Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГБОУ СПО СО «Режевской политехникум»

Рассмотрено:

На заседании ЦК

Протокол № 6 от «19» апреля 2019 г

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

к проведению лабораторных (практических) работ

ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по организации практической работы обучающихся составлены на основе рабочей программы по ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Режевской политехникум»

Составитель:

Хамидуллина Р.А. – преподаватель

Цель:

• формирование практических умений, необходимых в последующей профессиональной и учебной деятельности.

Задачи:

- обобщить, систематизировать, углубить, закрепить полученные теоретические знания по ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- формировать умения применять полученные знания на практике;
- выработать при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных -поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

В ходе уроков формируются профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения			
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.			
OK 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.			
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.			
OK 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			
OK 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.			
OK 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.			
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.			

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

Практическая работа проводится в учебном кабинете. До начала практической работы преподаватель проводит вводный инструктаж. Перед выполнением практической работы оговаривается ее объем, время выполнения, сообщаются критерии оценки, повторяются правила техники безопасности.

Студенты получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание на правильность выполнения задания, оказывает помощь, поощряет общение друг с другом.

При выполнении работы студент придерживается следующего алгоритма:

- Записать дату, тему и цель работы.
- Ознакомиться с формируемыми знаниями и умениями, правилами и условиями выполнения практического задания.
- Повторить теоретические задания, необходимые для рациональной работы и других практических действий.
- Выполнить работу по предложенному алгоритму действий.
- Обобщить результаты работы, сформулировать выводы по работе.
- Дать ответы на контрольные вопросы.

Готовые задания студенты оформляют, сдают преподавателю. Преподаватель отмечает правильность оформления соответствующей технологической документации, обращает внимание на ошибки и возможность их устранения.

Практические работы оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

- 1. Выполнение работы в полном объеме и в отведенное время.
- 2. Самостоятельность и активность при выполнении работы.
- 3. Информационная грамотность в оформлении работы.
- 4. Правильные ответы на контрольные вопросы.
- 5. Обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку:

- «5» работа соответствует всем критериям, студент демонстрирует творческий подход, самостоятельно находит решение;
- «4» работа не соответствует одному из критериев (соответствует не в полном объеме) 2,3,4,5;
- «3» работа не соответствует 2-3 из критериев (соответствует не в полном объеме);
- $\langle 2 \rangle$ работа не соответствует критериям 1, 2, 4, 5;

Рекомендации: Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить

тематика практических занятий и лабораторных работ

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов на прак. занятие	Кол-во часов на лаб. работу	
	ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
МДК.0 продук	1.01. Технология приготовления полуфабрикатов для ции	сложно	й кулинарной	
Раздел продук	1. Организация производства полуфабрикатов из мяса дл ции	я сложн	ой кулинарной	
ПЗ №1	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса.			
П3№2	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса.			
ПЗ№3	Практическое занятие 3. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.			
П3№4	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса.			
П3№5	Практическое занятие 5 Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.			
П3№6	Практическое занятие 6 Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке	2		
П3№7	Практическая работа №7: Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса.			
П3№8	Практическая работа №8: Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.	2		
П3№9	Практическая работа №9: Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.	2		

ПЗ№ Практическая работа №11: Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке. 2 ПЗ№ Практическая работа полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке. 2	ПЗ №10	Практическая работа №10: Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества субпродуктов.	
полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при 2		полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при	
		полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при	

Раздел 2. Выбор технологии ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции

	Практическая работа №13		
ПР №13	1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров птицы, способов обработки, кондиции. 2. Определение массы бругто и нетто сырья.	2	
ΠΡ №14	Практическая работа №14: Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества сырья разного вида и кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов.	,	
ΠP №15	Практическая работа №15: Работа со Сборником рецептур, нормативной документацией. Рассчитывать сырье, определять качество порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции.	2	
ПР №16	Практическая работа №16 Работа со Сборником рецептур, нормативной документацией. Рассчитывать сырье, определять качество порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции.	2	
ПР	<i>Практическая работа №17</i> Оценка качества сырья,		
№ 17	обработка птицы с соблюдением технологического процесса, приготовление полуфабрикатов целыми тушками и из филе птицы	,	
ΠP №18	Практическая работа №18 Оценка качества сырья, обработка птицы с соблюдением технологического процесса, приготовление полуфабрикатов целыми тушками и из филе птицы	2	

