

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.10.2021 09:50:07

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**

«Курский государственный университет»

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**  
**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**  
**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям**  
**рабочих, должностям служащих**



Курск 2021

Методические рекомендации по выполнению практических работ разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утвержденного 09.12.2016г.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Чопивская Л.С. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

## Содержание

Пояснительная записка	5
Практическая работа №1 «Выполнение расчётов по определению количества потерь продуктов, происходящих при тепловой обработке»	8
Практическая работа №2 «Определение качества овощей, проведение экспериментальных проработок по обработке сырья, нарезка овощей»	10
Практическая работа № 3 « Выполнение расчетов массы отходов при механической кулинарной обработке овощей. Расчет массы брутто и нетто»	11
Практическая работа №4 «Выполнение оценки качества поступившей рыбы. Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки основным способом. Приготовление белой панировки, льезона»	12
Практическая работа №5 «Формование полуфабрикатов из котлетной массы. Выполнение расчетов по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы, используя различные виды сырья. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из рыбы»	13
Практическая работа №6 «Определение количества отходов. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья мяса мелкого домашнего скота. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса»	17
Практическая работа №7 «Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья, отходов при механической кулинарной обработке говядины»	18
Практическая работа №8 «Определение количества отходов, массы нетто, выхода мякоти, количества порций полуфабрикатов с учетом вида и кондиции сырья.	23
Практическая работа №9 «Выполнение расчетов по определению количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции и взаимозаменяемости, руководствуясь данными Сборника рецептов и нормативных документов. Составление технологических схем, технологических и технико-технологических карт на соусы, алгоритмов приготовления соусов. Таблицы подбора соусов к блюдам»	27
Практическая работа №10 «Решение ситуационных задач по определению количества овощных полуфабрикатов. Расчет сырья. Определение порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от сезона»	35

Практическая работа №11 «Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов»	
Практическая работа №12 «Определение количества котлетной и кнельной массы из различного вида птицы. Расчет массы пищевых отходов. Определение качества полуфабрикатов»	61
Список литературы	80

## Пояснительная записка

Методические указания по выполнению практических занятий ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью рабочей программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Содержание методических указаний по выполнению практических занятий соответствует требованиям ФГОС СПО.

Формируемые ПК:

7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Формируемые ОК:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Выполнение практических занятий должно способствовать более глубокому пониманию, усвоению и закреплению материала учебной

дисциплины, развитию логического мышления, аккуратности, умению делать выводы и правильно выполнять расчеты.

Обучающиеся предварительно должны подготовиться к занятиям: изучить содержание работы на занятии, порядок её выполнения, повторить теоретический материал, связанный с данной работой.

Практические занятия предназначены для закрепления и углубления знаний и умений, полученных во время лекционных занятий. При подготовке к практическим занятиям следует использовать основную и дополнительную литературу из представленного списка, а также руководствоваться приведенными указаниями и рекомендациями.

На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике практических занятий.

При подготовке к практическому занятию обучающийся должен ознакомиться с планом занятия, изучить конспект лекций, соответствующие разделы учебников и учебных пособий. Для лучшего запоминания и понимания прочитанного следует составить конспект прочитанного. При этом необходимо выбирать основные положения и избегать механического переписывания материала. После изучения материала рекомендуется ответить на вопросы, рекомендуемые для самоконтроля. Затем следует составить план ответа на вопросы плана занятий.

В ходе практического занятия выясняется степень усвоения обучающимися понятий и терминов по темам дисциплины, умение обучающихся применять полученные знания для решения конкретных практических задач.

В результате выполнения заданий и ответа на контрольные вопросы обучающийся получает оценку.

## **Критерии оценки практической работы:**

**Оценка «отлично»** выставляется, если обучающийся активно работает в течение всего практического занятия, дает полные ответы на вопросы и показывает при этом глубокое овладение лекционным материалом, знание соответствующей литературы, способен выразить собственное мнение по данной проблеме, проявляет умение самостоятельно и аргументировано излагать материал, анализировать явления и факты, делать самостоятельные обобщения и выводы.

**Оценка «хорошо»** выставляется при условии соблюдения следующих требований: обучающийся активно работает в течение практического занятия, вопросы освещены полно, изложения материала логические, обоснованные фактами, со ссылками на соответствующие нормативные документы и литературные источники, освещение вопросов завершено выводами, обучающийся обнаружил умение анализировать факты и события, а также выполнять учебные задания. Но в ответах допущены неточности, некоторые незначительные ошибки, имеет место недостаточная аргументированность при изложении материала, допущены логические ошибки при решении задач.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется в том случае, когда обучающийся в целом овладел сути вопросов по данной теме, обнаруживает знание лекционного материала, законодательства и учебной литературы, пытается анализировать факты и события, делать выводы и решать задачи. Но на занятии ведет себя пассивно, дает неполные ответы на вопросы, допускает грубые ошибки при освещении теоретического материала или 3-4 логических ошибок при решении задач.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется в случае, когда обучающийся обнаружил несостоятельность осветить вопрос, вопросы освещены неправильно, бессистемно, с грубыми ошибками, отсутствуют

понимания основной сути вопросов, выводы, обобщения, обнаружено неумение решать практические задачи.

### **Практическая работа №1,2,3**

ТЕМА: «Выполнение расчётов по определению количества потерь продуктов, происходящих при тепловой обработке»

«Определение качества овощей, проведение экспериментальных проработок по обработке сырья, нарезка овощей»

«Выполнение расчетов массы отходов при механической кулинарной обработке овощей. Расчет массы брутто и нетто»

**Цель: формирование умений и навыков работы со Сборником рецептов блюд, решения задач по определению норм отходов и потерь при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья.**

#### **Наглядные пособия:**

1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г.
2. Руководство по выполнению практической работы.
3. Счётная техника.

#### **Порядок выполнения работы:**

1. Решение задач
2. Выполнение ситуационного задания

#### **Методические указания по выполнению работы.**

Для решения задач по механической обработке овощного сырья необходимо пользоваться таблицей № 24, с. 558 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г. и следующими формулами:



**1. Формула для определения количества отходов при механической обработке сырья, выхода частей мяса, обработанных кур, мякоти кур.**

$$a = \frac{N \times p\%}{100\%}$$

$$a = \frac{N \times p\%}{100\%}$$

где: а-количество отходов, выход частей мяса; N- масса брутто;  
р - процент отходов, выхода частей мяса.

**2. Формула для определения массы нетто**

где: N<sub>2</sub> - масса нетто;  
N-масса нетто;  
р - процент отходов, выхода частей мяса.

**3. Формула для определения массы брутто**

$$N = \frac{N_2 \times 100\%}{(100 - p)\%}$$

где: N<sub>2</sub> - масса нетто;  
N-масса нетто;  
р-процент отходов, выхода частей мяса.

**4. Определение количества порций блюд), изготовляемых из заданного количества сырья.**

$$n = \frac{Q}{q}$$

Q - общее количество продуктов (брутто, нетто), кг; q - норма закладки на одну

порцию, (брутто, нетто), г.; п - количество порций.

**Для ответа на вопросы ситуационного задания рекомендуется использовать следующие литературные источники:**

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.-М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега - Л», 2005.
2. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.-М.: М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 1999.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Экономика, 1981-83.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Экономика, 1994-96.

1. Для столовой заготовлено 5 т картофеля. Сколько отходов получится, если его обрабатывают молодым, в сентябре, в ноябре, в феврале, в апреле?
2. Определите отходы при обработке 20 кг капусты?
3. Сколько отходов получится, если 30- кг свеклы обрабатывают в декабре и январе месяцах?
4. Определить массу нетто лука репчатого, если масса брутто 45 кг?
5. Определить массу нетто моркови в ноябре и апреле месяцах, если масса брутто 32 Кг?
6. Сколько картофеля массой брутто надо взять в феврале, если масса нетто 25 кг?
7. Сколько свеклы массой брутто следует взять в феврале, если масса нетто 25 кг?
8. Сколько крахмала-сырца можно получить из отходов 75 кг картофеля в сентябре PI мае?

