

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




**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**по ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар
МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной
продукции
для студентов специальностей
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сферы обслуживания
Председатель
И.В. Авдюшина 
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссии 01.03.2018 г.
протокол №4

Составитель:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК Марина Александровна Ильина

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар, МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции

Содержание практических и лабораторных работ ориентировано на формирование общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ	6
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	8
Практическое занятие 1	8
Лабораторное занятие 1	9
Практическое занятие 2-11	10
Практическое занятие 12	15
Лабораторное занятие 2-8	20

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

В соответствии с рабочей программой ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар, МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции, предусмотрено проведение практических и лабораторных занятий. В рамках практического занятия обучающиеся могут выполнять одну или несколько лабораторных работ.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

- У1 производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У3 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- У4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У5 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- У6 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У7 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- У8 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- У9 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

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

ПК 7.1. Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

А также формированию **общих компетенций:**

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выполнение обучающимися практических и лабораторных работ по ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар, МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции, направлено на:

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты в виде таблиц;

- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

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

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции	Практическая работа №1 Правила пользования сборниками рецептов при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.	2	У3 – У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа №1 Нарезка овощей различными формами	2	У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса	Практическое занятие №2 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа № 2 Приготовление супов Суп картофельный с фрикадельками Суп полевой Суп молочный с овощами Суп сладкий	4	У1-У7, У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №3 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7,
	Практическое занятие №4	2	У01.8, У01.9, У01.10,

	Расчет количества порций из заданного количества сырья.		У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа № 3 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 1.Каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком 2.Каша вязкая с тыквой 3.Макароны с овощами 4.Бобовые с копченой грудинкой	4	У1-У7,У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №5 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №6 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа № 4 Приготовление блюд из рубленой массы рыбы Котлеты рубленые с гарниром Шницель натурально-рубленный с гарниром Хлебцы рыбные с гарниром	4	У1-У7,У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6

	<p>Практическое занятие №7 Расчет количества порций из заданного количества сырья.</p>	2	<p>У2 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
	<p>Лабораторная работа № 5 приготовление блюд из рубленой массы мяса Биточки рубленые с гарниром, соусом красным Котлеты домашние с гарниром Тефтели с гарниром и соусом</p>	4	<p>У1-У7,У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
	<p>Практическое занятие №7 Расчет количества порций из заданного количества сырья.</p>	2	<p>У2 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
	<p>Лабораторная работа №6 Приготовление блюд из рубленой массы птицы 1. Фрикадельки из птицы с гарниром 2. Биточки фаршированные с гарниром 3. Кнели из кур с гарниром</p>	4	<p>У1-У7,У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
	<p>Лабораторная работа №7 Приготовление изделий из теста 1. Блинчики со сметаной 2. Пельмени</p>	4	<p>У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1,</p>

	3. Вареники с творогом		У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №9 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №10 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №11 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа №8 Приготовление бутербродов Бутерброды открытые Бутерброды закрытые Бутерброды канапе	4	У1-У7, У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическая работа № 12 Расчеты с потребителями с использованием различных форм	2	У8 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Всего		54	

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции

Практическое занятие №1

Правила пользования сборниками рецептов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение массы Брутто, Нетто.

Определение количества порций из заданного количества сырья.

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

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

Материальное обеспечение:

- сборник рецептов блюд;

- раздаточный материал;

- карточки – задания.

Задание:

1. Выполнить расчет количества отходов у овощей в зависимости от сезона.

2. Выполнить расчет массы Брутто и Нетто у овощей.

3. Выполнить расчет определения количества порций из заданного количества

Порядок выполнения работы:

1. Определение количества отходов.

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

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

Процент отходов

равен 35.

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

Вычисляем массу отходов:

1. Составляем пропорцию:

100%

X- 35

2. Решение:

$X=400*35/100= 140$ кг.

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

2. Определение массы нетто.

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

Решение: Решение производим по формуле:

$Нт= \frac{Бр*(100- \%отх)}{100}$

100

Процент отходов находим по таблице № 24 на стр 558.

Процент отходов составляет -20%.

$Нт= \frac{200*}{100-20/}=160$ кг.

100

160кг.- масса очищенной капусты/Нетто/.

3.Определение массы Брутто.

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

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

Масса нетто одной порции по второй колонке равна 180гр.

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

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

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

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

Ответ: 25,7кг-масса брутто картофеля.