Раздел 3. Выбор технологии ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

	Практическая работа №19		
ПР №19	1.Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. 2.Определение массы брутто и нетто сырья.	2	
	Практическая работа №20		
ПР №20	1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. 2. Определение массы брутто и нетто сырья.	2	
ПР №21	Практическая работа №21 1.Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. 2.Определение массы брутто и нетто сырья.		
ПР	<i>Практическая работа №22</i> Решение ситуационных задач.		
№ 22		2	
ПР №23	Практическая работа №23 Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто и нетто сырья.	2	
ΠP №24	<i>Практическая работа №24</i> Решение ситуационных задач.	2	
ПР №25	Практическая работа №25 Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто и нетто сырья.	2	
ПР	Практическая работа №26 Решение ситуационных задач.	2	
№26		<i>L</i>	
ПР №27	Пактическая работа №27 Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто и нетто сырья.	2	

Практическая работа № 1-2

Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса.

Цель: научить студентов решать задачи по расчету сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи. Ознакомится с общими положениями. Ответить на вопросы.

Общие сведения

На ПОП мясо поступает остывшее, охлажденное, мороженое.

Мороженое мясо подвергают размораживанию:

- Медленное размораживание осуществляется в специальных камерах при температуре от 0 до $6-8^{0}$ С в течение 3-5 суток.
- Быстрое размораживание осуществляется в специальных камерах, в которых подается воздух температурой 20-25°C и влажностью 85-95% в течении 12-24 часов.

На малых предприятиях тушки раскладывают на столы, не соприкасаясь друг с другом.

После размораживания мясо <u>зачищают от клейм и загрязнений и обмывают</u> с помощью щеток душа. Для этого сначала используют воду с температурой $20-30^{0}$ C, а затем ополаскивают холодной водой $(12-15^{0}\text{C})$ для охлаждения.

Затем тушки <u>обсушивают</u> с помощью салфеток или потоком холодного (1-6⁰C) воздуха.

Далее тушки <u>делят на части</u>. При разделке говядины получают: вырезку, толстый и тонкий край, грудинку, покромку, шею, лопатку, подлопаточную часть, пашину, тазобедренную часть.

При разделке свинины и баранины получают: корейку, лопатку, шею, грудинку, тазобедренную часть.

После разделке мясо подвергают обвалке. При этом мясо отделяют от костей, а затем осуществляют жиловку и зачистку. Вследствие чего удаляют пленки, сухожилия и обравнивают края у крупных кусков мяса.

Использование частей говяжьей туши:

Вырезка – для жарки целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

Толстый и тонкий края - для жарки целиком, натуральными и панированными порционными и мелкими кусками, мелкими кусками

Внутренний и верхний куски – для тушения крупными и порционными кусками, для жарки панированными и мелкими кусками

Наружный и боковой куски – для тушения крупными, порционными и мелкими кусками Лопатка, подлопаточная части, грудинка, покромка – для варки крупными кусками, тушения мелкими кусками.

Шея, пашина, обрезки – для приготовления котлетной массы.

Использование частей свиной и бараньей туш

тазобедренная часть – жарка целиком, панированными порционными и мелкими кусками корейка - жарка во всех видах

лопатка — жарка и варка целиком, тушение порционными и мелкими кусками грудинка — варка, жарка целиком, тушение мелкими кусками шея, пашина - котлетное мясо

Из зачищенных кусков приготавливают различные полуфабрикаты:

¬ крупнокусковые

натуральные

¬порционные

панированные

¬мелкокусковые

натуральные

¬рубленые

с хлебом

Ассортимент полуфабрикатов из говядины

Крупнокусковые полуфабрикаты

- Ростбиф вырезка, толстый и тонкий край
- Мясо тушеное тазобедренная часть
- Мясо шпигованное тазобедренная часть, шпигуют
- Мясо отварное лопатка, подлопаточная часть, грудинка, покромка

Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины

Крупнокусковые полуфабрикаты

- баранина жареная тазобедренная часть
- Баранье седло –корейка
- Буженина свиной окорок
- Карбонат корейка свинины
- Мясо шпигованное лопатка
- Грудинка фаршированная грудинка
- Каре ягненка в оболочке из свинины корейка
- Ребра «Корона» корейка

- Ребра «Почетный караул» корейка
- Каре ягненка фарш. куриным рулетом корейка

Задание

- 1. Выполнить задание на компьютере в программе ОМЅ
- 2. Заполнить таблицу «Кулинарное использование частей туш»
- 3. Продолжить схему «Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины»
- 4. Ответить на вопросы

Выполнение задания

- 1. Открыть программу модуля «Разделка говяжьей туши» Контрольная работа и выполнить три задания, при этом записав ответы
- 2. Заполнить таблицу «Кулинарное использование частей туш»

Вид тепловой обработки

Кулинарное использование частей

1. Продолжить схему «Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины»

Расчёт массы брутто для порционных полуфабрикатов.

