

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОВЕТСКО-ГАВАНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Методические рекомендации
Обучающимся по выполнению практических работ

по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного ассортимента

специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
по программе базовой подготовки

г. Советская Гавань
2020г.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по программе базовой подготовки и рабочей программы учебной дисциплины/профессионального модуля ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Разработчик:

КГБ ПОУ СГПТТ, преподаватель
(место работы, должность)

(подпись)

Л.П.Пушкарева
(ФИО)

Внешний эксперт:

(место работы, должность)

(подпись)

(ФИО)

Одобрено на заседании предметно - цикловой (методической) комиссии

«__» _____ 20__ г., Протокол № __

Председатель ПЦМК

технологического цикла _____ Т.А.Шуваева

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации для выполнения практических работ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических работ.

Основной целью практических работ является подготовка обучающихся к выполнению учебных работ на УП и производственных работ на ПП.

В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

- ✓ работы с нормативной и технологической документацией;
- ✓ расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- ✓ определения соотношения основных компонентов изделий;
- ✓ составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- ✓ проведения бракеража готовой продукции;
- ✓ оформления соответствующей технологической документации.

Перечень кулинарных изделий и блюд составлен с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров.

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение 2-х академических часов.

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет, (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподавателя, мастера или консультанта) и получает оценку за работу (*приложение № 2*).

По окончании работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

ТЕМАТИКА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов на прак. занятие	
<u>Раздел ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</u>			
МДК 02. 01. Организация процессов приготовления, подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПЗ№1	Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	2	
	№1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	2	
ПЗ№2	Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	4	
	№2,3 Органолептическая оценка качества различных видов сырья. Установление соответствия требованиям нормативных документов.	4	
ПЗ№3	Тема 1.3 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	4	
	№4 Разработка рецептур горячих блюд	2	
	№5 Сочетание и использование приправ и пряностей	2	
ПЗ№4	Тема 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	4	
	№6 Организация работы горячего цеха	2	
	№7 Ознакомление с устройством оборудования. Приемы безопасной эксплуатации технологического оборудования. (Инновационные виды оборудования и технологии)	2	
Итого		14	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПЗ №5	Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	8	
	№8 Разработка новой рецептуры первого блюда (заправочные)	2	
	№9 Разработка новой рецептуры первого блюда (прозрачные)	2	
	№10,11 Разработка новой рецептуры первого блюда (пюреобразные)	4	
ПЗ№6	Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	6	
	№12 Разработка новых рецептур блюд (соусы)	2	
	№13 Разработка новых рецептур блюд (соусы)	2	
	№14 Разработка новых рецептур блюд (соусы)	2	
ПЗ№7	Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих	6	

	блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента		
	№15 Разработка новой рецептуры блюд из овощей	2	
	№16 Разработка новой рецептуры из грибов	2	
	№17 Разработка новой рецептуры из фаршированных овощей	2	
ПЗ№8	Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента		
	№18 Разработка новых рецептов блюд из круп и бобовых	2	
	№19 Разработка новых рецептов блюд из макаронных изделий	2	
ПЗ№9	Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		
	№20 Разработка новой рецептуры блюд из яиц	2	
	№21,22 Разработка новой рецептуры из творога	4	
	№23 Разработка новой рецептуры из сыра	2	
ПЗ№10	Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		
	№24,25 Разработка новой рецептуры из рыбы	4	
	№26 Разработка новой рецептуры из рубленой рыбы	2	
	№27 Разработка новых рецептов блюд из морепродуктов	2	
ПЗ№11	Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента		
	№28,29 Разработка новой рецептуры из мяса	4	
	№30,31 Разработка новой рецептуры из рубленого мяса	4	
	№32 Разработка новых рецептов блюд из мясопродуктов	2	
ПЗ№12	Тема 2.8 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		
	№33,34 Разработка новой рецептуры из птицы	4	
	№35 Разработка новых рецептов блюд из кролика	2	
Итого		56	

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

ТЕМА: Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

ЦЕЛЬ: - изучение ассортимента горячих блюд сложного ассортимента

МТБ: учебник Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Выполнение работы:

1. Ознакомиться с Содержанием учебника

2. Заполнить Таблицу

ПЗ №1 Классификация горячих блюд

Задание 1. Пользуясь содержанием учебника заполнить таблицу (до 5 наименований блюд)

Заправочные	Соусы	Блюда из	Блюда из сыра	Блюда из яиц
-------------	-------	----------	---------------	--------------