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции

Лабораторная работа №1 Нарезка овощей различными формами

Цель: формирование умений и навыков нарезки овощей

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производить нарезку овощей

Материальное обеспечение: натуральные образцы овощей, оборудование, инвентарь,

Задание:

1. нарезать овощи (корнеплоды) используя простую нарезку;
2. нарезать овощи (корнеплоды) используя сложную нарезку;
3. нарезать овощи (корнеплоды) используя фигурную нарезку

Форма представления результата:

Натуральные образцы

Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса

Практическое занятие №2-11

Расчет количества порций из заданного количества сырья.

Цель: формирование умений и навыков по решению производственных ситуаций расчета расхода сырья

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

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

Материальное обеспечение:

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

Задание:

1. Выполнить расчет определения количества порций из заданного количества

Порядок выполнения работы:

Определение количества порций первых блюд из заданного количества сырья.

Тема: Приготовление супов массового спроса

Задача. Сколько порций супа картофельный с крупой по 1 колонке

Сборника рецептур блюд можно приготовить из 20кг картофеля в декабре. Выход порции 500г.

Решение: В сборнике рецептур блюд 1996г. находим рецептуру на суп картофельный с крупой рецептура № 136 на с. 76.

Масса нетто картофеля на 1 порцию.

В таблице № 24 находим процент отходов у картофеля

В декабре месяце – 30%.

Найдем массу нетто картофеля:

$$N_t = B_p * (100 - \% \text{отх}) / 100$$

$$N_t = 20 * (100 - 30) / 100 = 14 \text{ кг}$$

14кг – масса нетто картофеля.

14кг: 0,160 = 87 порций.

Задание

1. Рассчитать набор сырья для приготовления 70 порций «Супа-пюре из разных овощей» (по 1 колонке Сборника рецептур), если: выход 1 порции - 300 г, суп приготавливают в январе месяце

2. Сколько порций супа "Щи из квашеной капусты" по 2 колонке Сборника рецептур можно приготовить из 3,5 кг квашеной капусты, если выход 1 порции - 250 г? Рассчитайте набор сырья для приготовления супа, если его приготавливают в январе месяце.

Тема: Приготовление основных соусов

Расчеты сырья для приготовления соусов производятся с учетом, что:

- выход соусов в рецептурах указан на 1000 г;
- в предприятиях общественного питания выход одной порции соуса к блюду может быть 50, 75, 100 г;
- расчет специй на 1 кг соусов следующий: соли – 10г, перца – 0,5 г, лаврового листа – 0,2 г; на маринад, кроме того, гвоздики – 1 г, корицы – 1 г;
- расчет производного соуса включает расчет основного соуса и дополнительных ингредиентов в соответствии с рецептурой.

Задача

Рассчитать массу сырья брутто для приготовления красного основного соуса, который подают к 180 порциям блюда «Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски» (по 3 колонке Сборника рецептур). Известно, что на производстве имеется в наличии томат-паста с содержанием сухих веществ 25%.

Задача.

Рассчитать количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 30%, необходимой для приготовления: 5 кг соуса «Красный кисло-сладкий»; 2,1 кг соуса «Луковый» и 4,4 кг соуса «Красный с вином» (по 1 колонке Сборника рецептур).

Задача .

Рассчитать массу брутто сырья для приготовления красного основного соуса, необходимого для производства: 2,8 кг соуса «Красный с луком и огурцами»; 1,9 кг соуса «Красный с луком и грибами» и 3,5 кг соуса «Красный кисло-сладкий» (по 1 колонке Сборника рецептур).

Тема: Приготовление блюд из овощей

Расчеты сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей производятся с учетом, что:

- выход гарниров в рецептурах указан на 1000 г;
- в предприятиях общественного питания выход одной порции гарнира может быть 75, 100, 150 г;
- выход блюд в рецептурах указан на 1 порцию;
- выход блюд включает массу соуса (маргарина, масла сливочного, сметаны и т. д.);
- расход соли и специй в рецептурах не указан, поэтому для расчета берутся средние данные из таблицы № 28 (стр. 602);

Задача

Рассчитать массу брутто овощей (картофель, морковь, капуста белокочанная, лук репчатый), которые используются для приготовления блюд (по I колонке):

В ноябре месяце из картофеля были приготовлены гарниры (по I колонке):

- 1) Картофель жареный во фритюре брусочками – 14 кг
- 2) Картофель жареный во фритюре стружкой – 8 кг
- 3) Картофель жареный дольками – 19 кг
- 4) Картофель отварной – 16 кг

Рассчитайте массу брутто и нетто картофеля, использованного для приготовления данных гарниров.