Задача № 1. Найти массу брутто говядины (вырезка) для приготовления 100 порций «лангета» по первой колонке?

Задача № 2. Найти массу брутто говядины (толстый и тонкий край) для приготовления 35 порций «антрекота» по второй колонке?

Задача № 3. Найти массу брутто телятины (корейка) для приготовления 17 порций «эскалопа» по третьей колонке?

Пример решения задачи № 1.

Для решения задачи находим раскладку в сборнике рецептур на блюдо «лангет» на стр 228, рецептура №373.

По первой колонке в закладке расход говядины на 1 порцию массой брутто равен 216 г.

Делаем расчет говядины массой брутто, для приготовления 100 порций блюда:

Для приготовления 100 порций лангета необходимо взять 21.6 кг говядины массой брутто.

Расчёт массы брутто для мелкокусковых полуфабрикатов.

Задача № 4. Найти массу брутто говядины (вырезка) для приготовления 100 порций «бефстроганова» по первой колонке?

Задача № 5. Найти массу брутто свинины (корейка) для приготовления 15 порций «поджарки» по первой колонке?

Задача № 6. Найти массу брутто печени свиной для приготовления 33 порций «печени построгановски» по третьей колонке?

Задача № 7. Найти массу брутто почек бараньих для приготовления 45 порций «почек жареных с помидорами или лимонным соком» по первой колонке?

Пример решения задачи № 4.

Для решения задачи находим раскладку в сборнике рецептур на блюдо «бефстроганов» на стр 229, рецептура №375.

По первой колонке в закладке расход говядины на 1 порцию массой брутто равен 216 г.

Находим необходимое количество говядины для приготовления 100 порций:

Для приготовления 100 порций «бефстроганова» необходимо взять 21.6 кг говядины массой брутто.

1. Ответить на вопросы:

- 1. Перечислить операции обработки мороженого мяса
- 2. Как классифицируют полуфабрикаты?
- 3. Что называют дефростацией?
- 4. Сколько времени осуществляется медленное оттаивание мяса?
- 5. Какова температура воды при обмывании мяса?
- 6. Что такое обвалка?

Практическая работа №3-4

Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса

Цель: научить студентов рассчитывать выход полуфабрикатов, массу брутто, нетто, отходы при механической кулинарной обработке мяса.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи и сделать расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса.

Количество отходов, полученных при обработке мяса, зависит от его вида и категории упитанности туш. В таблице выхода мясных полуфабрикатов приводится процент отходов и потерь при разделке, проценты выхода мясных полуфабрикатов.

В разделе "Введение" Сборника рецептур блюд указало, что в рецептурах. заложено сырье следующих кондиций: говядина, баранина, козлятина (без ножек) - І категории, свинина - мясная, субпродукты (кроме вымени) - мороженые; вымя -охлажденное.

Задачи, приведенные по данной теме, должны дать представление об определении количества отходов и потерь при обработке тушь мяса, определении количества порций из заданного количества сырья.

Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленной массы с учетом расхода сырья, расчет дополнительных ингредиентов в массе.

Задача № 1. Определить сколько необходимо говядины массой брутто, чтобы приготовить 40 порций «бифштекса рубленого», выход 1 порции полуфабриката 50 г, расчет по 1 колонке?

Задача № 2. Определить сколько необходимо баранины массой брутто, чтобы приготовить 13 порций «шницеля натурального рубленого», выход 1 порции полуфабриката 120 г, расчет по 3 колонке?

Задача № 3. Определить сколько необходимо телятины массой брутто, чтобы приготовить 28 порций «зраз рубленых», выход 1 порции полуфабриката 100 г, расчет по 2 колонке?

Пример решения задачи № 1.

Для решения данного типа задачи находим в сборнике номер рецептуры (№411), в рецептуре в первой колонке дана раскладка на говядину. Чтобы приготовить полуфабрикат массой 43 г, необходимо сделать расчет сырья на полуфабриката массой 50г, составляем пропорцию на необходимое сырье:

На 43г полуфабриката - 155 г говядины

На 50 г полуфабриката- Х говядины

Для приготовления 1 порции «бифштекса рубленого» необходимо взять 180 г говядины массой брутто.