супы		овощей и грибов		
Блюда из творога	Блюда из мяса отварного и припущенного	Блюда из мяса жареного	Блюда из мяса тушеного	Блюда из мяса запеченного
Блюда из субпродуктов	Блюда из рубленого мяса	Блюда из отварной и припущенной птицы	Блюда из тушеной птицы и дичи	Блюда из жареной и запеченной птицы
Блюда из кролика	Блюда из мяса диких животных	Блюда из рыбы отварной, припущенной тушеной	Блюда из жареной и запеченной рыбы	Блюда из морепродуктов

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2,3

ТЕМА: Органолептическая оценка качества различных видов сырья. Установление соответствия требованиям нормативных документов.

Цель: научиться определять качество образцов сырья по органолептическим показателям.

Задание: 1. «Определить свежесть охлажденного мяса органолептическим методом»

2. выполните вариативно операции с.8-10

3. решите ситуационные задачи с.11-12

МТБ: стандарты на сырье, Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Оценка свежести мяса

Мясо в зависимости от степени свежести подразделяют на три категории: свежее, сомнительной свежести и несвежее.

Пользуясь ГОСТом 7269 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести" проведите органолептическую оценку качества образцов мяса и напишите заключение о его свежести.

При органолептической оценке мяса определяют внешний вид, цвет, консистенцию и его запах, состояние подкожного и костного жира и сухожилий, качество бульона после варки.

Порядок выполнения работы

1. Определяют внешний вид мяса и, проводя по поверхности образца мяса рукой, устанавливают сухая или липкая корочка подсыхания. Определяют цвет и интенсивность окраски корочки подсыхания.

2. Острым ножом надрезают мясо и оценивают его окраску. Приложив фильтровальную бумагу к разрезу устанавливают прилипает ли она к разрезу или только увлажняется и не остаются ли на ней пятна. Если мясо свежее, то на бумаге не должно оставаться следов. Путём ощупывания определяют на разрезе наличие липкости.

3. Для определения консистенции мяса надавливают большим пальцем на разрезе и наблюдают за тем, насколько быстро выравнивается образовавшаяся ямочка. В свежем мясе ямка выравнивается быстро. Медленное выравнивание ямки (около 2 мин.) характерно для мяса сомнительной свежести.

4. Определяют запах поверхности мяса, а затем чистым ножом делают глубокий надрез до кости и определяют запах в надрезе около кости; обратив внимание, нет ли запаха кислого, затхлого, особенно гнилостного в глубине надреза. Для полной характеристики запах исследуемого образца мяса осуществляют путём варки. Это определение производят при варке бульона, необходимого для выполнения реакции с сернокислой медью. Запах определяют в момент появления паров при открывании посуды, в которой производят варку.

5. Осматривают поверхностный и внутренний жир, определяют его цвет и запах, обратив внимание, нет ли сероватого или грязно-серого оттенка. Консистенцию жира определяют путём раздавливания его пальцами. При этом определяют не имеет ли он запаха осаливания.

6. Определяют состояние сухожилий в суставах путем ощупывания. Какова их упругость, плотность, состояние суставных поверхностей? Определяют также прозрачность синовиальной жидкости в суставных сумках.

Примечание: При отгрузке мяса в торговую сеть и приемке его производится только органолептическая оценка, так как на практике ответ о пригодности мяса к употреблению приходится давать быстро.

Поэтому химические и бактериологические исследования проводятся только в тех случаях, когда в результате органолептической оценки установлено, что мясо обладает сомнительной свежестью, или же при возникновении конфликтов между поставщиком и приёмщиком.

Стандартом предусмотрено два химических показателя, характеризующих степень свежести мяса: количество летучих жирных кислот и реакция с сернокислой медью в бульоне

ЗАПОЛНИТЬ ТАБЛИЦУ:

Внешний вид мяса	Цвет корочки подсыхания	Цвет мяса на разрезе	Консистенция мяса	Запах мяса	По стандарту	Вывод

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4

Тема: Разработка рецептов горячих блюд

Цели: производить расчет сырья для приготовления необходимого количества порций сложных горячих блюд, составлять технологические карты и технико-технологическую карту на разработанное блюдо, составлять алгоритма предложенных блюд.

