определение количества порций изделий, приготовленных из заданного количества сырья.

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Лабораторная работа №3

Органолептическая оценка качества моллюсков и ракообразных. Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных

Цель: сформировать у обучающихся умения в оценке качества, обработке и подготовке моллюсков и ракообразных; обучить трудовым приемам и операциям; закрепить теоретические знания по пройденному материалу.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- проводить обработку и подготовку моллюсков и ракообразных

Материальное обеспечение:

Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, производственные столы,

Краткие теоретические сведения:

Морской гребешок. Крышки раковин этого моллюска имеют веерообразную форму. Между двумя створками раковины гребешка находится тело моллюска (мускул) в желтовато-розовой пленке — мантия. Съедобными у гребешка являются и мускул, и мантия (20—28% общей массы). Мускул — особо деликатесный продукт, он представляет собой пучок мышечных волокон светло-желтого цвета, плотной консистенции.

Створки раковин сырого морского гребешка раскрыть и аккуратно извлечь мускул. Разложить п/ф в подготовленные вакуумные упаковки и убрать в шоковую заморозку.

Креветки. Сырые креветки промывают, обсушивают. П/ф из креветок могут быть двух типов: очищенные и нет. Первые подвергаются первичной обработке — удаляются панцирь, пищевой

тракт, хвост, голова, ножки. Укладываются креветки в подготовленную упаковку и могут охлаждаться или замораживаться.

Порядок выполнения работы:

Вводный инструктаж:

- инструктаж по технике безопасности
- проверка рабочей одежды
- ознакомление с предстоящей работой
- выдача задания

Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)

Заключительный инструктаж

- проверка выполненной работы
- бракераж
- анализ ошибок
- заполнение отчета
- уборка рабочего места

Ход работы:

Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.

Оценить качество сырья

Произвести первичную обработку сырья

Отработать приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Форма представления результата:

Оформить отчет, таблицу и сдать работу

Вид моллюска или ракообразных	Краткая характеристика обработки

Критерии оценки:

Задания

Баллы

Примечание

Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды.5

Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл).

Организация рабочего места.3

Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл).

Соблюдение техники безопасности.2

Соблюдение техники безопасности.

Соблюдение технологического процесса при приготовлении блюд.5

Первичная обработка – 1 балла

Приготовление п/ф – 2 балла

Приготовление блюда – 2 балла

Соблюдение требований к качеству и виду п/ф и готовых блюд.6

Правильность формы п/ф – 1 балла

Цвет – 1 балл

Запах – 1 балл

Вкус – 1 балл

Консистенция – 1 балл

Температура подачи – 1 балл

Оформление отчета.8

Каждое правильное выполненное задание – 1 балл

Таблица – 3 балла

Подготовка документации.1

Максимальное количество баллов 30

Тема 2.4

Приготовление полуфабрикатов из рыбы
и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Практическое занятие №5

Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.

Цель: формирование умений и навыков по решению производственных ситуаций расчета расхода сырья по формулам, определение количества порций полуфабрикатов. Расчет массы Брутто и Нетто сырья.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- - производить расчеты расхода сырья, количества порций.

Материальное обеспечение:

- сборник рецептур блюд;
- раздаточный материал;
- карточки – задания.

Задание:

- 1.Определение массы выхода полуфабрикатов

Порядок выполнения работы:

2.Определение массы нетто.

3.Определение массы брутто.

4.Определение количества порций изделий, приготовленных из заданного количества сырья.

Определение количества порций изделий, приготовленных из заданного количества сырья.

Задача. Сколько порций рыбы жаренной по-ленинградски можно приготовить по 2 колонке сборника рецептур блюд из 34кг. минтая неразделанного.

Решение: Находим рецептуру рыба жаренная по-ленинградски № 312

Сборника рецептур 1996г.

В рецептуре нет минтая, обращаем внимание на массу жаренной рыбы на 1 порцию. По 2 колонке масса жаренной рыбы- 100г.

Далее по таблице №21, находим минтай неразделанный. Для жарки используют порционные куски филе с кожей без костей.

На 100г. по 12 колонке таблицы идет массой бруттой 226г. по 4 колонке таблицы.