Тема: Блюда и гарниры из круп

Расчеты сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий производятся с учетом, что:

- выход гарниров в рецептурах указан на 1000 г;
- в предприятиях общественного питания выход одной порции гарнира может быть 75, 100, 150 г;
- выход блюд в рецептурах указан на 1 порцию;
- выход блюд включает массу соуса (маргарина, масла сливочного, сметаны и т. д.);
- расход соли и специй в рецептурах не указан, поэтому для расчета берутся средние данные из таблицы № 28 (стр. 602);
- количество крупы, жидкости, соли, расходуемое при приготовлении каш указывается в таблице № 4 Сборника рецептур (стр. 149).

Задача

Рассчитать набор сырья для приготовления гарнира «Макаронные изделия отварные», который подается к 35 порциям блюда "Мясо, жареное крупным куском" по 1 колонке Сборника рецептур.

Тема: Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья

Расчеты сырья для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья производятся с учетом, что:

- выход блюд в рецептурах указан на 1 порцию;
- выход блюд включает массу гарнира и соуса (маргарина, масла сливочного и т. д.);
- расход соли и специй в рецептурах не указан, поэтому для расчета берутся средние данные из таблицы № 28 (стр. 602);

- расчет массы брутто или нетто рыбы, название которой не указано в рецептуре, можно произвести с помощью таблицы № 21 (стр. 452) и № 22 (стр. 547), обращая внимание на способ ее разделки и вид тепловой обработки;
- расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из нерыбного водного сырья производить с помощью таблицы № 23 (стр. 556).

Задача.

Сколько было использовано рыбы «Минтай неразделанный» для приготовления 6,5 кг «рыбы жареной» для продажи в магазине кулинарии? Известно, что используют филе с кожей без костей.

Тема: Блюда из мяса и субпродуктов

Расчеты сырья для приготовления блюд из мяса и субпродуктов производятся с учетом, что:

- выход блюд в рецептурах указан на 1 порцию;
- выход блюд включает массу гарнира и соуса (маргарина, масла сливочного и т. д.);
- расход соли и специй в рецептурах не указан, поэтому для расчета берутся средние данные из таблицы № 28 (стр. 602);
- расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье, производят по таблице № 29 (стр. 617);
- расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий производится по таблице № 8 (стр. 408);
- в таблице № 5 (стр. 404) указывается кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из мяса;
- расчет расхода субпродуктов, выхода полуфабрикатов и готовых изделий производятся с помощью таблицы № 11 (стр. 423).

Задача .

Рассчитать количество порций блюда «Антрекот» по 1 колонке Сборника рецептов, который можно приготовить из говядины 2 категории в количестве 170 кг с учетом кулинарного использования частей туши.

Задача .

Рассчитать набор сырья для приготовления блюда «Печень по-строгановски» по 2 колонке Сборника рецептов, если используют печень свиную охлажденную и приготавливают гарнир "Картофель отварной". Известно, что блюдо готовят в январе месяце.

Тема: «Блюда из птицы»

Расчеты сырья для приготовления блюд из птицы производятся с учетом, что:

- выход блюд в рецептурах указан на 1 порцию;
- выход блюд включает массу гарнира и соуса (маргарина, масла сливочного и т. д.);
- расход соли и специй в рецептурах не указан, поэтому для расчета берутся средние данные из таблицы № 28 (стр. 602);
- расчет выхода тушки, подготовленной к кулинарной обработке производят по таблицам № 13, 14 (стр. 433, 434);
- расчет выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы производится по таблице № 15 (стр. 435);
- расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из сельскохозяйственной птицы производится по таблице № 17 (стр. 436);
- расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из пернатой дичи производится по таблице № 18 (стр. 446);
- расчет выхода тушки, отходов, мякоти и костей при холодной обработке тушек кролика производится по таблице № 19 (стр. 449);
- расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из тушек кролика производится по таблице № 20 (стр. 449).

Задача

Сколько килограммов жареной птицы отправили на продажу в магазин-кулинария, если использовали 35 кг кур полупотрошенных 1 категории?

Задача

Было приготовлено 80 порций блюда «Птица отварная» выходом 1 порции - 75 г. Сколько цыплят-бройлеров полупотрошенных 1 категории было использовано для их приготовления? Задача № 55.

Рассчитать набор сырья для приготовления 55 порций блюда «Рагу из птицы» по 1 колонке Сборника рецептур, если: использовали утку потрошенную 1 категории и блюдо приготавливали в декабре месяце.