Находим необходимое количество говядины, чтобы приготовить 40 порций полуфабриката:

<u>Для приготовления 40 порций «бифштекса рубленого» необходимо 7.2 кг говядины.</u>

Расчёт массы нетто, отходов и выхода крупнокусковых полуфабрикатов при механической обработке мяса.

Задача № 4. Определить количество отходов при механической обработке 75 кг говядины 2 категории, определить массу нетто и сколько можно приготовить порций крупнокускового полуфабриката для варки, массой 170 г?

Задача № 5. Определить количество отходов при механической обработке 16 кг баранины 1 категории, определить массу нетто и сколько можно приготовить порций крупнокускового полуфабриката для тушения, массой 190 г?

Задача № 6. Определить количество отходов при механической обработке 33 кг свинины обрезной, определить массу нетто и сколько можно приготовить порций крупнокускового полуфабриката для жарения, массой 165 г?

Пример решения задачи № 1.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у говядины 2 категории при холодной обработке . В сборнике рецептур на стр. 406 в таблице 8 «Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий » находим значения говядины 2 категории, массу брутто и массу нетто, для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов, что составляет 45г и 32г.

Из данных значений находим процент отходов при механической обработке мяса используя соотношение:

Масса брутто равна 45, масса нетто 32 г, масса брутто продукта берем за 100%

Вес отходов находим действием: 45-32=13 г

45Γ - 100%

13Γ - X

Потери у говядины 2 категории при механической обработке составляют 29% (при обработке мяса для крупнокусковых полуфабрикатов).

Находим массу нетто говядины, при наличии 75 кг сырья по формуле:

Используя известные значения, находим массу нетто для варки по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

53,25 кг- искомая масса нетто говядины, которая используется для приготовления крупнокускового полуфабриката для варки.

Находим количество порций полуфабриката весом 170 г, можно приготовить из 53.25 кг говядины массой нетто 2 категории:

Из 53.25 кг говядины массой нетто 2 категории можно подготовить 313 порций крупнокускового полуфабриката.

Практическая работа № 5-6

Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке

Цель: научить студентов производить расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи.

Расчёт количества порций изделий (порционных, мелкокусковых) из заданного количества сырья.

Задача № 1. Сколько порций «почек по- русски» получится из 35 кг почек свиных, расчет по 1 колонке?

Задача № 2. Сколько порций «печени с грибами» получится из 27 кг печени говяжей ?

Задача № 3. Сколько порций «азу» получится из 9,5 кг говядины (боковая часть), расчет по 3 колонке?

Задача № 4. Сколько порций «плова» получится из 16 кг баранины (лопаточная часть), расчет по 2 колонке?

Пример решения задачи № 1.

В сборнике рецептур на стр. 250 находим рецептуру № 407, колонка №1, где указаны нормы почек свиных на 1 порцию массы брутто, что равно 202 г.

В наличии имеется 35 кг почек свиных, на одну порцию норма закладки составляет 202 г. Рассчитываем сколько порций «почек по- русски» может получится из 35 кг почек свиных по формуле:

Где: Мбр- масса сырья

Мбр\1 порции- масса сырья на 1 порцию блюда (изделия)

Из данного количества сырья получится 173 порций «почек по-русски».

Практическая работа № 7-8

Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса.

Цель: научить студентов решать ситуационные задачи. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи.

Расчёт количества порций изделий крупнокусковых, рубленых из натуральной рубленой массы, из котлетного мяса.

Задача № 1. Сколько порций «мяса отварного» получится из 35 кг говядины (грудинка) ,расчет по 1 колонке?

Задача № 2. Сколько порций «котлет натуральных паровых» получится из 5 кг телятины (корейка) ,расчет по 2 колонке?

Задача № 3. Сколько порций «рулета из говядины» получится из 17 кг говядины (грудинка)?

Задача № 4. Сколько порций «антрекота» получится из 4,5 кг говядины (толстый край),расчет по 3 колонке?

Задача № 5. Сколько порций «шницеля» получится из 2,3 кг баранины (тазобедренная часть) ,расчет по 2 колонке?

Задача № 6. Сколько порций «мяса тушеного» получится из 7,1 кг свинины (шейная часть) ,расчет по 2 колонке?

Пример решения задачи № 1.

В сборнике рецептур на стр. 219 находим рецептуру № 357, колонка №1, где указаны нормы говядины на 1 порцию массы бругто, что равно 219 г..