МТБ: учебник Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

И-Р

Бланки необходимой документации

Выполнение работы:

1. Ознакомиться с индивидуальным вариативным заданием.
2. Составить технологическую(ие) карту(ы) на блюдо в соответствии с заданием. Расчет сырья произвести на 2 порции с учетом сезонности. (приложение 1).
3. Разработать последовательность выполнения (алгоритм технологических операций), учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.
4. Составить таблицу показателей качества изделий. (приложение 2)
5. Разработайте рецептуру нового кулинарного изделия (блюда), в соответствии с темой своей курсовой работы.
6. Составьте технико-технологическую карту на разработанное изделие (блюдо). (приложение 3)

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №5

ТЕМА: Сочетание и использование приправ и пряностей

ЦЕЛЬ: - изучение ассортимента пряностей и приправ для горячих блюд сложного ассортимента

МТБ: учебник Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Выполнение работы:

1. Ознакомиться с Ассортиментом, товароведной характеристикой пряностей и приправ с.52
2. Пользуясь содержанием учебника, заполнить Таблицу ПЗ №5 «Варианты подбора пряностей и приправ для горячих блюд»

Таблица ПЗ №5 «Варианты подбора пряностей и приправ для горячих блюд»

№ п/п	Название горячих блюд	Сочетание и использование приправ и пряностей
1.	Отварные овощи	
2	Тушеные овощи	
3	Фаршированные овощи	

4	Запеченные овощи	
5	Рыба отварная	
6	Рыба жареная	
7	Рыба запеченная	
8	Рыба тушеная	
9	Мясо баранины	
10	Мясо свинины	
11	Мясо говядины	
12	Мясо птицы	
13	Мясо дичи	
14	Блюда из круп	
15	Мясной фарш	
16	Блюда из яиц	
17	Блюда из творога	
18	Блюда из сыра	
19	Блюда из субпродуктов	
20	Соусы	
21	Супы	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6

ТЕМА: Организация работы горячего цеха.

Цель: ознакомиться с организацией специализированных рабочих мест в горячем цехе; научиться составлять карты организации специализированных рабочих мест горячего цеха предприятий общественного питания

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание:

1. Изучить Теоретические сведения с. 13
2. Оформить отчет с.15
3. Ответить на контрольные вопросы с.16

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №7(ВАРИАТИВНО)

ТЕМА: Ознакомление с устройством оборудования

Цель: изучить принцип действия оборудования; закрепить навыки безопасного использования инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание 1вариант (варочное оборудование):

1. Изучить Теоретические сведения с. 17
2. Оформить отчет с.21
3. Ответить на контрольные вопросы с.22

Задание 2вариант (жарочно-пекарское оборудование):

1. Изучить Теоретические сведения с. 23
2. Оформить отчет с.27
3. Ответить на контрольные вопросы с.28

Задание 3вариант (многофункциональное тепловое оборудование):

1. Изучить Теоретические сведения с. 29
2. Оформить отчет с.31
3. Ответить на контрольные вопросы с.32

Цель работы. Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации конвектоматов и пароконвектоматов.

Общие положения. Конвектоматы и пароконвектоматы –

аппараты с принудительной циркуляцией греющей среды в рабочей

камере, что обеспечивает равномерный обогрев всего объема рабочей камеры.

(рисунок 14.1)



Рисунок 14.1 – Пароконвектоматы фирмы Rational (Германия)

В конвектоматах в качестве греющей среды используется воздух, чаще воздух с паром. В этом случае конвектоматы имеют систему увлажнения. В пароконвектоматах в качестве греющей среды используется пар, температура которого может изменяться, обычно в пределах от 100 0С до 300 0С.

Деление на конвектоматы и пароконвектоматы условное и не всегда возможно, так как большинство пароконвектоматов (особенно зарубежного производства) имеют дополнительную возможность осуществлять тепловую обработку продуктов в паровоздушной и воздушной греющей среде.

Применение принудительной конвекции для обогрева кулинарных изделий обеспечивает их равномерную тепловую обработку, хорошую изотермичность температурного поля в рабочей камере и позволяет намного увеличить степень ее загрузки по сравнению с традиционными жарочными шкафами.

Применение принудительной конвекции теплоносителя приводит в значительному увеличению его скорости, росту коэффициента теплоотдачи, более полному «омыванию» обрабатываемых продуктов горячим воздухом, вследствие чего значительно сокращается время.

Контрольные вопросы для самопроверки

1. Принцип действия конвектомата.
2. Принцип действия пароконвектомата.
3. Назовите правила эксплуатации конвектомата.
4. Назовите правила эксплуатации пароконвектомата.
5. За счет чего достигается равномерное пропекание и жарка продукта?