9. Какое количество сухого крахмала можно получить из отходов 25 0 кг картофеля в сезон после 1 марта?  
Определить все брутто картофеля (в январе) для приготовления 100 порций картофеля в молоке по колонке №2 Сборника рецептур.
10. Сколько моркови нужно взять в апреле, чтобы приготовить 120 порций рагу из овощей по колонке №1 Сборника рецептур?
11. Сколько картофеля следует взять в октябре и мае для приготовления 80 порций супа крестьянского по колонке №1  
На предприятие поступило 4000 кг картофеля в феврале месяце.
1. Определите массу нетто и количество отходов при его обработке.
2. Сколько картофеля следует взять. для приготовления 80 порций супа крестьянского по колонке №1?
3. Объясните причину потемнения очищенного картофеля.
4. Как предохранить очищенный картофель от потемнения? Почему сульфитированный картофель не темнеет?
5. От чего зависит время хранения очищенного сульфитированного картофеля?
6. Содержание какого вещества и почему регламентируется в сульфитированном картофеле?
7. Сколько нужно приготовить и какой концентрации Раствора бисульфата натрия, чтобы Просульфитировать рассчитанное \* ■ количество картофеля ? (см.п.1)
8. Сколько пиросульфита натрия надо для приготовления раствора бисульфита натрия? (см.п.№6}
9. Как используются отходы картофеля в пред.общ.питания ?
10. Сколько крахмала сырца и сухого получится из рассчитанного количества отходов? (см.п.1)

## Практическая работа №4,5

ТЕМА: «Выполнение оценки качества поступившей рыбы. Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки основным способом. Приготовление белой панировки, льезона»

«Формование полуфабрикатов из котлетной массы. Выполнение расчетов по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы, используя различные виды сырья. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из рыбы»

**Цель:** формирование умений и навыков работы со Сборником рецептов блюд, решения задач по определению норм отходов и потерь при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья.

### Наглядные пособия:

1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г.
4. Руководство по выполнению практической работы.
5. Счётная техника.

### Порядок выполнения работы:

3. Решение задач
4. Выполнение ситуационного задания

### Методические указания по выполнению работы.

Для решения задач по механической обработке овощного сырья необходимо пользоваться таблицей № 24, с. 558 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г. и следующими формулами:

4. *Формула для определения количества отходов при механической обработке сырья, выхода частей мяса, обработанных кур, мякоти кур.*

$$a = \frac{Nxp\%}{100\%},$$

$$\frac{N(Nx(100-p)\%)}{100\%}$$

где: а-количество отходов, выход частей мяса; N-  
масса брутто;

р - процент отходов, выхода частей мяса.

#### **5. Формула для определения массы нетто**

где: N<sub>2</sub> - масса нетто;

N-масса нетто;

р - процент отходов, выхода частей мяса.

#### **6. Формула для определения массы брутто**

$$N = \frac{N_2 \times 100\%}{(100 - p)\%},$$

где: N<sub>2</sub> - масса нетто;

N-масса нетто;

р-процент отходов, выхода частей мяса.

#### **4. Определение количества порций блюд), изготавливаемых из заданного количества сырья.**

$$n = \frac{Q}{q},$$

Q - общее количество продуктов (брутто, нетто), кг; q - норма закладки на одну порцию, (брутто, нетто), г.; n - количество порций.

**Для ответа на вопросы ситуационного задания рекомендуется использовать следующие литературные источники:**

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега - Л», 2005.

2. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 1999.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Экономика, 1981-83.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Экономика, 1994-96.

### **Задачи по теме «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья»**

1. Определить количество отходов при разделке на филе с кожей и реберными костями 80 кг. морского окуня крупного размера потрошеного с головой.
2. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 кг. судака крупного размера?
3. Определить общее количество отходов и пищевых, полученных при обработке 40 кг. севрюги крупного размера для варки звеньями.
4. Определить массу нетто судака мелкого размера, разделанного на чистое филе, если вес брутто 220 кг.
5. Найти массу нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг.
6. Сколько аргентины массой брутто надо взять, чтобы получить 10 кг. обработанной рыбы?
7. Сколько наваги дальневосточной массой брутто надо взять, чтобы получить 25 кг. наваги, обработанной на филе с кожей?
8. Какое количество крупной трески нужно взять, чтобы заменить 100 кг. мелкой?
9. Какое количество леща среднего размера нужно взять вместо 80 кг. мелкого? Сколько порций окуня морского под маринадом можно приготовить по колонке №2, если поступило 20 кг. филе морского окуня?
10. Сколько котлетной массы можно приготовить из 30 кг. хека серебристого

среднего размера?

11. Сколько и каких продуктов было взять для приготовления 32,4 кг. котлетной массы?

### **Ситуационное задание №1**

На предприятие поступило 80 кг. морского мороженного окуня крупного размера потрошеного с головой.

1. Определите количество отходов и массу нетто при разделке его на филе с кожей и реберными костями.
2. Сколько порций окуня морского под маринадом можно приготовить по колонке №2 из вышеуказанного количества рыбы.
3. Как размораживают рыбу?
4. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования порционными кусками с кожей и костями.
5. Назовите полуфабрикаты из рыбы для варки и припускания.
6. Дайте характеристику полуфабрикату - тельное.
7. Где используют рыбные пищевые отходы?

### **Ситуационное задание №2**

На предприятие поступила осетрина крупного размера с головой массой 30кг.

1. Определите общее количество отходов и пищевых, полученных при ее обработке для варки звеньями.
2. Найдите массу нетто осетрины . при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей для припускания.
3. Составьте технологическую схему обработки стерляди.
4. Назовите полуфабрикаты из рыбы для жарки основным способом и во фритюре.
5. Дайте характеристику полуфабриката - котлеты.
6. Подготовьте судака для фарширования.
7. Назовите особенности обработки наваги.



## **Практическая работа № 6,7**

ТЕМА: «Определение количества отходов. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья мяса мелкого домашнего скота. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса»

«Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья, отходов при механической кулинарной обработке говядины»

**Цель:** формирование умений и навыков работы со Сборником рецептов блюд, решения задач по определению норм отходов и потерь при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья.

### **Наглядные пособия:**

1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г.
6. Руководство по выполнению практической работы.
7. Счётная техника.

### **Порядок выполнения работы:**

5. Решение задач
6. Выполнение ситуационного задания

### **Методические указания по выполнению работы.**

Для решения задач по механической обработке овощного сырья необходимо пользоваться таблицей № 24, с. 558 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г. и следующими формулами:

1. **Формула для определения количества отходов при механической обработке сырья, выхода частей мяса, обработанных кур, мякоти кур.**

$$a = \frac{Nxp\%}{100\%},$$

$$\frac{N(Nx(100-p)\%)}{100\%}$$

где: а-количество отходов, выход частей мяса; N-  
масса брутто;

р - процент отходов, выхода частей мяса.

## 2. Формула для определения массы нетто

где: N<sub>2</sub> - масса нетто;

N-масса нетто;

р - процент отходов, выхода частей мяса.

## 3. Формула для определения массы брутто

$$N = \frac{N_2 \times 100\%}{(100 - p)\%},$$

где: N<sub>2</sub> - масса нетто;

N-масса нетто;

р-процент отходов, выхода частей мяса.

## 4. Определение количества порций (блюд), изготавливаемых из заданного количества сырья.

$$n = \frac{Q}{q},$$

Q - общее количество продуктов (брутто, нетто), кг; q - норма закладки на одну порцию, (брутто, нетто), г.; n - количество порций.

**Для ответа на вопросы ситуационного задания рекомендуется использовать следующие литературные источники:**

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега - Л», 2005.

2. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 1999.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Экономика, 1981-83.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Экономика, 1994-96.

### **Задачи по теме «Обработка мяса»**

1. Определить количество отходов при разделке 200 кг. говядины I категории.
2. Определить количество отходов, получаемых при разделке 170 кг. баранины I и II категории.
3. Определить выход лопатки и грудинки при разделке 120 кг. баранины категории.
4. Определить массу нетто порции антрекота. Поступила говядина I категории. Масса брутто 120 г.
5. Какое количество мякоти получится при разделке 75 кг. говядины I категории?
6. Рассчитать количество мяса для приготовления котлет рубленых из 145 кг. говядины II категории.
7. Определить выход котлетной массы, приготовленной из 45 кг. говядины I категории.
8. Найти массу брутто свинины мясной для приготовления 80 порций эскалопов с массой нетто 80 г.
9. Найти массу брутто говяжьей печени, охлажденной и мороженой, если масса нетто одной порции 120г.?
10. Сколько порций рагу можно приготовить из 10 кг. баранины I и II категорий, если вес полуфабриката 114г.?
11. Сколько потребуется белого хлеба для приготовления тефтелей, если поступило 60 кг. говядины II категории?
12. Сколько порций почек по-русски можно приготовить по колонке №1 из 50

кг. почек говяжьих охлажденных?