Тема: Блюда из яиц и творога

Расчеты сырья для приготовления блюд из яиц и творога производятся с учетом, что:

- выход блюд в рецептурах указан на 1 порцию;
- выход блюд включает массу соуса (маргарина, масла сливочного, сметаны и т. д.);
- в рецептурах масса сырых и вареных яиц (без скорлупы) предусмотрена 40 г; при использовании яиц массой больше или меньше указанной в рецептуре выход блюда уменьшают или увеличивают в соответствии с фактической массой яиц, пользуясь коэффициентом пересчета;
- расход соли для омлетов указан в расчете 0,5 г на 1 яйцо; для приготовления блюд из творога – 10 г на 1 кг творога.

Задача

Рассчитать массу сырья брутто для приготовления 70 порций блюда «Руллет яичный с морковью», в том числе количество яиц (шт.), если известно, что:

- 1) блюдо готовится в январе месяце;
- 2) на производство поступили яйца средней массы 50 г.

Задача .

Сколько порций блюда «Омлет натуральный» было приготовлено из 55 шт. яиц со средней массой брутто 42 г (по II колонке Сборника рецептур)?

Задача

Сколько порций блюда «Омлет натуральный» было приготовлено из 70 шт. яиц со средней массой брутто 44 г (по I колонке Сборника рецептур)?

Задача .

Сколько порций блюда «Омлет с сыром» было приготовлено из 60 шт. яиц со средней массой брутто 50 г (по II колонке Сборника рецептур)?

Тема: Холодные блюда и закуски

Расчеты сырья для приготовления холодных блюд и закусок производятся с учетом, что:

- выход большинства салатов, винегретов в рецептурах указан на 1000 г;
- в предприятиях общественного питания выход одной порции салата, винегрета может быть 100, 150 г;
- выход холодных блюд в рецептурах указан на 1 порцию;
- выход холодных блюд включает массу гарнира и соуса;
- расход соли и специй в рецептурах не указан, поэтому для расчета берутся средние данные из таблицы № 28 (стр. 602).

Задача .

Рассчитать массу брутто сырья, которое использовали для приготовления 75 порций салата «Столичного» (по I колонке), если известно, что на производство поступили куры потрошенные I категории и салат приготовили в ноябре месяце.

Задача

В холодном цехе были приготовлены салаты (по I колонке). Выход 1 порции салата 150 г:

Тема: Сладкие блюда

Расчеты сырья для приготовления сладких блюд производятся с учетом, что:

- выход большинства сладких в рецептурах указан на 1000 г;
- в предприятиях общественного питания выход одной порции сладкого блюда может быть 100, 150, 200 г;
- выход сладких блюд во многих рецептурах указан на 1 порцию и включает массу соуса.

Задача

Для приготовления блюда "Пудинг сахарный" по I колонке сборника рецептур использовали 4,8 литров молока. Рассчитайте количество порций и массу брутто сырья для приготовления пудинга.

Задача

Сколько порций самбука абрикосового можно приготовить из 11,4 кг свежих абрикосов, если выход одной порции 150 г? Рассчитать набор сырья для их приготовления.

Задача

Рассчитать набор сырья для приготовления 80 порций "Желе из молока" по II колонке сборника рецептур, если выход 1 порции 150 г.

Тема: Напитки

Расчеты сырья для приготовления напитков производятся с учетом, что:

- выход большинства напитков в рецептурах указан на 1000 мл;
- в предприятиях общественного питания выход одной порции напитка может быть 100, 150, 200 мл;
- выход напитков во многих рецептурах указан на 1 порцию и включает массу наполнителя (молока, сливок, варенья, сахара и т. д.).

Задача

Сколько порций напитка «Чай с молоком» по I колонке сборника рецептур можно приготовить из 80 г чая высшего сорта?

Задача

Сколько порций напитка «Чай с медом» по I колонке сборника рецептур можно приготовить из 250 г чая первого сорта?

Тема: Мучные блюда и кулинарные изделия

Расчеты сырья для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий производятся с учетом, что:

- в рецептурах указан расход сырья и полуфабрикатов (теста и фарша) на 100 шт. пирожков, чебуреков, пончиков, расстегаев, ватрушек, а кулебяк – на 10 кг;
- нормы сырья для приготовления всех видов теста и фаршей, полуфабрикатов (блинчиков, пельменей, вареников) указаны на выход – 1000 г;

Задача

Рассчитать количество сырья для теста, необходимого при приготовлении 250 порций блюда «Пельмени отварные», если используют полуфабрикат «Пельмени московские».