Определяем количество порций:

$$34000: 226=150 \text{ порций}$$

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Лабораторная работа №4

Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Цель: сформировать у обучающихся умения в приготовлении п/ф сложного ассортимента из рыбы; обучить трудовым приемам и операциям; закрепить теоретические знания по пройденному материалу

Выполнив работу, Вы будете:**уметь:**

- готовить п/ф из рыбы;

Материальное обеспечение:

Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, производственные столы, весы настольные

Задание:

- приготовить п/ф сложного ассортимента из рыбы

Порядок выполнения работы:

Вводный инструктаж:

- инструктаж по технике безопасности
 - проверка рабочей одежды
 - ознакомление с предстоящей работой
 - выдача задания (Котлеты или биточки рыбные; Стейк рыбный; Рулет из рыбы фаршированный)
- Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)

Заключительный инструктаж

- проверка выполненной работы
- бракераж
- анализ ошибок
- заполнение отчета
- уборка рабочего места

Ход работы:

Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.

Произвести первичную обработку сырья

Отработать приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Форма представления результата:

1. Оформить отчет, таблицу и сдать работу.

Вид п/ф	Форма и размеры	Характеристика

Критерии оценки:

Задания

Баллы

Примечание

Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды.5

Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл).

Организация рабочего места.3

Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл).

Соблюдение техники безопасности.2

Соблюдение техники безопасности.

Соблюдение технологического процесса при приготовлении блюд.5

Первичная обработка – 1 балла

Приготовление п/ф – 2 балла

Приготовление блюда – 2 балла

Соблюдение требований к качеству и виду п/ф и готовых блюд.6

Правильность формы п/ф – 1 балла

Цвет – 1 балл

Запах – 1 балл

Вкус – 1 балл

Консистенция – 1 балл

Температура подачи – 1 балл
Оформление отчета.8
Каждое правильное выполненное задание – 1 балл
Таблица – 3 балла
Подготовка документации.1
Максимальное количество баллов30

Тема 2.5

Обработка, подготовка мяса животных

Практическое занятие №6

Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке мяса. Способы минимизации отходов.

Цель: формирование умений и навыков по решению производственных ситуаций расчета расхода сырья по формулам. Расчет массы Брутто и Нетто сырья.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- - производить расчеты расхода сырья, количества порций.

Материальное обеспечение:

- сборник рецептов блюд;
- раздаточный материал;
- карточки – задания.

Задание:

- 1.Определение массы отходов и потерь.
- 2.Определение массы Брутто и Нетто.

Порядок выполнения работы

- 1.Определение количества отходов и потерь.

Задача. Определить массу отходов и потерь при разделке туши жирной свинины массой 80кг.

Решение: В сборнике рецептов блюд 1996г по таблице №6 на с.405 находим % отходов при холодной обработке – 12,8%

$$80\text{кг}-100\% \quad x=80*12,8=10,24\text{кг}$$

$$\text{Хкг}-12,8\% \quad 100$$

10,24- масса отходов и потерь.

- 2.Определение массы нетто.

Задача. Определить массу котлетного мяса, полученного при разделке полутуши говядины 2 категории массой 80кг.

Решение: Пользуясь Сборником рецептов блюд 1983г. таблицей № 12 на с. 502 найдем, что выход котлетного мяса 41,1% тогда:

$$80\text{кг}-100\% \quad x=80\text{кг}*41,1=32,8\text{кг}$$

$$\text{Хкг}-41,1\% \quad 100$$

32,8- масса котлетного мяса.

- 3.Определение массы брутто.

Задача. Определить массу свинины мясной, если получена корейка с реберной костью массой 4кг.

Решение: Массу туши свинины принимаем за 100%, а массу корейки с реберной костью находим по таблице № 12 на с. 503

сборника рецептур 1983г.- 10,3%, тогда,

$$4\text{кг}-10,3\% \quad x=4*100=38,8\text{кг}$$

$$X\text{кг}-100\% \quad 10,3$$

38,8- масса туши свинины.

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач.

Тема 2.6

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Практическое занятие №7

Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса.

Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов.

Цель: формирование умений и навыков по решению производственных ситуаций расчета расхода сырья по формулам. Расчет массы Брутто и Нетто сырья.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- - производить расчеты расхода сырья, количества порций.

Материальное обеспечение:

- сборник рецептур блюд;
- раздаточный материал;
- карточки – задания.

Задание:

Определение массы выхода полуфабрикатов

Порядок выполнения работы:

Определение количества порций изделий, изготавливаемых из данного количества сырья.

Задача. Сколько порций котлет рубленых по 3 колонке Сборника рецептур блюд можно приготовить из полутуши говядины 2 категории массой 70кг.

Рассчитать остальные продукты для приготовления полуфабриката.

Решение: В сборнике рецептур блюд 1983г. находим по таблице №12 на с. 502 выход котлетной массы равен 41,1% тогда,

$$70\text{кг}-100\% \quad x=70*41,1=28,8$$

$$X-41,1\% \quad 100$$

28,8кг – масса нетто котлетного мяса полученного при разделке.