В наличии имеется 35 кг говядины, на одну порцию норма закладки составляет 219 г. Рассчитываем сколько порций «мяса отварного» может получится из 35 кг говядины по формуле:

Где: Мбр- масса сырья

Мбр\1 порции- масса сырья на 1 порцию блюда (изделия)

Из данного количества сырья получится 159 порций «мяса отварного»

Практическая работа № 9

Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.

Цель: научить студентов производить расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи.

Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, расчёт хлеба в котлетной массе.

Задача № 1. Определить необходимое количество хлеба, чтобы приготовить 30 порций полуфабриката котлетной массы, выход 1 порции полуфабриката 90 г, для приготовления «котлет рубленых, запеченных с молочным соусом»?

Задача № 2. Определить необходимое количество хлеба, чтобы приготовить 16 порций полуфабриката котлетной массы, выход 1 порции полуфабриката 40 г, для приготовления «зраз рубленых»?

Задача № 3. Определить необходимое количество хлеба, чтобы приготовить 24 порции полуфабриката котлетной массы, выход 1 порции полуфабриката 38 г, для приготовления «рулета с луком и яйцом»?

Пример решения задачи № 1.

Для решения данного типа задачи находим в сборнике номер рецептуры (№415), в рецептуре дана раскладка на количество хлеба для приготовления 90 г полуфабриката.

Для приготовления 1 порции необходимо 9 г хлеба.

Находим необходимое количество хлеба, чтобы приготовить 30 порций котлетной массы (полуфабриката):

Для приготовления 30 порций котлетной массы на «котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом» необходимо взять 270 г хлеба.

Практическая работа № 10

Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества субпродуктов

Цель: научить студентов производить расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи.

Задача № 1. Найти массу брутто печени свиной для приготовления 33 порций «печени построгановски» по третьей колонке?

Задача № 2. Найти массу брутто почек бараньих для приготовления 45 порций «почек жареных с помидорами или лимонным соком» по первой колонке?

Задача № 3. Найти массу печени свиной для приготовления 26 порций «оладьев из печени» по второй колонке Сборника рецептур блюд?

Задача № 4. Сколько порций «почек по- русски» получится из 35 кг почек свиных, расчет по 1 колонке?

Задача № 5. Сколько порций «печени с грибами» получится из 27 кг печени говяжей ?

Практическая работа № 11-12

Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.

Цель: научить студентов производить расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи.

Расчёт количества порций изделий (порционных, мелкокусковых) из заданного количества сырья.

Задача № 1. Сколько порций «почек по- русски» получится из 35 кг почек свиных, расчет по 1 колонке?

Задача № 2. Сколько порций «печени с грибами» получится из 27 кг печени говяжей?

Задача № 3. Сколько порций «азу» получится из 9,5 кг говядины (боковая часть), расчет по 3 колонке?

Задача № 4. Сколько порций «плова» получится из 16 кг баранины (лопаточная часть), расчет по 2 колонке?

Пример решения задачи № 1.

В сборнике рецептур на стр. 250 находим рецептуру № 407, колонка №1, где указаны нормы почек свиных на 1 порцию массы бругто, что равно 202 г..

В наличии имеется 35 кг почек свиных, на одну порцию норма закладки составляет 202 г. Рассчитываем сколько порций «почек по-русски» может получится из 35 кг почек свиных по формуле:

Где: Мбр- масса сырья

Мбр\1 порции- масса сырья на 1 порцию блюда (изделия)

Из данного количества сырья получится 173 порций «почек по- русски»

Расчёт количества порций изделий крупнокусковых, рубленых из натуральной рубленой массы, из котлетного мяса.

Задача № 6. Сколько порций «мяса отварного» получится из 35 кг говядины (грудинка), расчет по 1 колонке?

Задача № 7. Сколько порций «котлет натуральных паровых» получится из 5 кг телятины (корейка), расчет по 2 колонке?

Задача № 8. Сколько порций «рулета из говядины» получится из 17 кг говядины (грудинка)?

Задача № 9. Сколько порций «антрекота» получится из 4,5 кг говядины (толстый край) ,расчет по 3 колонке?

Задача № 10. Сколько порций «шницеля» получится из 2,3 кг баранины (тазобедренная часть) ,расчет по 2 колонке?

Задача № 11. Сколько порций «мяса тушеного» получится из 7,1 кг свинины (шейная часть) ,расчет по 2 колонке?

Пример решения задачи № 6.

В сборнике рецептур на стр. 219 находим рецептуру № 357, колонка №1, где указаны нормы говядины на 1 порцию массы брутто, что равно 219 г..