### **ВАРИАНТ №1**

1. Назовите отрубы говядины, обозначенные цифрами.
2. Линейка полуфабрикатов из корейки и грудинки свинины.
3. Технология полуфабриката - антрекот
4. Рецепт и технология котлетной массы.
5. Что общего и каковы различия между полуфабрикатами котлеты и зразы.
6. Составьте технологическую схему обработки мозгов.

### **ВАРИАНТ № 2**

1. Назовите отрубы баранины, обозначенные цифрами
2. Линейка полуфабрикатов из лопатки и тазобедренной части говядины.
3. Технология полуфабриката - эскалоп.
4. Рецепт и технология натуральной рубленой массы.
5. Что общего и каково различие между полуфабрикатами биточки и тефтели.
6. Составьте технологическую схему обработки почек говяжьих.

### **ВАРИАНТ №3**

1. Назовите части свинины, обозначенные цифрами.
2. Линейка полуфабрикатов из вырезки, толстого и тонкого краёв говядины.
3. Технология полуфабриката - шашлык по-карски.
4. Рецептура и технология массы для люля-кебаб.
5. Что общего и каково различие между полуфабрикатами котлеты и биточки.
6. Составьте технологическую схему обработки желудков.

### **ВАРИАНТ №4**

1. Назовите части мяса свинины, обозначенные цифрами.
2. На предприятие поступили : вырезка, толстый, тонкий край говядины. Какие полуфабрикаты из них. можно приготовить?
3. Опишите приготовление полуфабриката (шашлык по карски).
4. Приготовление массы для люля-кебаб.
5. Что общего и каково различие между котлетами и биточками?
6. Составьте технологическую схему обработки желудков.

### **ВАРИАНТ №5**

1. Назовите куски тазобедренной части говядины, обозначенные цифрами.
2. Линейка полуфабрикатов из котлетного мяса свинины..
3. Технология полуфабриката - котлета натуральная.
4. Роль воды при приготовлении котлетной массы.
5. Что общего и каково различие между полуфабрикатами рулет и зразы рубленные.
6. Составьте технологическую схему обработки языков.

## ВАРИАНТ №6

1. Назовите куски тазобедренной части баранины, обозначенные цифрами.
2. Линейка полуфабрикатов из шеи и грудинки говядины.
3. Технология полуфабриката - шницель отбивной.
4. Технология массы для бифштекса рубленого.
5. Что общего и каково различие между полуфабрикатами плов и рагу.
6. Составьте технологическую схему обработки говяжьих ног.

## Практическая работа №8

ТЕМА: «Определение количества отходов, массы нетто, выхода мякоти, количества порций полуфабрикатов с учетом вида и кондиции сырья.»

**Цель: формирование умений и навыков работы со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, решения задач по определению норм отходов и потерь при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья.**

### Наглядные пособия:

1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г.
8. Руководство по выполнению практической работы.
9. Счётная техника.

### Порядок выполнения работы:

4. Решение задач
5. Выполнение ситуационного задания

### Методические указания по выполнению работы.

Для решения задач по механической обработке овощного сырья необходимо пользоваться таблицей № 24, с. 558 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г. и следующими формулами:

6. *Формула для определения количества отходов при механической обработке сырья, выхода частей мяса, обработанных кур, мякоти кур.*

$$a = \frac{Nxp\%}{100\%},$$

где: а-количество отходов, выход частей мяса; N-  
масса брутто;

р - процент отходов, выхода частей мяса.

$$N = \frac{N_x(100-p)\%}{100\%}$$

#### **7. Формула для определения массы нетто**

где: N<sub>2</sub> - масса нетто;

N-масса нетто;

р - процент отходов, выхода частей мяса.

#### **8. Формула для определения массы брутто**

$$N = \frac{N_2 \times 100\%}{(100 - p)\%}$$

где: N<sub>2</sub> - масса нетто;

N-масса нетто;

р-процент отходов, выхода частей мяса.

#### **4. Определение количества порций блюд), изготовляемых из заданного количества сырья.**

$$n = \frac{Q}{q}$$

Q - общее количество продуктов (брутто, нетто), кг; q - норма закладки на одну порцию, (брутто, нетто), г.; n - количество порций.

**Для ответа на вопросы ситуационного задания рекомендуется использовать следующие литературные источники:**

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега - Л», 2005.
2. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 1999.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий



общественного питания М.: Экономика, 1981-83.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Экономика, 1994-96.

### **Задачи по теме «Обработка птицы, пернатой дичи, кролика»**

1. Найти количество отходов, получаемых при обработке 70 кг. кур полу потрошенных I категории.
2. Найти количество пищевых отходов, получаемых при обработке 40 кг. индеек полупотрошенных I категории.
3. Найти количество отходов, получаемых при обработке 30 кг. уток полупотрошенных II категории.
4. Определить массу нетто индейки потрошенной II категории. Количество сырья массой брутто на одну порцию 150г.
5. Определить массу нетто цыплят потрошенных I категории, если масса брутто 40 кг.
6. Поступило 30 кг. гусей полупотрошенных II категории. Определить массу нетто.
7. Определить массу нетто гусей полупотрошенных I категории, если масса обработанной птицы составляет 40 кг.
8. Сколько индеек потрошенных II категории нужно взять, чтобы получить 40 порций индеек массой нетто 130 г.?
9. Сколько кур потрошенных I категории надо взять для приготовления 15 порций курицы жареной по колонке №2 ?
10. Сколько порций котлет рубленых можно приготовить из 15кг. кур потрошенных II категории? Нетто на одну порцию 80 г.
11. Сколько порций рагу из потрохов можно приготовить по колонке №2, если поступило 10 кг. курицы полупотрошенной II категории ?
12. Сколько мякоти с кожей можно получить из 12 кг. индейки потрошенной I

категории ?

### **Ситуационное задание**

На предприятие поступили куры полупотрошенные I категории, куропатки серые и тушки кролика.

1. Составьте технологическую схему обработки кур.
2. Назовите особенности обработки дичи и кролика.
3. Перечислите виды заправки птицы и дичи. Цель заправки.
4. Технологический процесс снятия филе с тушки птицы. Зачистка филе.
5. Линейка полуфабрикатов из филе птицы.
6. Состав и технология котлетной массы из птицы и дичи.
7. Линейка полуфабрикатов из котлетной массы, характеристика.
8. Пищевые отходы птицы, их обработка и использование.

## Практическая работа № 9

ТЕМА: «Выполнение расчетов по определению количества соуса для отпуска блюд, изготовляемого из заданного количества сырья с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции и взаимозаменяемости, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов. Составление технологических схем, технологических и технико-технологических карт на соусы, алгоритмов приготовления соусов. Таблицы подбора соусов к блюдам»

**Цель: формирование умений и навыков работы со Сборником рецептур блюд, решения задач по расчёту сырья, количества соуса для отпуска заданного количества порций блюд, взаимозаменяемости продуктов; выполнения ситуационных заданий, оформления технологической документации, составления алгоритмов блюд.**

### Наглядные пособия:

1. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г.
2. Руководство по выполнению практической работы.
3. Образцы ТК и ТТК.
4. Счётная техника.

### Порядок выполнения работы:

1. Решение задач
2. Выполнение ситуационного задания

$$n = \frac{Q}{q} = \frac{17230}{94} = 183 \text{ порций.}$$

### Методические указания по выполнению работы.

В рецептурах на блюда и кулинарные изделия не указывается количество продуктов, идущее на приготовление соусов, а указывается лишь количество готового соуса на одну порцию изделия.

Рецептуры различных соусов приводятся в специальном разделе Сборника рецептов «Соусы», где количество продуктов указывается из расчета выхода 1кг. готового соуса.

Для того, чтобы выписать продукты для приготовления соуса, необходимо количество соуса, указанное в рецептуре на блюдо, умножить на заданное количество порций.

Затем необходимо открыть рецептуру соответствующего соуса и, принимая во внимание, что рецептура соуса составлена из расчета выхода 1000г. готового соуса, указанное в ней количество продуктов перемножить на требуемое количество соуса.

Решение задачи рекомендуется оформлять в виде следующей таблицы:

Наименование продуктов	Р.№	Всего,кг.
	1кг,г.расчетное количество соуса, кг.	

Таблица заполняется следующим образом: В графу №1 вписывается перечень продуктов, необходимых для приготовления данного соуса, а в графу №2 - количество продуктов, требуемое для изготовления 1 кг. соуса (из рецептуры).