Далее находим рецептуру на котлеты рубленые, рецептура № 416 сборник рецептур блюд

На 1 порцию массой нетто по 3 колонке идет -37г.

Определяем количество порций:

$$28,8: 37=778\text{порций}$$

Находим остальные продукты:

Наименование продуктов	масса Бр на 1 порцию	масса Бр на 778 пор
Хлеб пшеничный	9	7,0кг
Молоко	12	9,3кг
Сухари	5	3,9кг

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач.

Лабораторные работы № 5-7

Органолептическая оценка качества сырья. Приготовление и оценка качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.

Приготовление и оценка качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины

Приготовление и оценка качества полуфабрикатов из рубленой массы мяса

Цель: сформировать у обучающихся умения в оценке качества и приготовлении порционных, мелкокусковых и рубленых п/ф из мяса; обучить трудовым приемам и операциям; закрепить теоретические знания по пройденному материалу

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- оценивать качество п/ф из мяса;
- готовить п/ф из мяса.

Материальное обеспечение:

Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, производственные столы, весы настольные

Задание:

1. Приготовить и оценить качество порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.
2. Приготовить и оценить качество порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины
3. Приготовить и оценить качество рубленых полуфабрикатов из мяса

Краткие теоретические сведения:

Каре ягненка. В кулинарии подготовку каре называют «французской зачисткой» мясного пласта (это относится к очистке реберных костей, которые выступают из куска мяса). Это процесс удаления сухожилий и мышечной ткани, которая расположена между костями, а затем выскабливание их до чистого состояния.

Положив мясной пласт на стол, так, чтобы кости оказались на разделочной доске, а мясо сверху. Сделать надрез там, где начинается полоска жира над мясом. Разрез должен проходить по горизонтали к мясу и вертикально к костям. Он должен быть достаточно глубоким, чтобы обнажились кости, когда слой жира будет отделен. Перевернуть пласт и сделать такой же разрез на противоположной стороне. Это разрушит соединительные оболочки на тыльной стороне пласта. Перевернуть и начать отделять слой жира по направлению от разреза. Продолжать, пока жир не будет полностью удален с мясного пласта. Расположить пласт так, чтобы кости были направлены вверх. Сделать разрезы лезвием ножа сверху вниз с обеих сторон каждой косточки. Это позволит освободить косточки от мяса и жировой ткани между ними. Удалить полоски межреберного мяса, сделав горизонтальный разрез там, где они присоединяются к верхней части мясного пласта. Используя острое лезвие ножа, очистить жир и сухожилия с каждой реберной кости. Начать с места, где кость выходит из мяса, и очищать по направлению к концу кости. Продолжать выскабливание, пока каждая кость не станет чистой. [Обрезать плевую](#) и внешний жир с куска мяса.

Разрезать на порционные куски. Разложить п/ф в подготовленные упаковки. Охладить или заморозить.

Рулет для карпаччо. Подготовленное филе говядины нарезать тонкими слайсами одинаковой формы. Разгладить порционные кусочки мяса и уложить в подготовленную вакуумную упаковку, охладить.

Из вырезки говядины нарезать порционные куски (стейки) толщиной 3 см. Упаковать в вакуумную упаковку охладить или положить в шоковую заморозку.

Подготовленный стейк из говядины разрезать вдоль длинной части параллельно столу и раскрыть как книгу. На подготовленное мясо равномерно распределить заранее подготовленный фарш. Аккуратно, но плотно скрутить рулет. Перевязать бечевкой в нескольких местах, отмеряя порционные куски примерно по 3-3,5 см. Упаковать в вакуумную упаковку, охладить.

Порядок выполнения работы:

Вводный инструктаж:

- инструктаж по технике безопасности
 - проверка рабочей одежды
 - ознакомление с предстоящей работой
 - выдача задания (каре ягненка, рулет для карпаччо, стейк, рулет из мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мяса).
2. Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)
 3. Заключительный инструктаж
 - проверка выполненной работы
 - бракераж
 - анализ ошибок
 - заполнение отчета
 - уборка рабочего места

Ход работы:

Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.

Произвести первичную обработку сырья

Отработать приготовление п/ф каре ягненка, рулета для карпаччо, стейка, рулета из мяса.

Оформить отчет, таблицу и сдать работу.

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Форма представления результата:

- 1) Укажите основные ткани мяса: _____
- 2) Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса: _____
- 3) Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса: _____
- 4) Укажите наименование показателей качества полуфабрикатов: _____
- 5) Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке? _____
- 6) Самостоятельно заполните таблицу «Используемые части в разной тепловой обработке»

Тема 2.7

Обработка и подготовка с/х птицы и пернатой дичи

Практическое занятие №8

Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.