В наличии имеется 35 кг говядины, на одну порцию норма закладки составляет 219 г. Рассчитываем сколько порций «мяса отварного» может получится из 35 кг говядины по формуле:

Где: Мбр-масса сырья

Мбр\1 порции- масса сырья на 1 порцию блюда (изделия)

Из данного количества сырья получится 159 порций «мяса отварного»

Практическая работа № 13-14

Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров птицы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто и нетто сырья.

Цель: научить студентов производить расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров птицы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто и нетто сырья.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи.

Количество отходов, получаемых при обработке домашней птицы, зависит от вида птицы, категории ее упитанности и вида промышленной обработки (потрошеная, полупотрошеная).

В рецептурах на изделия из птицы, помещенных в Сборнике рецептур блюд, масса нетто и выход готовых изделийисчисляются, исходя из поступления сельскохозяйственной птицы полупотрошеной второй категории.

Задачи, приведенные по данной теме, должны дать представление об определении количества отходов (пищевых инепищевых при обработке птицы, определении массы нетто и массы брутто, определении количества порций из заданного количества сырья.)

Расчеты по определению выхода количества порций изделий, полуфабрикатов, из заданного количества сырья и расчет массы пищевых обработанных субпродуктов.

Задача № 1. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошеных первой категория?

Задача № 2. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошеных второй категории?

Задача № 3. Найти массу пищевых отходов при обработке 100 кг гусей полупотрошеных I категории.

Задача № 4. Найти количество отходов при обработке белой куропатки массой брутто 10 кг?

Задача № 5. Определить количество отходов при обработке 20 кг кроликов I категории. Разделка производится на мякоть?

Пример решения задачи № 1.

Масса отходов исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептур на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у кур полупотрошеных первой категория, что составляет 31,4%.

Используя известные значения. находим массу отходов по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

25,12 кг- искомая масса отходов у кур полупотрошеных первой категория при холодной обработке.

Задача № 6. Определить массу нетто уток полупотрошеных второй категории, если масса брутто равна 40 кг?

Задача № 7. Рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошеных первой категории?

Задача № 8. Найти массу мякоти с кожей при обработке 40 кг кур потрошеных I категории?

Задача № 9. Определить массу нетто фазанов при обработке 20 кг для отваривания целиком?

Задача № 10. Определить массу нетто кроликов из 60 кг массой брутто для приготовления изделий из котлетной массы?

Пример решения задачи № 6.

Масса нетто исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса нетто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептур на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у уток полупотрошеных второй категория, что составляет 34,3 %.

Используя известные значения. находим массу нетто по

формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

Практическая работа № 15-16

Работа со Сборником рецептур, нормативной документацией. Рассчитывать сырье, определять качество порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции

Цель: научить студентов работать со Сборником рецептур, нормативной документацией. Производить расчет сырья, определять качество порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи.

Задача № 1. Определить массу брутто гусей полупотрошеных первой категории, если масса обработанной птицы равна 60 кг?

Задача № 2. Определять массу брутто цыплят потрошений второй категория, если масса обработанной птицы равна 40 кг?

Задача № 3. Рассчитать массу брутто индейки потрошеной первой категории для 100 порций котлет по 3 колонке, если мякоть используется с кожей?

Задача № 4. Определить массу брутто кур полупотрошеных второй категории для 50 порций рагу по первой колонке Сборника рецептур?

Задача № 5. Определить массу брутто цыплят потрошеных второй категории для 100 порций плова по первой колонке Сборника рецептур?

Пример решения задачи № 1.

Масса брутто исчисляется, исходя из заданной массы нетто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептур на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у гусей полупотрошеных первой категории, что составляет 30 %.

Используя известные значения. находим массу брутто по формуле:

Где: Мнт- масса нетто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

85,7 кг- искомая масса брутто гусей полупотрошеных первой категории

Задача № 6. Определить процент отходов при механической обработке 35 кг кур полупотрошенных 2 категории, определить массу нетто и сколько можно подготовить порций мелкокускового полуфабриката, массой 95 г?

Пример решения задачи № 16.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у кур полупотрошенных 2 категории при холодной обработке . В сборнике рецептур на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у кур полупотрошенных 2 категории, что составляет 33,7 %.

Используя известные значения, находим массу нетто кур полупотрошенных 2 категории по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

23,2 кг- искомая масса нетто кур полупотрошенных 2 категории, которая используется для приготовления мелкокускового полуфабриката.