Задание 4 вариант (холодильное оборудование):

1. Изучить Теоретические сведения с. 33
2. Оформить отчет с.35
3. Ответить на контрольные вопросы с.35

Задание 5 вариант (оборудование для раздачи пищи):

1. Изучить Теоретические сведения с. 36
2. Оформить отчет с.38
3. Ответить на контрольные вопросы с.39

Тема: Инновационные виды оборудования и технологии

Задание: Пользуясь учебником, с.73-87, заполните таблицу

Название	Сущность процесса	Достоинства	Примечание

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №8

ТЕМА: Разработка новых рецептов первых блюд (заправочные супы)

Цель: научиться разрабатывать новые рецепты и оформлять технологическую документацию на новые рецепты сложных горячих блюд

- (- научиться пользоваться справочной и нормативной документацией для составления технико-технологической карты на новое блюдо;
- научиться производить теоретические расчеты физико-химических показателей блюда, пищевой и энергетической ценности блюда;
- научиться технологически грамотно, оформлять технико-технологическую карту.)

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

Бланки технологических документов

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов первых блюд (заправочные супы) с.102
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент заправочных супов (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.41

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.

4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Kи / M$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);
Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;
М - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Kу + 9,0 * Kж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №9

ТЕМА: Разработка новых рецептов первых блюд (прозрачные супы)

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов первых блюд (прозрачные супы) с.102
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент прозрачных супов (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.41

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;

- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
 - 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
 - 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Ки / М$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);

Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;

М - выход, %

$М = М \text{ готового блюда} / М \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Кб + 4,0 * Ку + 9,0 * Кж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №10,11

ТЕМА: Разработка новых рецептов первых блюд (пюреобразные супы)

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов первых блюд (пюреобразные супы) с.102
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент пюреобразных супов (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.46

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.

- 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Kи / M$,

где $Kг$ - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
 $Cв$ - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);
 $Kи$ - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;
 M - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Kу + 9,0 * Kж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

$Kб$, $Kу$, $Kж$ - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд (соусы)

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов соусов (Бешамель, «Морней» с сыром, «Нантюа», «Сюпрем») с.54
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент соусов (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.53

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
- 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Kи / M$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);

Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;

М - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Kу + 9,0 * Kж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №13

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд (соусы)

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов соусов («Беарнез», Яично-масляный соус с лимоном, Апельсиновый соус, Остро-сладкий густой соус)с.56
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент соусов (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.56

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
- 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Ки / M$,

где $Kг$ - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,

Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);

Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;

М - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Kу + 9,0 * Kж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Kб, Kу, Kж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012.

Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №14

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд (соусы)

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить ассортимент новых соусов (И-Р), по выбору 3-5
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент соусов (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи «Возможные виды дефектов соусов»

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).

3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.

4. Рассчитайте физико-химические показатели.

4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Ки / M$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);

Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;

М - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Kу + 9,0 * Kж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012.

Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №15

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из овощей

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов овощных блюд с.111
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из овощей (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.59

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;

- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
 - 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
 - 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Ки / М$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);

Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;

М - выход, %

$М = М \text{ готового блюда} / М \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Кб + 4,0 * Ку + 9,0 * Кж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №16

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из грибов

Цель: научиться разрабатывать новые рецепты и оформлять технологическую документацию на новые рецепты сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов блюд из грибов с.111
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из грибов (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.62

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептур, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
 - 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
 - 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $K_g = C_v * K_i / M$,

где K_g - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
 C_v - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);
 K_i - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;
 M - выход, %

$M = M_{\text{готового блюда}} / M_{\text{сырьевого набора}} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * K_b + 4,0 * K_u + 9,0 * K_j$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

K_b , K_u , K_j - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №17

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из фаршированных овощей

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов овощных блюд с.116
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из фаршированных овощей (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.68

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
- 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Kи / M$,

где $Kг$ - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
 $Cв$ - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);
 $Kи$ - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;
 M - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Kу + 9,0 * Kж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;
4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности
соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;
Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №18

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из круп, бобовых

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
- 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Kи / M$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);

Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;

М - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Kу + 9,0 * Kж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012.

Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №19

ТЕМА: Разработка новых рецептур блюд из макаронных изделий

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептур
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.

2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептур, табл. 27 и примечания).

3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.

4. Рассчитайте физико-химические показатели.

4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Ки / М$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,

Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);

Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;

М - выход, %

$М = М \text{ готового блюда} / М \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Кб + 4,0 * Ку + 9,0 * Кж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012.

Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №20

ТЕМА: Разработка новых рецептур блюд из яиц

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептур блюд из яиц с.154

2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из яиц (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
 - 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
 - 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Kи / M$,

где $Kг$ - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
 $Cв$ - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);
 $Kи$ - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;
 M - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Kу + 9,0 * Kж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

$Kб$, $Kу$, $Kж$ - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №21-22

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из творога

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов блюд из творога с.158
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из грибов (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.62

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.

- 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Ки / М$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);
Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;
М - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Ку + 9,0 * Кж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №23

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из сыра

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов блюд из сыра с.159
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из сыра (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.65

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептур, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
 - 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
 - 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $K_g = C_v * K_i / M$,

где K_g - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
 C_v - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);

K_i - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;

M - выход, %

$M = M_{\text{готового блюда}} / M_{\text{сырьевого набора}} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * K_b + 4,0 * K_u + 9,0 * K_j$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №24-25

ТЕМА: Разработка новых рецептур блюд из рыбы

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептур из рыбы с.140
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из рыбы (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.75

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептур, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
- 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Ки / M$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);
Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;
М - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Kу + 9,0 * Kж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012.

Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №26

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из рубленой рыбы

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов из рубленой рыбы с.145
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из рубленой рыбы (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.78

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.

4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Kи / M$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);
Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;
М - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Kу + 9,0 * Kж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №27

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из нерыбных морепродуктов

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов из нерыбных морепродуктов с.148
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из нерыбных морепродуктов (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.79

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.

2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептур, табл. 27 и примечания).

3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.

4. Рассчитайте физико-химические показатели.

4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Ки / М$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,

Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);

Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;

М - выход, %

$М = М \text{ готового блюда} / М \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Кб + 4,0 * Ку + 9,0 * Кж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012.

Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №28-29

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из мяса

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов из мяса с.122

2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из мяса (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)

3. Решите Ситуационные задачи с.84

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептур, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.

- 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $K_g = C_v * K_i / M$,

где K_g - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
 C_v - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);
 K_i - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;
 M - выход, %

$M = M_{\text{готового блюда}} / M_{\text{сырьевого набора}} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * K_b + 4,0 * K_u + 9,0 * K_j$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

K_b , K_u , K_j - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №30-31

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из рубленого мяса

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов из рубленого мяса с.127
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из рубленого мяса (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.88 (1,2)

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
 - 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
 - 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Ки / M$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);

Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;

М - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Ку + 9,0 * Кж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №32

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из мясопродуктов

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов из мясопродуктов
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из мясопродуктов (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.88(3,4)

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептур, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
 - 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
 - 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $K_g = C_v * K_i / M$,

где K_g - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
 C_v - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);

K_i - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;

M - выход, %

$M = M_{\text{готового блюда}} / M_{\text{сырьевого набора}} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * K_b + 4,0 * K_u + 9,0 * K_j$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №33-34

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из птицы

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов из птицы с.131
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из птицы (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.95

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).
3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.
4. Рассчитайте физико-химические показатели.
 - 4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
 - 4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $K_{г} = C_{в} * K_{и} / M$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,
Св - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);
Ки - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;
М - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Kу + 9,0 * Kж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Кб, Ку, Кж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012.

Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №35

ТЕМА: Разработка новых рецептов блюд из кролика

Цель: научиться разрабатывать новые рецептуры и оформлять технологическую документацию на новые рецептуры сложных горячих блюд

МТБ: Учебное пособие Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов из кролика с.136
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из мясопродуктов (ТК с. 161, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.167)
3. Решите Ситуационные задачи с.98

Порядок выполнения работы

Студент должен представить:

- перечень сырья;
- рецептуру блюда на одну порцию;
- органолептические требования к готовому блюду

Составление технико-технологической карты.

1. В соответствии с Временным порядком разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (приложение 1 и приложением 2) составьте технико-технологическую карту.
2. При описании технологического процесса (пункт 4) – особое внимание уделите технологическим режимам, обеспечивающим безопасность блюда (см. Сборник рецептов, табл. 27 и примечания).

3. При разработке раздела 5 ТТК учтите тип вашего предприятия и оптимальный срок реализации.

4. Рассчитайте физико-химические показатели.

4.1. При установлении номенклатуры физико-химических показателей воспользуйтесь ГОСТ 31987 – 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

4.2. Для расчета физико-химических показателей готового блюда произведите расчет пищевой ценности сырьевого набора (по сухим веществам и по основным пищевым веществам). Расчет оформите таблицей.