В третью графу вносится результат умножения данных второй графы на требуемое количество соуса выраженный в кг.

В случае, если кондиция или вид обработки поступившего продукта не совпадает с предусмотренным в Сборнике рецептов - необходимо произвести перерасчет.

В основу перерасчета кладется масса нетто, указанная в рецептуре.

Масса нетто, указанная в рецептуре, с учетом фактического процента отходов, пересчитывается в брутто. Полученный результат умножается на заданное количество порций.

1. Сколько моркови сушеной следует взять для приготовления 20л. соуса красного основного по колонке №2 Сборника рецептов?
2. Сколько томатной пасты с содержанием сухих веществ 40% необходимо взять для приготовления 15 кг. соуса томатного на мясном бульоне по колонке №3 Сборника рецептов?
3. Сколько растительного масла необходимо для приготовления соуса для отпуска 60 порций рыбы под маринадом по колонке №1 Сборника рецептов?
4. Сколько порций рыбы под маринадом можно приготовить по колонке №2 Сборника рецептов при наличии 12 кг. моркови в феврале?
5. Выписать продукты для приготовления заправки к 100 порциям винегрета овощного.
6. Сколько лука репчатого сушеного потребуется для приготовления 80 порций рыбы под маринадом овощным с томатом по колонке №3 Сборника рецептов.
7. Выписать продукты для приготовления соуса к 75 порциям лангета в соусе по

колонке №1 Сборника рецептур.

### **Задачи для самостоятельного решения.**

1. Выписать продукты для приготовления 100 порций томатного соуса по колонке №2, если соус подается к эскалопу.
2. Выписать продукты для приготовления соуса к 40 порциям рыбы, жаренной в тесте по колонке №1 Сборника рецептур.
3. Сколько яиц потребуется для приготовления 40 порций курицы отварной под соусом белым с яйцом, по колонке №1 Сборника рецептур?
4. Сколько сметаны надо взять для приготовления 80 порций голубцов с мясом, по колонке №3 Сборника рецептур?

**Для ответа на вопросы ситуационного задания рекомендуется использовать следующие литературные источники:**

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега - Л», 2005.
2. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 1999.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . - М.: Экономика, 1981-83.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . - М.: Экономика, 1994-96.

## Ситуационное задание №1

1. Какие соусы подадите:

к филе в соусе;

к рыбе жареной в тесте;

к сырникам.

Основные или производные и от каких соусов?

По какому принципу подобрали соусы?

2. Приготовление и кулинарное использование подобранных соусов.

3. Выписать продукты для приготовления выбранного соуса к 120 порциям сырников по колонке №2 Сборника рецептов.

4. Какие изменения происходят в муке при приготовлении белой мучной пассеровки?

5. Требования к качеству подобранных соусов, условия и сроки реализации.

## Ситуационное задание №2

1. Какие соусы подадите:

к рыбе отварной;

к лангету;

к шницелю из капусты.

Основные или производные и от каких соусов?

По какому принципу подобрали соусы?

2. Приготовление и кулинарное использование подобранных соусов.

3. Сколько томатной пасты с содержанием сухих веществ 32% необходимо для приготовления соуса с луком и огурцами к 80 порциям лангета в соусе по колонке №1 Сборника рецептур?

4. Требования к качеству подобранных соусов, условия и сроки реализации.



## Ситуационное задание №3

1. Какие соусы подадите:

к курам отварным;

к сосискам;

к рыбе по-русски.

Основные или производные и от каких соусов?

По какому принципу подобрали соусы?

2. Приготовление и кулинарное использование подобранных соусов.

3. Выписать продукты для приготовления соуса лукового с горчицей к 60 порциям сосисек по колонке №1 Сборника рецептур.

4. Какие изменения происходят в овощах при пассеровании?

5. Требования к качеству подобранных соусов, условия и сроки реализации.

## Ситуационное задание №4

1. Какие соусы подадите:

к говядине отварной;

к капусте отварной;

к зразам картофельным.

Основные или производные и от каких соусов?

По какому принципу подобрали соусы?

2. Приготовление и кулинарное использование подобранных соусов.

3. Сколько лука репчатого сухого следует взять для приготовления 5 кг. соуса грибного по колонке №1 Сборника рецептур.

4. Почему масло нагревают до выпадения коричневого осадка и обжаривают сухари при приготовлении соуса сухарного?

5. Требования к качеству подобранных соусов, условия и сроки реализации.

## **Практическая работа №10**

ТЕМА: «Решение ситуационных задач по определению количества овощных полуфабрикатов. Расчет сырья. Определение порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от сезона»

**Цель: формирование умений и навыков работы со Сборником рецептов блюд, решения задач по расчёту сырья, определению количества порций из заданного количества сырья, взаимозаменяемости продуктов; выполнения ситуационных заданий, оформления технологической документации, составления алгоритмов блюд.**

### **Наглядные пособия:**

1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г.
2. Руководство по выполнению практической работы.
3. Образцы ТК и ТТК.
4. Счётная техника.

### **Порядок выполнения работы:**

1. Решение задач
2. Выполнение ситуационного задания

### **Методические указания по выполнению работы.**

В рецептурах на блюда из овощей норма закладки продуктов массой брутто, нетто и полуфабрикатов, а также выход готового изделия, производится из расчета на одну порцию изделия.

Расчет количества продуктов на заданное количество порций рекомендуется производить в таблице. Таблица заполняется следующим образом:

- заполняется первая графа, в которой перечисляются продукты, входящие в рецептуру блюд;
- выписывается количество продуктов на одну порцию (указаны в Сборнике рецептов) в граммах;
- подсчитывается количество продуктов на расчетное количество порций (определяется путем умножения массы одной порции на количество порций) и выражается в килограммах;
- затем в графу «всего» заносится выраженный в килограммах подсчет итогового количества продуктов.

Если рецептурой блюда предусматривается соус, следует из приведённых в рецептуре соусов, выбрать наиболее подходящий и подсчитать количество продуктов для его приготовления.

Для того, чтобы выписать продукты для приготовления соуса, необходимо количество соуса, указанное в рецептуре на блюдо, умножить на заданное количество порций.

Затем открыть рецептуру соответствующего соуса и, принимая во внимание, что рецептура соуса составлена из расчёта выхода 1 кг. готового соуса, указанное в ней количество продуктов умножить на требуемое количество соуса.

В случае, если кондиция или вид обработки поступившего продукта не совпадает с предусмотренным в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий - необходимо произвести перерасчет по ранее изученной методике.

Для замены одних продуктов другими необходимо пользоваться таблицей № 26, с.5 83 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 1996г.

### **Задачи по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов»**

1. Выписать продукты для приготовления 50 порций картофеля в молоке по колонке №2 Сборника рецептов.
2. Выписать продукты для приготовления 30 порций зраз картофельных по колонке №2 Сборника рецептов в марте.
3. Выписать продукты для приготовления 20 порций рулета картофельного по колонке №1 Сборника рецептов в ноябре.

4. Выписать продукты для приготовления 25 порций котлет морковных по колонке №2 Сборника рецептов в январе.
5. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 80 порций котлет картофельных с соусом по колонке №1 Сборника рецептов в январе.
6. Выписать продукты для гарнира к 80 порциям рыбы припущенной по колонке №1 Сборника рецептов в декабре.
7. Сколько картофеля массой брутто требуется для приготовления гарнира к 75 порциям бефстроганова по колонке №2 Сборника рецептов в январе?
8. Сколько капусты квашеной потребуется для приготовления гарнира к 25 порциям гуся жареного по колонке №1 Сборника рецептов.

## **ВАРИАНТ №1**

- 1.** Какие блюда можно приготовить из картофельной массы в жареном виде?
- 2.** Приготовьте крокеты картофельные:
  - 2.1.** подготовка картофеля к варке;
  - 2.2.** правила варки картофеля;
  - 2.3.** подготовка массы для крокетов;
  - 2.4.** формовка крокетов;
  - 2.5.** доведение до готовности;
  - 2.6.** отпуск крокетов с соусом грибным;
  - 2.7.** опишите приготовление соуса грибного.
- 3.** Почему для варки картофель помещают в горячую подсоленную воду?
- 4.** Требования к качеству, условия и сроки реализации крокетов картофельных.