Находим количество порций полуфабриката весом 95 г, которые можно подготовить из 23,2 кг кур полупотрошенных 2 категории:

Из 35 кг кур полупотрошенных 2 категории массой нетто можно подготовить 244 порций мелкокускового полуфабриката.

Практическая работа № 17-18

Оценка качества сырья, обработка птицы с соблюдением технологического процесса, приготовление полуфабрикатов целыми тушками и из филе птицы

Цель: научить студентов производить оценку качества сырья, обработка птицы с соблюдением технологического процесса, приготовление полуфабрикатов целыми тушками и из филе птицы

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: ознакомится с качеством птицы, поступающей на предприятие общественного питания.

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и "пеньков", без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах — свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти — плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

Котлеты натуральные — без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в 2—3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длина ее 3—4 см с обрубленной частью головки. Масса косточки — 5 г. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1—3 кусочка мякоти другого филе. Форма филе — овальная. Цвет — от бело-розового до розового. Запах — присущий свежему куриному мясу. Консистенция мяса — плотная, упругая.

Котлеты панированные должны отвечать тем же требованиям, что и котлеты натуральные. Поверхность их должна быть покрыта ровным слоем белой панировки; не допускаются увлажнение и отставание панировки.

Котлеты рубленые имеют овально-приплюснутую форму, поверхность — равномерно панированную, без трещин, ломаных краев. Консистенция — мягкая, запах — свойственный доброкачественному мясу.

Приготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6°С и хранят при температуре от 0 до 4°С. Обработанные тушки укладывают в металлические ящики или лотки и хранят не более 36 ч, панированные котлеты — до 24, потроха, суповые наборы и кости — до 18, рубленые изделия — до 12 ч.

Котлеты натуральные, панированные и изделия из рубленой массы (котлеты, биточки) укладывают на ребро под углом в один ряд. Котлеты по-киевски и фаршированные укладывают также в один ряд, но не на ребро. Котлетную массу укладывают на противни слоем 5—7 см и охлаждают.

Вопросы и задания для повторения

- 1. В каком виде и состоянии поступает сельскохозяйственная птица и пернатая дичь?
- 2.Составить схему обработки птицы.
- 3. Для чего заправляют птицу и дичь?
- 4. Какие существуют способы заправки птицы и дичи?
- 5.Как снимают филе?
- 6.Как зачищают филе?
- 7. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?
- 8. Как приготовить котлетную массу из птицы?
- 9. Какие полуфабрикаты приготавливают из котлетной массы?
- 10. Какие отходы от птицы используют? Их обработка.

Практическая работа № 19-20

Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции.

Определение массы брутто и нетто сырья

Цель: научить студентов производить расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто и нетто сырья.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи.

В предприятиях общественного питания приготовляют блюда из рыбы — живой, охлажденной, соленой, а также мороженого филе, выпускаемого промышленностью, рыбных полуфабрикатов, котлетной массы и фарша.

Количество отходов, и следовательно, выход полуфабрикатов, зависят от вида рыбы, ее размера и способа обработки. Эти данные приводятся в расчетных таблицах Сборника рецептур блюд. В таблицах даны нормы отходов, выход полуфабрикатов, а также нормы потерь и выход изделий в зависимости от способа разделки рыбы и видов тепловой обработки.

Задачи, приведенные по данной теме, должны дать представление об определении количества пищевых и непищевых отходов, определении массы нетто и брутто, определении количества порций изделий, изготовленных из заданного количества сырья.

Определение массы отходов при механической обработке рыбы.

Задача № 1. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера?

Задача № 2. Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделываться на филе с кожей и реберными костями?

Задача № 3. Определить массу отходов при обработке 40 кг язя неразделанного мелкого на «кругляши»?

Задача № 4. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленных из 20 кг трески мелкого размера?

Задача № 5. Определить количество отходов при обработке 60 кг севрюги с головой среднего размера, если севрюга будет разделываться на звенья с кожей без хрящей?

Пример решения задачи № 1.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья. В сборнике рецептур на стр. 529 (колонка N27) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов у трески неразделанной на филе без кожи и костей, что составляет 58 %.

Используя известные значения. находим массу отходов по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

17,4 кг- искомая масса отходов у трески неразделанной при холодной обработке.

Практическая работа № 21-22

Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции.

Определение массы брутто и нетто сырья.

Цель: научить студентов работать со Сборником рецептур, нормативной документацией. Производить расчет сырья, определять качество порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи.

Расчёт количества отходов при механической обработке рыбы и выхода полуфабрикатов в зависимости от вида рыбы, её размера и способов обработки.