Для определения содержания пищевых веществ необходимо выполнить расчет по формуле $Kг = Cв * Kи / M$,

где Кг - содержание пищевого вещества (белка или жира, или углеводов) в готовом блюде, г,

Cв - сохранность пищевого вещества, % (определяется по химическому составу Скурихина);

Kи - содержание пищевого вещества в съедобной части сырьевого набора, г;

M - выход, %

$M = M \text{ готового блюда} / M \text{ сырьевого набора} * 100$

Для определения энергетической ценности блюда необходимо произвести расчет по формуле

$$X = 4,0 * Kб + 4,0 * Kу + 9,0 * Kж$$

где X - энергетическая ценность готового блюда, ккал;

4,0; 4,0 и 9,0 - коэффициенты энергетической ценности

соответственно белков, углеводов и жира, ккал/г;

Kб, Kу, Kж - количество белков, углеводов, жира в 100 г готового блюда, г.

Расчетные данные необходимы для заполнения технико-технологической карты.

7. Внесите результаты расчетов в ТТК, завершите ее оформление, используя ГОСТ 31987 - 2012.

Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Предприятие _____

Адрес _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда (кулинарного изделия) по сборнику рецептов _____

Год издания: _____

Колонка вложения: _____

Утверждаю _____

Директор _____

№	Наименование сырья	Масса на 1 порцию		Масса полуфабриката, готового продукта (г)	Масса брутто на _____ порций г	Масса нетто на _____ порций г	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		брутто (г)	нетто (г)				
	Выход						

Информация о пищевой ценности ²⁾: белки - жиры -, углеводы -, калорийность -

¹⁾ Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.

²⁾ Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.

Оборотная сторона

Требования к качеству: _____

Требования к отпуску: _____

Преподаватель _____ / _____

Студент _____ / _____

Таблица показателей качества

Наименование изделия (блюда)	Внешний вид	цвет	Вкус	Запах	Консистенция
1					
2					
...					

При заполнении пользуются: Н.И. Ковалев «Технология приготовления пищи» М., 2005 ; «Справочник технолога» М., 2006.

Примерный образец технико-технологической карты
УТВЕРЖДАЮ

Руководитель организации

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Сандвич с рыбой, сыром и ананасом, вырабатываемое ООО «РЕНОМЕ» реализуемое в кафе ООО «Ренومه» и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Булка для сандвича	35	35
Мукусун вяленый	140	100
Салат Айсберг	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, нарезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата Айсберг, ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения Сандвича до реализации - не более 20 мин при температуре от +20°C согласно фирменным стандартам компании

Срок годности Сандвича согласно [СанПиН 2.3.2.1324](#) - 24 ч при температуре от +2° до +6°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сандвичей с кунжутом, разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата Айсберг, ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели Сандвича должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ Сандвича с рыбой, сыром и ананасом на выход - 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе/ преподаватель _____

Зав. производством кафе/ студент _____

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

АКТ

контрольной проработки блюд, сырья, пищевых продуктов

Кафе «КСУ №3»

Комиссией в составе: Зав. производством -----

Повар -----

Бухгалтер -----

Проведено контрольное изготовление блюда: Салат микс с индейкой

Для контрольной проработки взято: салат Фризе, салат Романо, морковь корейская, капуста краснокочанная, сельдерей стеблевой, фасоль жаренная, маслины б/к, индейка в/к, соус слив, вино-арахис.

Листья салата нарезают на куски 5-7см(квадрат). Краснокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой, сельдерей нарезают тонко, поперек стебля. Все ингредиенты заправляют соусом.

Наименование изделия: Салат микс с индейкой

№п/п	Наименование сырья	Вес брутто, г	Отходы при холодной обработке %	Вес нетто, г	Вес п/ф, г	Потери при тепловой обработке %	Вес готовой продукции г
1.	Салат Фризе	20	28	16	16	-	16
2.	Салат Романо	20	28	16	16	-	16
3.	Морковь	47	25	35	35	-	35
4.	Капуста краснокочанная	25	15	21	21	-	21
5.	Сельдерей	30	32	20	20	-	20
6.	Фасоль	25		22	22	12	20
7.	Маслины б/к	28	35	18	18	-	20
8.	Индейка в/к	62		60	60	-	60
9.	Соус сливовый	50		50	50	-	50

Выход в готовом виде:250

Директор _____

Зав. производством _____

Бухгалтер _____