## **ВАРИАНТ №2**

- 1.** Какие вторые блюда можно приготовить из белокочанной капусты?
- 2.** Приготовьте шницель из капусты:
  - 2.1.** подготовка капусты для приготовления шницеля;
  - 2.2.** формовка шницеля;
  - 2.3.** режим жарки;
  - 2.4.** отпуск готового блюда;
  - 2.5.** приготовление соуса сметанного и с белым соусом.
- 3.** Почему при приготовлении шницеля капуста размягчается?
- 4.** Требования к качеству, условия и сроки реализации шницеля из капусты.

## **ВАРИАНТ №3**

**1.** Какие запеченные фаршированные блюда из овощей можно приготовить?

**2.** Приготовление голубцов овощных:

**2.1.** подготовка капусты для голубцов и фарша;

**2.2.** подготовка полуфабриката голубцы овощные;

**2.3.** доведение голубцов до готовности;

**2.4.** отпуск голубцов;

**2.5.** приготовление соуса сметанного с томатом;

**3.** Почему капуста при тепловой обработке размягчается?

**4.** Требования к качеству, условия и сроки реализации голубцов овощных.



## **ВАРИАНТ №4**

- 1.** В столовой имеется сушеный горох. Какие вторые блюда можно из него приготовить?
- 2.** Приготовьте горох в соусе:
  - 2.1.** подготовка гороха к варке;
  - 2.2.** правила варки гороха;
  - 2.3.** подбор соуса к гороху в соусе;
  - 2.4.** приготовление соуса молочного;
  - 2.5.** отпуск готового блюда;
- 3.** Как сохранить витамины при варке гороха?
- 4.** Требования к качеству, условия и сроки реализации гороха в соусе.

## **ВАРИАНТ №5**

- 1.** Какие блюда можно приготовить из протертой картофельной массы?
- 2.** Приготовьте котлеты картофельные:
  - 2.1.** подготовка картофеля к варке;
  - 2.2.** варка картофеля;
  - 2.3.** приготовление массы для котлет;
  - 2.4.** доведение котлет до готовности;
  - 2.5.** подбор соусов для отпуска котлет.
- 3.** Почему картофель для котлет протирают горячим?
- 4.** Требования к качеству, условия и сроки реализации котлет картофельных.

## **ВАРИАНТ №6**

- 1.** Какие блюда из отварного картофеля можно приготовить?
- 2.** Приготовьте картофельное пюре:
  - 2.1.** подготовка картофеля к варке;
  - 2.2.** правила варки картофеля;
  - 2.3.** правила измельчения картофеля;
  - 2.4.** приготовление пюре;
  - 2.5.** отпуск картофельного пюре.
- 3.** Почему при приготовлении картофельного пюре после приготовления картофеля добавляют горячее молоко и масло?
- 4.** Требования к качеству, условия и сроки реализации картофельного пюре.

## **ВАРИАНТ №7**

- 1.** Какие блюда можно приготовить из картофельной массы в жареном виде?
- 2.** Приготовьте зразы картофельные:
  - 2.1.** подготовка картофеля к варке;
  - 2.2.** правила варки картофеля;
  - 2.3.** подготовка массы для картофельных зраз;
  - 2.4.** подготовка фарша для зраз;
  - 2.5.** формовка зраз;
  - 2.6.** жарка зраз;
  - 2.7.** отпуск зраз; подбор соусов.
- 3.** Почему для варки картофель помещают в горячую подсоленную воду?
- 4.** Требования к качеству, условия и сроки реализации зраз картофельных.

## **ВАРИАНТ №8**

1. Какие запеченные фаршированные блюда из овощей можно приготовить?
2. Приготовление перца фаршированного:
  - 2.1. подготовка перца;
  - 2.2. подготовка фарша;
  - 2.3. подготовка полуфабриката;
  - 2.4. доведение перца до готовности;
  - 2.5. отпуск перца.
3. Объясните причину размягчения перца при тепловой обработке.
4. Требования к качеству, условия и сроки реализации перца, фаршированного овощами.

## **ВАРИАНТ №9**

1. Какие блюда из картофеля можно приготовить в отварном виде?
2. Приготовьте картофель в молоке:
  - 2.1. подготовка картофеля к варке;
  - 2.2. варка картофеля;
  - 2.3. отпуск готового блюда.
3. Почему картофель варят сначала в воде, а затем до готовности доводят в молоке?
4. Требования к качеству, условия и сроки реализации картофеля в молоке.

## **Практическая работа 11**

ТЕМА: «Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборников рецептов и нормативных документов»

**Цель:** формирование умений и навыков работы со Сборником рецептов блюд, решения задач по расчёту сырья, определению количества порций из заданного количества сырья, взаимозаменяемости продуктов; выполнения ситуационных заданий, оформления технологической документации, составления алгоритмов блюд.

### **Наглядные пособия:**

1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г.
2. Руководство по выполнению практической работы.
3. Образцы ТК И ТТК.
4. Счётная техника.

### **Порядок выполнения работы:**

1. Решение задач
2. Выполнение ситуационного задания

### **Методические указания по выполнению работы.**

Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления блюд из мяса производится для блюда, гарнира и соуса в единой таблице. Таблица заполняется следующим образом:

- заполняется первая графа, в которой перечисляются продукты, входящие в рецептуру блюда;
- выписывается количество продуктов на одну порцию (указаны в Сборнике рецептов) в граммах;
- подсчитывается количество продуктов на расчетное количество порций

(определяется путем умножения массы одной порции на количество порций) и выражается в килограммах;

- затем в графу «всего» заносится выраженный в килограммах подсчет итогового количества продуктов.

Если рецептурой блюда предусматривается соус (гарнир), следует из приведённых в рецептуре соусов (гарниров), выбрать наиболее подходящий и подсчитать количество продуктов для его приготовления.

Для того, чтобы выписать продукты для приготовления соуса (гарнира), необходимо количество соуса (гарнира), указанное в рецептуре на блюдо, умножить на заданное количество порций.

Затем открыть рецептуру соответствующего соуса (гарнира) и, принимая во внимание, что рецептура соуса (гарнира) составлена из расчёта выхода 1 кг. готового соуса (гарнира), указанное в ней количество продуктов умножить на требуемое количество соуса (гарнира).

В случае, если кондиция или вид обработки поступившего продукта не совпадает с предусмотренным в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий - необходимо произвести перерасчет по ранее изученной методике.

Для замены одних продуктов другими необходимо пользоваться таблицей № 26, с.5 83 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 1996г.

### **Задачи по теме «Блюда из мяса»**

1. Выписать продукты для приготовления 40 порций телятины отварной по колонке №2 Сборника рецептов.
2. Сколько порций языка отварного можно приготовить в январе из 30 кг. мороженных говяжьих языков при выходе одной порции - 100г? Сколько потребуется других продуктов?
3. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 130 порций почек по-русски по колонке №2 Сборника рецептов. Месяц- сентябрь.
4. Сколько порций ростбифа можно приготовить, если поступило 12 кг. тонкого

- края? Выход одной порции 100г. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления сложного гарнира?
5. Выписать продукты для приготовления 75 порций лангета в соусе по колонке №2 Сборника рецептур, Поступила говядина первой категории. Месяц - март.
  6. Выписать продукты для приготовления 40 порций эскалопа в соусе по колонке №2 Сборника рецептур. Поступила свинина жирная. Месяц - октябрь.
  7. Выписать продукты для приготовления 25 порций ромштекса, по колонке №2 Сборника рецептур. Поступила говядина второй категории. Месяц-февраль.
  8. Сколько порций говядины духовой по колонке №1 Сборника рецептур можно приготовить, если поступила туша говядины первой категории массой 180 кг? Сколько потребуется других продуктов?
  9. Выписать продукты для приготовления 70 порций зраз отбивных по колонке №2 Сборника рецептур. Поступила говядина второй категории.
  10. Сколько порций рагу можно приготовить из 10 кг. бранины второй категории по колонке №2 Сборника рецептур? Сколько потребуется других продуктов. Месяц - апрель.

**Для ответа на вопросы ситуационного задания рекомендуется использовать следующие литературные источники:**

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега - Л», 2005.
2. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 1999.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М.: Экономика, 1981-83.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . - М.: Экономика, 1994-96.



## Ситуационное задание № 1

**На производство поступила передняя четвертина говядины II категории:**

1. Какие части передней четвертины говядины используются для варки.  
Подготовьте их к варке.
2. Сколько отварной говядины получится, если для варки взято 12 кг. массой нетто?
3. Технологический процесс приготовления отварной говядины, ее отпуск.  
Подберите соусы и гарниры к отварной говядине.
4. Опишите приготовление соуса сметанного с хреном.
5. Почему при варке мяса происходят потери в весе?
6. Требования к качеству отварной говядины, условия и сроки ее реализации.