Задача № 1. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 17 кг трески неразделанной мелкого размера, найти массу полуфабриката для припускания?

Задача № 2. Определить количество отходов при обработке на непластованные куски 25 кг карася океанического мелкого размера, найти массу полуфабриката для варки?

Задача № 3. Определить количество отходов при обработке на филе с кожей и реберными костями 7,5 кг амура неразделанного среднего размера, найти массу полуфабриката для жарки?

Пример решения задачи № 1.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья. В сборнике рецептур на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов у трески неразделанной на филе без кожи и костей, что составляет 58 %.

Используя известные значения. находим массу отходов по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

9,86 кг- искомая масса отходов у трески неразделанной при холодной обработке.

Используя известные значения, находим массу полуфабриката для припускания (масса нетто) по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

7,14 кг- искомая масса полуфабриката, которая используется для припускания.

Определение количества порций из заданного количества сырья в зависимости от вида рыбы, её размеров, способов обработки и расхода на одну порцию.

Задача № 4. Определить сколько порций трески жареной (филе с кожей и без костей, треска неразделанная) получится из 15 кг рыбы мелкого размера, выход 1 порции жареной рыбы 100 г?

Задача № 5. Определить сколько порций судака жаренного во фритюре (филе без кожи и костей) получится из 8 кг рыбы крупного размера, выход порции жареной рыбы 75 г?

Задача № 6. Определить сколько порций сельди запеченной (филе без кожи и костей) получится из 23 кг рыбы среднего размера, выход 1 порции 125 г?

Пример решения задачи № 4.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья при холодной и тепловой обработке(жарка).

В сборнике рецептур на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов при холодной и тепловой обработке у трески неразделанной на филе с кожей и без костей, что составляет 54 % и 20 %.

Используя известные значения, находим массу полуфабриката для жарки (масса нетто) по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

6,9 кг- искомая масса полуфабриката, которая используется для жарки.

Используя найденные значения, находим массу готового изделия по формуле:

Где: Мнт- масса подготовленного сырья (полуфабриката)

% потерь- процент потерь при тепловой обработке

5,52 кг- искомая масса готового изделия.

Используя найденные значения находим сколько порций трески жареной, выходом 100 г получится из данного количества по формуле:

Где: Мгот- масса готового блюда (изделия)

Мгот\1порц- масса выхода 1 порции готового блюда (изделия)

Из данного количества сырья получится 55 порций «Трески жареной».

Практическая работа № 23-24

Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции.

Определение массы брутто и нетто сырья.

Цель: научить студентов работать со Сборником рецептур, нормативной документацией. Производить расчет сырья, определять качество порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи.

Задача № 1. Определить массу нетто уток полупотрошеных второй категории, если масса брутто равна 40 кг?

Задача № 2. Рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошеных первой категории?

Задача № 3. Найти массу мякоти с кожей при обработке 40 кг кур потрошеных I категории?

Задача № 4. Определить массу нетто фазанов при обработке 20 кг для отваривания целиком?

Задача № 5. Определить массу нетто кроликов из 60 кг массой брутто для приготовления изделий из котлетной массы?

Пример решения задачи № 1.

Масса нетто исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса нетто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептур на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у уток полупотрошеных второй категория, что составляет 34,3 %.

Используя известные значения. находим массу нетто по

формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

26,28 кг- искомая масса нетто уток полупотрошеных второй категории

Практическая работа № 25, 26,27

Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто и нетто сырья.

Цель: научить студентов работать со Сборником рецептур, нормативной документацией. Производить расчет сырья, определять качество порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, учебник Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи издательство: М.: Деловая литература, 2014

Задания: Решить ситуационные задачи.

Расчеты по определению выхода количества порций изделий, полуфабрикатов, из заданного количества сырья и расчет массы пищевых обработанных субпродуктов птицы.

Задача № 1. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошеных первой категория?

Задача № 2. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошеных второй категории?

Задача № 3. Найти массу пищевых отходов при обработке 100 кг гусей полупотрошеных I категории.

Задача № 4. Найти количество отходов при обработке белой куропатки массой брутто 10 кг?

Задача № 5. Определить количество отходов при обработке 20 кг кроликов I категории. Разделка производится на мякоть?

Пример решения задачи № 1.

Масса отходов исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептур на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у кур полупотрошеных первой категория, что составляет 31,4%.

Используя известные значения. находим массу отходов по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

25,12 кг- искомая масса отходов у кур полупотрошеных первой категория при холодной обработке.