Цель: формирование умений и навыков по решению производственных ситуаций расчета расхода сырья по формулам. Расчет массы Брутто и Нетто сырья.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

-- производить расчеты расхода сырья, количества порций.

Материальное обеспечение:

- сборник рецептур блюд;
- раздаточный материал;
- карточки – задания.

Задание:

Определить массу отходов птицы.

Определить массы Брутто и Нетто.

Порядок выполнения работы: 1. Определение количества отходов.

Задача. Найти количество отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 2 категории.

Решение: В сборнике рецептов блюд находим таблицу № 14 на с. 434 «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы»

Процент отходов при холодной обработке у кур

полупотрошенных 2 категории -33,7%

$$80\text{кг} - 100\% \quad x = 80 * 33,7 = 27\text{кг}$$

$$X - 33,7\% \quad 100$$

2. Определение массы Нетто.

Задача. Определить массу нетто уток полупотрошенных 2 категории, если масса брутто равна 40 кг.

Решение: Пользуясь таблицей № 14 на с. 434 сборника рецептов блюд. Найдем что количество отходов у утки полупотрошенной 2 категории – 37,3%

$$\text{Нт} = \text{Бр} * (100 - \% \text{отх}) / 100$$

$$\text{Нт} = \frac{40 * (100 - 37,3)}{100} = 25,08\text{кг.} - \text{масса мякоти с кожей.}$$

3. Определение массы Брутто.

Задача. Определить массу брутто гусей полупотрошенных 1 категории если масса обработанной птицы равна 60кг.

Решение: Масса нетто 60кг. По таблице № 13 на с. 433 сборника рецептов блюд масса отходов при холодной обработке гусей

полупотрошенных 1 категории – 30%, тогда:

$$\text{Бр} = \frac{\text{Нт} * 100}{(100 - \% \text{отх})}$$

$$\text{Бр} = \frac{60 * 100}{(100 - 30\%)} = 85,7\text{кг} - \text{масса брутто гусей}$$

Форма представления результата:

Решенные и оформленные в тетради задачи

Лабораторная работа №8

Оценка качества сырья (сельскохозяйственной птицы), используемой для приготовления полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов целой тушкой

Цель: формирование умений и навыков по обработке и подготовке пернатой дичи для приготовления п/ф

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- обрабатывать и подготавливать птицу

Материальное обеспечение:

Оборудование и инвентарь

Задание:

1. Организовать рабочее место.

2. Произвести заправку тушки птицы используя различные способы

Краткие теоретические сведения:

Размораживают дичь так же, как птицу.

Ощипывание начинают с шеи, при этом перья выдергивают против направления их роста. У рябчиков, вальдшнепов и болотной дичи (бекасов, дупелей) перо и пух удаляются очень легко.

Опаливают только крупную дичь (глухарей, тетеревов, диких уток и гусей). У дичи полностью удаляют крылья, шею, отрубают лапки. У мелкой дичи сдирают кожу с головы и шеи, вынимают глаза; голову вместе с клювом оставляют.

Крупную дичь потрошат, как и птицу. У *мелкой дичи* делают разрез на шее со стороны спины, удаляют зоб, пищевод, а затем внутренности. Выпотрошенные тушки дичи хорошо промывают.

Домашнюю птицу и дичь, предназначенные для варки и жарки целиком, заправляют тремя способами: "в кармашек", шпагатом в одну нитку, шпагатом в две нитки.

Для заправки в одну нитку тушку птицы кладут спинкой на стол и плотно прижимают ножки к тушке. Затем поварской иглой с ниткой прокалывают мякоть окорочка ноги и продевают иглу через тушку под филейной частью грудки, прокалывают мякоть второго окорочка и вытаскивают нитку, задерживая её конец у первого окорочка. После этого иглу с ниткой переносят под тушку и делают второй прокол под концом выступа филейной части (к брюшку). Концы ниток связывают на спинке.

Таким способом *заправляют фазанов, тетеревов, глухарей, куропаток и рябчиков.*

Дичь (кроме вальдшнепов, дупелей, перепелов, бекасов и дроздов) заправляют шпагатом и используют для жарки.

У *вальдшнепов, дупелей и бекасов* для заправки вначале раздробляют тупкой ножки. Затем их переплетают и прижимают к грудке. Головку также прижимают к грудке, а клюв вводят в мякоть ножек.