## Ситуационное задание № 2

**На производство поступила туша баранины I категории упитанности:**

1. Какие части баранины используются для жарки порционными натуральными кусками.
2. Правила жарки баранины натуральными порционными кусками.
3. Сколько мяса для приготовления котлет натуральных получится при разделке баранины I категории упитанности массой 55 кг?
4. Технологический процесс приготовления и отпуска котлет натуральных и эскалопа.
5. Подберите гарниры и соусы к вышеуказанным блюдам.
6. Объясните причину образования румяной корочки при жарке котлет натуральных.
7. Требования к качеству котлет натуральных, условия и сроки их реализации.

## Ситуационное задание № 3

**На производство студенческой столовой поступила задняя четвертина говядины:**

1. Какие части задней четвертины говядины используются для тушения крупным куском?
2. Правила тушения говядины крупным куском;
3. Сколько томатной пасты с содержанием сухих веществ 30% необходимо для приготовления 70 порций мяса тушеного крупным куском.
4. Технологический процесс приготовления говядины тушеной крупным куском. Правила ее отпуска.
5. Подберите гарниры к говядине тушеной крупным куском.
6. Опишите приготовления гарнира - макароны отварные.
7. Объясните причину «черствления» макарон отварных.
8. Требования к качеству говядины тушеной, условия и сроки реализации.

## **Ситуационное задание № 4**

**На производство поступила туша свинины:**

1. Какие части туши свинины используются для жарки крупным куском?
2. Правила жарки свинины крупным куском.
3. Сколько жареной свинины получится, если для жарки взято 8 кг. массой нетто?
4. Технологический процесс приготовления и отпуска жареной свинины крупным куском.
5. Подберите гарниры к жареной свинине.
6. Почему при жарке свинины происходят потери в весе?
7. Требования к качеству жареной свинины, условия и сроки ее реализации.

## Ситуационное задание № 5

### На производство поступила телятина:

1. Какие части телятины используются для приготовления порционных натуральных полуфабрикатов.
2. Правила жарки мяса порционными натуральными кусками.
3. Сколько порций эскалопа из телятины можно приготовить по колонке №3, если поступила туша телятины первой категории упитанности массой 90 кг?
4. Технологический процесс приготовления и отпуска котлет натуральных и эскалопа из телятины.
5. Подберите гарниры и соусы к котлетам натуральным и эскалопу из телятины.
6. Технологический процесс приготовления картофеля в молоке.
7. Можно ли картофель сразу варить в молоке ?
8. Требования к качеству, условия и сроки реализации котлеты натуральной и эскалопа.

## Ситуационное задание № 6

**На производстве ресторана имеются вырезка, толстый и тонкие**

**края:**

1. Какие блюда порционными натуральными кусками можно приготовить из вышеуказанных частей мяса.
2. Правила жарки мяса порционными натуральными кусками.
3. Сколько и каких продуктов необходимо для приготовления лука, жареного во фритюре для отпуска 150 порций бифштекса с луком?
4. Блюда из мяса, жаренного порционными натуральными кусками.
5. Подберите соусы и гарниры к блюдам из мяса, жаренного порционными натуральными кусками.
6. Опишите приготовление соуса красного с вином.
7. Какие блюда из мяса, жаренного порционными натуральными кусками подают с яйцом, как яйца готовят для отпуска?
8. Объясните, почему у яичницы глазуньи белок - уплотненный, желток - жидкий.
9. Требования к качеству, условия и сроки реализации лангета.

## Ситуационное задание № 7

**На производство поступила корейка и тазобедренная части баранины и свинины:**

1. Какие блюда жареные мелким куском можно приготовить из вышеуказанного мяса?
2. Правила жарки мяса мелкими кусками.
3. Какие части говядины используются для жарки мелкими кусками?
4. Сколько баранины II категории необходимо для приготовления 104 порций поджарки по колонке №2 Сборника рецептур?
5. Подберите гарниры к блюдам из мяса жареного мелкими кусками.
6. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса жареного мелкими кусками.
7. Приготовление гарнира - капуста тушеная.
8. Факторы, влияющие на размягчение мяса при приготовлении шашлыков.
9. Требования к качеству, условия и сроки реализации бефстроганова.

## Ситуационное задание № 8

### **В меню столовой гуляш, азу, рагу из баранины:**

1. Какие части мяса необходимо получить, чтобы приготовить эти блюда.
2. Правила тушения мяса мелкими кусками.
3. Сколько лука репчатого сухого необходимо для приготовления 90 порций гуляша по колонке №2 Сборника рецептов?
4. Подберите гарниры к гуляшу.
5. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса тушеного мелкими кусками.
6. Дайте характеристику приема - тушение.
7. Опишите приготовление гарнира - картофельное пюре.
8. Требования к качеству, условия и сроки реализации азу.



## Ситуационное задание № 9

### **В меню столовой включены блюда из запеченного мяса:**

1. Перечислите ассортимент блюд из запеченного мяса.
2. Какое мясо и какие его части используются для приготовления запеченных блюд из мяса.
3. Правила запекания мясных блюд.
4. Выпишите продукты для приготовления соуса молочного, если необходимо приготовить 80 порций телятины, запеченной по колонке №2 Сборника рецептур.
5. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса.
6. Объясните образование румяной корочки при запекании мяса.
7. Опишите приготовление соуса лукового.
8. Требования к качеству, условия и сроки реализации говядины, запеченной в луковом соусе.

## Ситуационное задание № 10

**На производстве имеется котлетное мясо свинины и баранины:**

1. Перечислите, какие части у свинины и баранины относятся к котлетному мясу.
2. Укажите рецептуру котлетной массы и приготовьте ее.
3. Роль хлеба и воды при приготовлении котлетной массы.
4. Сколько котлетного мяса получится при разделке баранины II категории упитанности массой 60 кг?
5. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы.
6. Подберите соусы и гарниры к блюдам из котлетной массы.
7. Опишите приготовление соуса томатного.
8. Требования к качеству, условия и сроки реализации котлет.

## Ситуационное задание № 11

**На производстве имеется котлетное мясо говядины:**

1. Перечислите, какие части у говядины относятся к котлетному мясу.
2. Приготовьте натуральную массу для бифштексов рубленых.
3. Укажите рецептуру натуральной массы для бифштексов.
4. Сколько котлетного мяса получится при разделке полутуши говядины I категории упитанности массой 130 кг?
5. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из натурального рубленого мяса.
6. Подберите гарниры к блюдам из натурального рубленого мяса.
7. Объясните, почему мясные изделия при жарке изменяют цвет.
8. Опишите приготовление гарнира - овощи припущенные.
9. Требования к качеству, условия и сроки реализации шницеля натурального рубленого.



## Практическая работа №10

ТЕМА: «Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья (рыбы и нерыбного водного сырья), размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья»

**Цель: формирование умений и навыков работы со Сборником рецептов блюд, решения задач по расчёту сырья, определению количества порций из заданного количества сырья, взаимозаменяемости продуктов; выполнения ситуационных заданий, оформления технологической документации, составления алгоритмов блюд.**

### Наглядные пособия:

1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г.
2. Руководство по выполнению практической работы.
3. Образцы ТК И ГГК.
4. Счётная техника.

### Порядок выполнения работы:

1. Решение задач
2. Выполнение ситуационного задания

### Методические указания по выполнению работы.

Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления блюд из рыбы производится для блюда, гарнира и соуса в единой таблице.

Таблица заполняется следующим образом:

- заполняется первая графа, в которой перечисляются продукты, входящие в рецептуру блюда;
- выписывается количество продуктов на одну порцию (указаны в Сборнике рецептов) в граммах;
- подсчитывается количество продуктов на расчетное количество порций (определяется путем умножения массы одной порции на количество

порций) и выражается в килограммах;

- затем в графу «всего» заносится выраженный в килограммах подсчет итогового количества продуктов.

Если рецептурой блюда предусматривается соус (гарнир), следует из приведённых в рецептуре соусов (гарниров), выбрать наиболее подходящий и подсчитать количество продуктов для его приготовления.

Для того, чтобы выписать продукты для приготовления соуса (гарнира), необходимо количество соуса (гарнира), указанное в рецептуре на блюдо, умножить на заданное количество порций.

Затем открыть рецептуру соответствующего соуса (гарнира) и, принимая во внимание, что рецептура соуса (гарнира) составлена из расчёта выхода 1 кг. готового соуса (гарнира), указанное в ней количество продуктов умножить на требуемое количество соуса (гарнира).