Задача

Рассчитать количество сырья для теста, необходимого при приготовлении 120 порций блюда «Пельмени отварные», если используют полуфабрикат «Пельмени со свиной и свежей капустой».

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическая работа № 12

Расчеты с потребителями с использованием различных форм

Цель: формирование умений и навыков осуществления расчетов с потребителями

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производить расчеты с посетителями

Материальное обеспечение:

- бланк заказа-счета

- бланк-счет

Порядок выполнения работы

Задание:

1. Изучить краткие теоретические сведения

2. Ответить на теоретические вопросы

3. Оформить заказ-счет

Теоретические сведения

Расчет с гостями является завершающим этапом обслуживания. В зависимости от порядка, установленного администрацией предприятия, расчет с гостями может быть произведен после приема заказа и подачи холодных блюд или по окончании обслуживания.

Существуют следующие виды расчета:

Ø наличными,

Ø кредитными картами,

Ø безналичный.

Наличный расчет с потребителями производится по счету на основании выполненного заказа.

Расчет по кредитным картам. Гость, открывая счет в крупном банке, берет кредитную карту соответствующего образца и предъявляет официанту карту к оплате. Официант вводит карту в компьютерную кассу и снимает с нее сумму, указанную в счете.

Безналичный расчет производится с организацией путем заключения договора на обслуживание группы потребителей и оформления заказа-счета.

Основными формами расчета с потребителями являются механизированная и автоматизированная.

Механизированная форма расчета осуществляется путем оформления бланка счета официантом и печатания чеков на электронной кассовой машине с фискальной памятью: SAMSUNG ER – 250RF, SAMSUNG – 4615RF, АЗИМУТ - EPSON TM – И950РФ и др.

Перед подачей счета официант должен выяснить у гостя, не будет ли дан дополнительный заказ, и попросить разрешение на подготовку счета для оплаты

Использование в ресторанах компьютерного Pos-терминала, работающего по специальным программам, обеспечивает прием заказа официантом, передачу заказа на кухню и сервис-бар, печатание счета гостю, контроль за работой официантов. Он состоит из кассовых аппаратов и принтеров.

Доступ к терминалу производится путем ввода магнитной карты, которая выдается официанту. Регистрируя карту, официант видит на дисплее зону обслуживания. Начинает оформлять заказ, набирает количество гостей и названия заказанных блюд на клавиатуре компьютера. Принятый заказ печатается на принтерах, где он будет выполняться: на кухне и в сервис-баре. Затем заказ автоматически поступает на главную кассу. Официант может делать дополнение к заказу.

Ответить на вопросы:

1. Виды расчета
2. Как производится наличный расчет
3. Как производится безналичный расчет
4. Дать характеристику механизированной формы расчета

Пример бланка счета

Организация Московская Федерация профсоюзов
 Предприятие Туристско-гостиничный комплекс «Альфа»
 общественного питания

Счет № 128976

Официант: Орлов В.И.

Наименование блюд и другой продукции	Количество порций	Цена, руб.	Сумма, руб.
Салат овощной с паштетом из куриной печени	2	28-00	56-00
Суп-пюре из раков	2	43-00	86-00
Филе говядины с грибами	2	56-00	112-00
Мороженое ассорти	2	20-00	40-00
Кофе капучино	2	3200	64-00
Минеральная вода Святой Источник 0,5 л	2 бут.	18-00	36-00
Вино красное столовое Мукузани	1 бут.	62-00	62-00
Хлеб ржаной, г	100	6-00	6-00
Хлеб пшеничный, г	200	8-00	8-00
ИТОГО:			470-00

Официант _____
 подпись _____
 « _____ » _____

Кафе «У Дяди Сэма»
ул.Мясницкая д.18 ИНН 7701021890
Дата: 13/03/2000-05-19
Открыт: 18:50 Закрит: 19:49
Чек № 25
Кассир: Громова Оксана
Стол № 25
Официант: Чепрунова Галина

Гостей: 1

Блюдо	Количество	Сумма
Чай с лимоном	1	24-00
Клубничное суфле	1	46-00
Всего:		70-00
Рубли		70-00
Вознаграждение официанту приветствуется, но всегда остается на Ваше усмотрение.		
В сумму чека включен НДС и налог с продаж.		
Рубли		100
Сдача		30
ИНН: 7701021890		
Заводской № ККМ: А053641		
Регистр. № ККМ: 1633/7		
0000000000070.00		

Страница 1

Заказ и дополнение к нему сохраняется в памяти машины с момента его открытия и до момента оплаты счета. Удалить его может только менеджер, который имеет специальную карточку доступа к терминалу. Менеджер имеет право удалить блюдо из заказа, если гости отказались от него или официант допустил ошибку.