Перепелов и дроздов заправляют без шпагата. Для этого на одной ножке у коленного сустава делают глубокий разрез мякоти и в этот разрез вставляют другую ножку (заправка ножка в ножку).

Дичь, предназначенную для жарки, часто шпигуют. Для этого в подготовленную тушку шпиговкой вводят охлаждённый и нарезанный небольшими кубиками шпиг.

Болотную дичь заворачивают со стороны грудки в тонкий слой шпига и перевязывают ниткой.

Порядок выполнения работы:

Вводный инструктаж:

- инструктаж по технике безопасности
- проверка рабочей одежды
- ознакомление с предстоящей работой
- выдача задания

Приготовление полуфабрикатов

Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)

Заключительный инструктаж

- проверка выполненной работы
- бракераж
- анализ ошибок
- заполнение отчета
- уборка рабочего места

Ход работы:

Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.

Произвести первичную обработку сырья

Отработать приготовление п/ф

Оформить отчет, таблицу и сдать работу.

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Форма представления результата:

Приготовленные п/ф и заполненная таблица

Заполните таблицу «Способы заправки, краткая характеристика»

Способы заправки	краткая характеристика

Тема 2.8

Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Практическое занятие №9

Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.

Цель: формирование умений и навыков по решению производственных ситуаций расчета расхода сырья по формулам, определение количества порций полуфабрикатов. Расчет массы Брутто и Нетто сырья.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производить расчеты расхода сырья, количества порций.

Материальное обеспечение:

- сборник рецептов блюд;
- раздаточный материал;
- карточки – задания.

Задание:

Решить задачи

Порядок выполнения работы:

Определение массы Нетто.

Задача. Определить массу нетто уток полупотрошенных 2 категории, если масса брутто равна 40 кг.

Решение: Пользуясь таблицей № 14 на с. 434 сборника рецептов блюд 1996г. Найдем что количество отходов у утки полупотрошенной 2 категории – 37,3%

$$Нт = \frac{Бр * (100 - \%отх)}{100}$$

$$Нт = \frac{40 * (100 - 37,3)}{100} = 25,08 \text{ кг. масса мякоти с кожей.}$$

3. Определение массы Брутто.

Задача. Определить массу брутто гусей полупотрошенных 1 категории если масса обработанной птицы равна 60кг.

Решение: Масса нетто 60кг. По таблице № 13 на с. 433 сборника рецептов блюд масса отходов при холодной обработке гусей полупотрошенных 1 категории – 30%, тогда:

$$Бр = \frac{Нт * 100}{(100 - \%отх)}$$

$$Бр = \frac{60 * 100}{(100 - 30\%)} = 85,7 \text{ кг- масса брутто гусей}$$

4. Определение количества порций из заданного количества сырья.

Задача. Сколько порций котлет рубленых можно приготовить по первой колонке 21,3кг индейки потрошенной 2 категории, если используется мякоть без кожи.

Решение: В сборнике рецептов блюд находим рецептуру

Котлеты рубленые из птицы № 460. Нам необходимо узнать какой категории в рецептуре дана индейка полупотрошенная, на с. 3 сборника рецептов индейка полупотрошенная 2 категории, а нам нужна потрошенная, значит в рецептуре № 460 мы обращаем внимание на массу жаренных котлет- 150г. по 1 кол. далее находим таблицу № 17 на с. 442 находим индейку потрошеную 2 категории котлеты жаренные на 100г. готовых по 8 колонке идет массой Бр – 213г. следовательно 21, 3: 213=100 порций

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Лабораторная работа №9

Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.

Цель: формирование умений и навыков по приготовлению полуфабрикатов из птицы и дичи.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- - готовить полуфабрикаты из птицы и дичи: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы

Материальное обеспечение:

- сборник рецептов блюд;
- раздаточный материал;
- карточки – задания.

Задание:

1. Организовать рабочее место.
2. Приготовить полуфабрикаты из филе птицы.
3. Оформить таблицу.

Порядок выполнения работы

1. Организовать рабочее место.
2. Снять филе с тушки птицы.
3. Подготовить филе.
4. Приготовить полуфабрикаты из филе птицы (котлета натуральная, котлета панированная, котлета по-киевски, котлета фаршированная).
5. Провести оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
6. Заполнить таблицу. (В таблице указать основные характеристики полуфабрикатов).

Таблица №4

Полуфабрикат	Внешний вид (рисунок)	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Наличие фарша	Наличие косточки
Галантин					
Рулет из птицы					
Птица по-столичному					
Котлета по-киевски					
Котлета фаршированная					

Форма представления результата:

Предоставить оформленную тетрадь и натуральные образцы полуфабрикатов.