В случае, если кондиция или вид обработки поступившего продукта не совпадает с предусмотренным в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий - необходимо произвести перерасчет по ранее приведенной методике.

Для замены одних продуктов другими необходимо пользоваться таблицей № 26, с.5 83 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 1996г.

#### **Задачи по теме «Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья»**

1. Выписать продукты для приготовления 20 порций севрюги в рассоле, по колонке №1 Сборника рецептов. Севрюга поступила мелкая с головой. Месяц - май.
2. Выписать продукты для приготовления 50 порций белуги по- русски, по колонке №2 Сборника рецептов. Белуга поступила мелкого размера с головой. Месяц - ноябрь.
3. Выписать продукты для приготовления 45 порций трески по- ленинградски, по колонке №2 Сборника рецептов. Поступила треска среднего размера, без

- головы. Месяц - январь.
4. Выписать продукты для приготовления 100 порций судака жареного в тесте, по колонке №2 Сборника рецептур. Судак поступил мелкого размера.
  5. Выписать продукты для приготовления 80 порций осетрины «фри», по колонке №2 Сборника рецептур. Осетрина поступила крупная, без головы. Месяц - апрель.
  6. Выписать продукты для приготовления 15 порций карася, запечённого в сметанном соусе, по колонке №1 Сборника рецептур. Карась поступил среднего размера, с головой.
  7. Выписать продукты для приготовления 50 порций рыбных котлет, по колонке №2 Сборника рецептур. Поступил сом Крупного размера. На гарнир используется картофель отварной молодой.
  8. Выписать продукты для приготовления 20 порций солянки рыбной на сковороде, по колонке №1 Сборника рецептур. Используется осетрина мелкая, с головой.
  9. Выписать продукты для приготовления 60 порций тефтелей из мелкой щуки, по колонке №3 Сборника рецептур. Гарнир - картофельное пюре, соус томатный. Месяц - декабрь.
  10. Сколько порций тельного можно приготовить из 20 кг. судака крупного размера, по колонке №1 Сборника рецептур? Сколько потребуется других продуктов.

**Для ответа на вопросы ситуационного задания рекомендуется использовать следующие литературные источники:**

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега - Л», 2005.
2. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство

«Омега-Л», 1999.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М.: Экономика, 1981-83.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . - М.: Экономика, 1994-96.



## **Ситуационное задание №1**

**На производство ресторана поступила рыба осетровых пород.**

1. Опишите подготовку рыбы для жарки на открытом огне.
  2. Приготовьте рыбу жареную на вертеле:
    - 2.1. подготовка полуфабриката;
    - 2.2. режим жарки рыбы;
    - 2.3. приготовление гарнира;
    - 2.4. отпуск готового блюда.
  3. Объясните причину размягчения жареной рыба.
  4. Опишите правила жарки картофеля во фритюре.
- Требования к качеству, условия и сроки реализации рыбы, жареной на вертеле.

## **Ситуационное задание №2**

**На производстве ресторана имеется судак крупный.**

1. Перечислите ассортимент блюд из рыбы жареной во фритюре.
2. Приготовьте рыбу жареную с зелёным маслом:
  - 2.1. приготовление полуфабриката;
  - 2.2. жарка рыбы;
  - 2.3. соусы и гарниры для отпуска рыбы;
  - 2.4. приготовление гарнира и соуса;
  - 2.5. отпуск готового блюда.
3. Изменение жиров при жарке продуктов во фритюре. Как предотвратить нежелательные изменения фритюрного жира.
4. Требования к качеству, условия и сроки реализации рыбы жареной во фритюре.

### Ситуационное задание №3

**На производстве кафе имеется белорыбица.**

1. Перечислите ассортимент блюд из рыбы жареной на открытом огне.
2. Приготовьте рыбу, жареную грилье.
  - 2.1. подготовка полуфабриката;
  - 2.2. доведение до готовности;
  - 2.3. подберите соусы и гарниры к рыбе, жареной грилье;
  - 2.4. приготовление гарнира;
  - 2.5. отпуск готового блюда.
3. Цель маринования рыбы для блюдав рыба, жареная грилье.
4. Требования к качеству, условия и сроки реализации рыбы грилье.

### Ситуационное задание №4

**На производстве диетической столовой имеется треска. Какие блюда в припущенном виде можно приготовить?**

2. Приготовление и отпуск рыбы по-русски.
  - 2.1. подготовка полуфабриката;
  - 2.2. правила припускания;
  - 2.3. подбор гарнира и соуса;
  - 2.4. оформление и отпуск готового блюда;
  - 2.5. приготовление гарнира и соуса.
3. Определите процент потерь при припускании трески и объясните их причину.
4. Требования к качеству, условия и сроки реализации рыбы припущенной по-русски.

## Ситуационное задание №5

**На производство ресторана поступил сазан.**

1. Как подготавливаются полуфабрикаты для приготовления блюд из запеченной рыбы?
2. Приготовление рыбы, запечённой по-русски.
  - 2.1. приготовление полуфабриката;
  - 2.2. подготовка соуса и гарнира;
  - 2.3. подготовка блюда для запекания;
  - 2.4. доведение блюда до готовности;
  - 2.5. оформление и отпуск готового блюда;приготовление гарнира и соуса.
3. Объясните образование румяной корочки при запекании рыбы.
4. Требования к качеству, условия и сроки реализации рыбы, запечённой по-русски.

## Ситуационное задание №6

**На производство столовой поступила камбала.**

- 1.Опишите подготовку рыбы для жарки основным способом.
2. Приготовьте рыбу жареную по-ленинградски:
  - 2.1 .приготовление полуфабриката;
  - 2.2. режим жарки рыбы;
  - 2.3. приготовление гарнира;
  - 2.4.оформление и отпуск готового блюда;
- 3.Опишите правила жарки лука во фритюре.
- 4.Требования к качеству, условия и сроки реализации рыбы жареной по-ленинградски.

## Ситуационное задание №7

### На производство столовой поступила навага.

1. Какие блюда в отварном виде можно приготовить?
2. Приготовление и отпуск рыбы отварной с соусом польским:
  - 2.1. подготовка полуфабриката;
  - 2.2. правила варки;
  - 2.3. подбор гарнира и соуса;
  - 2.4. оформление и отпуск готового блюда;приготовление гарнира и соуса.
3. Объясните причину образования хлопьев на поверхности бульона при варке рыбы.
4. Требования к качеству, условия и сроки реализации рыбы отварной с соусом польским.

## Практическая работа №12

ТЕМА: «Определение количества котлетной и кнельной массы из различного вида птицы. Расчет массы пищевых отходов. Определение качества полуфабрикатов»

**Цель: формирование умений и навыков работы со Сборником рецептов блюд, решения задач по расчёту сырья, определению количества порций из заданного количества сырья, взаимозаменяемости продуктов; выполнения ситуационных заданий, оформления технологической документации, составления алгоритмов блюд.**

### Наглядные пособия:

3. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г.
4. Руководство по выполнению практической работы.
3. Образцы ТК И ГГК.
5. Счётная техника.

### Порядок выполнения работы:

3. Решение задач
4. Выполнение ситуационного задания

### Методические указания по выполнению работы.

Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления блюд из рыбы производится для блюда, гарнира и соуса в единой таблице.

Таблица заполняется следующим образом:

- заполняется первая графа, в которой перечисляются продукты, входящие в рецептуру блюда;
- выписывается количество продуктов на одну порцию (указаны в Сборнике рецептов) в граммах;
- подсчитывается количество продуктов на расчетное количество порций (определяется путем умножения массы одной порции на количество порций) и выражается в килограммах;

- затем в графу «всего» заносится выраженный в килограммах подсчет итогового количества продуктов.

Если рецептурой блюда предусматривается соус (гарнир), следует из приведённых в рецептуре соусов (гарниров), выбрать наиболее подходящий и подсчитать количество продуктов для его приготовления.

Для того, чтобы выписать продукты для приготовления соуса (гарнира), необходимо количество соуса (гарнира), указанное в рецептуре на блюдо, умножить на заданное количество порций.

Затем открыть рецептуру соответствующего соуса (гарнира) и, принимая во внимание, что рецептура соуса (гарнира) составлена из расчёта выхода 1 кг. готового соуса (гарнира), указанное в ней количество продуктов умножить на требуемое количество соуса (гарнира).

В случае, если кондиция или вид обработки поступившего продукта не совпадает с предусмотренным в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий - необходимо произвести перерасчет по ранее приведенной методике.