В компьютер также введена программа для составления отчета о работе за день. Система Pos -терминал печатает бланк заказа-счета в двух экземплярах, один из которых выдается гостю, а другой — официанту и в конце дня сдается в бухгалтерию. После того как счет напечатан, официант подходит к гостю и рассчитывается с ним по кредитным картам или наличными, закрывает счет. На терминале имеются клавиши для различных видов расчета. Официант сдает выручку кассиру вместе со счетами.

Официанты могут принимать заказ с помощью мобильного терминала. Все столы в зале пронумерованы. С помощью электронной ручки терминала открывает счет на столе гостя. В зависимости от заказа гостя официант на терминале открывает ассортимент бара, кухни, затем разделы меню, карты вин. На терминале высвечивается следующая информация: код заказываемого блюда, количество порций, цена, сумма, а также сумма счета. Набрав заказ с указанием стоимости блюд, официант сохраняет его в памяти компьютера, подходит к синхронизатору и нажимает на мобильном терминале операцию «Синхронизация». Инфракрасные лучи сходятся. В результате чего в баре и на кухне на принтерах выводится заказ. Все заказы высвечиваются на дисплее компьютера, что позволяет осуществлять контроль за выполнением заказов. Счета печатаются в двух

Итого		X		Итого		X	

Цены и суммы проверены. Аванс № _____ от _____ на _____ руб. ___ коп.
дата

_____ должность _____ подпись _____ расшифровка подписи _____
Доплата № _____ от _____ на _____ руб. ___ коп.
дата
« _____ » _____ 200 __ г.

Оплата за цветы по квитанции № _____ от _____ на _____ руб. ___ коп.
дата

Получено всего

_____ прописью

_____ руб. ___ коп.
Кассир _____ Чеки по заказу на _____ руб. ___ коп.
подпись _____ расшифровка подписи _____

ИЗМЕНЕНИЕ ЗАКАЗА

Исключить из заказ-счета				Включить в заказ-счет			
наименование	количество	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	наименование	количество	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
21	22	23	24	25	26	27	28
		X				X	

Цены и суммы проверены

Кассир _____
 должность подпись расшифровка подписи

Метрдотель _____
 должность подпись расшифровка подписи

Заказчик _____
 должность подпись расшифровка подписи

Обслуживание производили:

Фамилия, имя, отчество	Должность	Примечание
1	2	3

Заказ выполнен полностью

Ответственный за обслуживание

 должность подпись расшифровка подписи

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса

Лабораторная работа № 2-8

Приготовление блюд

1. Приготовление супов
2. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
3. Приготовление блюд из рубленой массы рыбы
4. Приготовление блюд из рубленой массы мяса
5. Приготовление блюд из рубленой массы птицы
6. Приготовление изделий из теста
7. Приготовление бутербродов

Цель: формирование умений и навыков приготовления блюд и изделий массового спроса.

Выполнив работу, Вы будете:

Уметь:

- обрабатывать сырье;
- готовить и оформлять простые блюда;
- подбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления блюд;
- производить оценку качества;
- осуществлять отпуск блюд массового спроса.

Материальное обеспечение:

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- холодильные шкафы;
- производственные столы;
- стеллажи
- моечные ванны;
- мясорубка;
- универсальная кухонная машина;
- инструменты и приспособления;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы
- плиты стационарные
- пароконвектомат
- весы настольные.

Задание:

1. Оформить инструкционные карты (выписать рецепты на блюда)
2. Приготовить и подать.
3. Провести оценку качества

Порядок выполнения работы

1. Организовать рабочее место.
2. Приготовить блюда соблюдая технику безопасности, санитарные нормы и правила; рецептуру и технологический процесс приготовления.
3. Доведение до вкуса.
4. Подготовка к отпуску.
5. Оценка качества.

Форма представления результата:

Готовые блюда (кулинарные изделия)

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Подготовка к лабораторным занятиям**Задание:**

1. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд.
2. Определение количества порций блюд, изготовленных из заданного количества сырья.
3. Оформление лабораторной работы

Форма предоставления результата

Предоставление оформленной лабораторной работы