Для замены одних продуктов другими необходимо пользоваться таблицей № 26, с.5 83 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 1996г.

### **Задачи по теме «Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика»**

1. Выписать продукты для приготовления 30 порций курицы отварной, по колонке №1 Сборника рецептов. Поступили куры потрошенные I категории.
2. Выписать продукты для приготовления 50 порций индейки отварной, по колонке №2 Сборника рецептов. Поступили индейки потрошённые, II категории. Гарнир - картофельное пюре. Месяц - май.
3. Выписать продукты для приготовления 20 порций цыплят жареных, по колонке №2 Сборника рецептов. Поступили цыплята потрошенные, I категории. Месяц -

- декабрь.
4. Выписать продукты для приготовления 80 порций гуся жареного по колонке №3 Сборника рецептов. Поступили гуся полупотрошенные, II категории.
  5. Выписать продукты для приготовления 15 порций утки жареной с яблоками, по колонке №1 Сборника рецептов. Поступили утки потрошенные, I категории.
  6. Выписать продукты для приготовления 10 порций котлет по-киевски, по колонке №1 Сборника рецептов. Поступили куры полупотрошенные, II категории. Месяц - сентябрь.
  7. Выписать продукты для приготовления 25 порций курицы по-столичному, по колонке №1 Сборника рецептов. Поступили куры полупотрошенные, II категории. Месяц - февраль.
  8. Выписать продукты для приготовления 18 порций курицы «фри», по колонке №3 Сборника рецептов. Поступили куры полупотрошенные, II категории. Месяц - апрель.
  9. Выписать продукты для приготовления 20 порций рябчика в сметане, по колонке №1 Сборника рецептов.
  10. Выписать продукты для приготовления 40 порций котлет из дичи, по колонке №1 Сборника рецептов. Месяц - сентябрь.
  11. Выписать продукты для приготовления 25 порций цыплят «табака», по колонке №1 Сборника рецептов. Поступили цыплята потрошенные, I категории.
  12. Выписать продукты для приготовления 30 порций кролика тушеного в соусе, по колонке №3 Сборника рецептов.

**Для ответа на вопросы ситуационного задания рекомендуется использовать следующие литературные источники:**

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега - Л», 2005.
2. Ковалёв Н. И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приго-



товления пищи. - М.: М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 1999.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М.: Экономика, 1981-83.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . - М.: Экономика, 1994-96.

### **Ситуационное задание №1**

**На производство столовой открытого типа поступило 58 кг. кур полупотрошенных I категории, из которых необходимо приготовить блюдо - куры отварные.**

1. Опишите последовательность механической обработки кур.
2. Определите массу кур, подготовленных к кулинарной обработке и количество всего субпродуктов, отходов и потерь, а также пищевых обработанных субпродуктов;
3. Опишите подготовку кур к варке и как на производстве можно использовать пищевые субпродукты;
4. Технологический процесс варки кур;
5. Определите массу кур после варки;
6. Объясните причину уменьшения массы кур;
7. Порционирование кур, норма отпуска кур отварных на одну порцию. Использование бульона;
8. Определите количество порций кур отварных;
9. Подберите гарниры и соусы для отпуска кур отварных. Укажите принципы их подбора;
10. Требования к качеству отварных кур, условия и сроки реализации.

## Ситуационное задание №2

**На производство кафе поступило 34 кг. гусей полупотрошенных II категории, из которых необходимо приготовить блюдо - гуси жареные.**

1. Опишите последовательность механической обработки гусей;
2. Определите массу гусей, подготовленных к кулинарной обработке, количество всего субпродуктов, отходов и потерь, а также обработанных пищевых субпродуктов;
3. Опишите подготовку гусей к жарке и как на производстве можно использовать пищевые субпродукты;
4. Технологический процесс жарки гусей;
5. Определите массу гусей после жарки;
6. Объясните причину образования румяной корочки при жарке гусей;
7. Порционирование жареных гусей, норма отпуска жареных гусей на одну порцию;
8. Определите количество порций жареных гусей;
9. Подберите гарниры для отпуска гусей жареных. Объясните принципы их подбора.
10. Порционные куски жареного гуся имеют бледную поверхность, порванную кожу. Можно ли реализовать такие изделия? Используются ли они для приготовления других блюд?

### Ситуационное задание №3

**В школьной столовой необходимо приготовить 250 порций цыплят под паровым соусом.**

1. Сколько цыплят надо получить на производство, если на складе в наличии цыплята потрошенные II категории;
2. Опишите последовательность механической обработки цыплят потрошенных;
3. Определите массу цыплят, подготовленных к кулинарной обработке, количество субпродуктов;
4. Опишите подготовку цыплят для припускания;
5. Технологический процесс припускания цыплят;
6. Определите массу припущенных цыплят;
7. Объясните причину уменьшения массы цыплят;
8. Порционирование цыплят, норма отпуска на одну порцию. Использование бульона после припускания;
9. Подберите гарниры и соусы к цыплятам припущенным. Объясните принципы их подбора;
10. Можно ли реализовать припущенных цыплят со следующими пороками:
  - плохая зачистка тушек (остатки пуха, пеньков);
  - плохо зачищена полость тушек;
  - горький привкус.

#### Ситуационное задание №4

**В ресторане имеется 25 кг. кролика потрошеного I категории. В меню включили котлеты, фаршированные соусом молочным с грибами.**

1. Опишите последовательность механической обработки кролика;
2. Определите массу кролика, подготовленного к кулинарной обработке, количество отходов и выход костей;
3. Опишите приготовление полуфабриката - кролик, фаршированный соусом молочным с грибами; использование костей;
4. Технологический процесс доведения котлеты до кулинарной готовности;
5. Определите массу котлеты после жарки;
6. Объясните причину образования румяной корочки на поверхности котлеты;
7. Правила отпуска котлет, фаршированных соусом молочным;
8. Сколько порций котлет получится из имеющегося на производстве кролика;
9. Подберите гарниры и соусы для отпуска котлет, фаршированных соусом молочным с грибами из кролика. Объясните принципы их подбора.
10. При жарке котлет отстала панировка, обнаружена рубленая мякоть. Как оцените это изделие?

### **Ситуационное задание №5**

**Из 42 кг индейки полупотрошенной II категории в общедоступной столовой по меню необходимо приготовить котлеты рубленые.**

1. Опишите последовательность механической обработки индейки. Использование пищевых отходов и костей;
2. Определите массу индейки, подготовленной для приготовления рубленых котлет, общее количество субпродуктов, количество пищевых обработанных субпродуктов и костей;
3. Опишите приготовления котлетной массы из индейки;
4. Сколько котлетной массы получится из имеющегося количества индейки?
5. Технологический процесс приготовления котлет рубленых из индейки;
6. Определите массу котлет после жарки;
7. Объясните причину размягчения котлет в процессе тепловой обработки;
8. Определите количество порций котлет;
9. Подберите гарниры и соусы для отпуска котлет рубленых.; объясните принципы их подбора.
10. Требования к качеству, условия и сроки реализации котлет рубленых.

### **Ситуационное задание №6**

**В ресторане необходимо приготовить 150 порций кур по-столичному.**

1. Сколько кур необходимо получить на производство, если на складе куры потрошеные I категории;
2. Опишите последовательность механической обработки кур потрошенных;
3. Определите массу кур, подготовленных к кулинарной обработке, количество общих субпродуктов и пищевых обработанных;
4. Приготовление полуфабриката курица по-столичному;
5. Технологический процесс приготовления блюда курица по-столичному;
6. Определите массу жареных изделий;
7. Объясните причину размягчения изделий при тепловой обработке;
8. Использование оставшейся тушки после снятия филе и пищевых обработанных субпродуктов;
9. Подберите гарниры к курице по-столичному; объясните принципы их подбора;
10. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

## Список литературы

### Основные источники:

1. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова – 2 изд., перераб. И доп. – М.: Гриф УМО СПО Издательство Юрайт, 2018. – 414 с. – (серия: Профессиональное образование)
2. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. : табл.

URL://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459

### Дополнительные источники:

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Мглинец [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2018. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

2. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Мглинец. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2018. — 206 с. — 978-5-4377-0065-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911.html>

3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И.Богушева.-Изд.5-е. - Ростов-на-Д.: Феникс, 2018,- 374с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911.html>

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность

### Интернет ресурсы:

[www.frio.ru](http://www.frio.ru) (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);

[www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);

[www.CHEFS.ru](http://www.CHEFS.ru) (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России).



