|  |  |
| --- | --- |
| ***РАССМОТРЕНО:*** | ***СОГЛАСОВАНО:*** |
| *на заседании МК* | *зам. директора по УМР* |
| *Протокол № \_\_* | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| *От « » \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.* | *« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_г.* |
| *председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |

***Методические рекомендации***

**по выполнению практических работ**

по специальности**:** 43.02.15Поварское и кондитерское дело

**МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**Разработал:**

**Сорокина Ю.Ю**

**2022г.**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Назначение методических рекомендаций**

При изучении **МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, наряду с теоретическими занятиями необходимо проведение практических занятий. Практические занятия относятся к основным видам учебных занятий. Они составляют важную часть профессиональной практи­ческой подготовки молодых специалистов Практические занятия проводятся в конце изучения определенной темы.

Цель проведения практических занятий – закрепление знаний студентов по основным вопросам изучаемой дисциплины.

Практические занятия способствуют интенсификации учебного процесса, более осмысленному изучению материала, превращению фрагментарных знаний студентов в системные. Они способствуют развитию познавательной деятельности студентов, развивают логическое мышление, умение интерпретировать теоретический материал для решения поставленной задачи. Выполнение практических заданий требует предварительной подготовки в виде повторения теоретических вопросов.

Содержание практических занятий охватывает весь круг про­фессиональных умений, на формирование которых ориентирована данная дисциплина. Методические указания по проведению практических занятий по **МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**составлены с учётом требований рабочей программы и её содержания.

**Правила проведения практических занятий**

* Обучающийся должен подготовить ответы на теоретические вопросы к ПЗ;
* Перед началом каждого занятия проверяется готовность обучающегося к ПЗ;
* После завершения ПЗ обучающийся должен сдать преподавателю отчет о проделанной работе, выполненный в тетради;
* Обучающийся, пропустивший ПЗ по уважительной или неуважительной причинам, обязан выполнить задания ПЗ в дополнительно назначенное время.
* Оценка за выполненные задания обучающемуся выставляется с учетом предварительной подготовки к занятию, самостоятельности при выполнении работы, точности и грамотности оформления отчета

**Критерии оценок**

* Оценка «5» выставляется: практическая работа выполнена в полном объеме, в соответствии с заданием, с соблюдением последовательности выполнения, расчеты выполнены без ошибок, самостоятельно; работа оформлена аккуратно.
* Оценка «4» выставляется: практическая работа выполнена в полном объеме, в соответствии с заданием, с соблюдением последовательности выполнения, частично с помощью преподавателя, присутствуют незначительные ошибки при расчетах; работа оформлена аккуратно.
* Оценка «3» выставляется: практическая работа выполнена в полном объеме, в соответствии с заданием, частично с помощью преподавателя, присутствуют ошибки при расчетах; по оформлению работы имеются замечания.
* Оценка «2» выставляется: обучающийся не подготовился к практической работе, при расчетах допустил грубые ошибки, по оформлению работы имеются множественные замечания

**Лабораторная работа №1**

**Тема:** Решение технологических задач по механической обработке овощей

**Цель:** Формирование знаний для проведения технологичес­ких расчетов, в умении пользоваться справочными материалами, сборниками рецептур, таблицами нормативов отходов при первичной обработке сырья и приготовлении блюд, проводить расчеты по формулам.

**Ход работы**

**Теоретические сведенья**

Картофель, овощи, грибы, плоды, ягоды, орехи на предприятия обществен­ного питания поступают в необработанном виде (свежими). Картофель и овощи могут поступать также и в виде полуфабрикатов: картофель сырой очищенный, сульфитированный, капуста свежая белокочанная, морковь, свекла, лук — сырые очищенные. Кроме того, многие виды продуктов поступают на предпри­ятия квашеными, солеными, маринованными, сушеными, консервированными, быстрозамороженными.

Овощи, поступающие, на предприятия общественного питания, по своим качествам должны отвечать требованиям действующих стандартов, в против­ном случае при холодной обработке увеличивается количество отходов и ухудшается качество готовых изделий.

Холодная обработка картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка, калибровка, мытье, очистка и нарезка. При сортировке удаляют загнившие побитые экземпляры, посторонние примеси, при калибров­ке распределяют их по размерам. Моют и очищают картофель и корнеплоды в овощеочистительных машинах, зачищают вручную, нарезают кусочками различной формы в зависимости от их кулинарного использования (соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками, кружочками, дольками).

При очистке белокочанной, краснокочанной, савойской капусты удаляют загрязненные и загнившие места. После этого капусту промывают. У кочанов, предназначенных для голубцов, вырезают кочерыгу, не нарушаяих целостно­сти; кочаны, предназначенные для резки, делят на две или четыре части, а затем удаляют кочерыгу и нарезают в зависимости от дальнейшего использования соломкой или шашками.

У цветной капусты отрезают кочерыгу на 1 см ниже разветвления кочана вместе с зелеными листьями. Потемневшие или загнившие места головки срезают ножом или соскабливают теркой. Зачищенные кочаны промывают.

У брюссельской капусты кочанчики срезают со стеблями. Кочанчики зачищают от испорченных листьев и промывают.

Кольраби очищают вручную от кожицы, промывают и нарезают соломкой, брусочками, ломтиками.

Квашеную капусту перед использованием перебирают, крупно нарезанную измельчают; для некоторых блюд ее мелко рубят. Если капуста очень кислая, ее, кроме того, промывают и отжимают.

Кабачки моют и срезают с них кожицу. Нарезают кабачки кружочками или ломтиками. У кабачков, используемых для фарширования, удаляют часть мякоти с семенами.

Артишоки сортируют, обрезают стебель и верхние острые концы чешуек, удаляют сердцевину и промывают.

Спаржу перебирают, острожно очищают от кожицы так, чтобы не отломать головку, и промывают.

Зелень петрушки, сельдерея перебирают, удаляя пожелтевшие и увядшие листья, моют в большом количестве воды.

Лук зеленый, салат и другие зеленые овощи перебирают, отрезают корни и удаляют загнившие и увядшие листья, затем промывают.

Свежие огурцы моют, после чего удаляют плодоножку и верхушку; пожел­тевшие, с грубой кожицей очищают. У парниковых и длинноплодных огурцов кожицу не снимают.

Помидоры (томаты) моют, срезают плодоножку. У помидоров, предназна­ченных для фарширования, вместе с плодоножкой срезают часть мякоти и удаляют семена.

У редиса отрезают остатки ботвы, корни и кожицу, затем промывают.

Петрушку, сельдерей (корень) сортируют, обрезают черешки листьев и мелкие корешки, промывают и очищают вручную.

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку.

Свежие грибы сортируют по видам, отрезают нижнюю часть ножки, загряз­ненную землей, шляпки и ножки очищают от листьев, ила, сора и моют. У маслят снимают со шляпок кожицу. Соленые и маринованные грибы перебирают, моют и нарезают дольками или ломтиками.

После холодной обработки овощи подвергаются тепловой обработке: варят, припускают, тушат, жарят и запекают.

Картофель, свеклу, морковь варят очищенными и в кожице. Початки кукурузы моют вместе с листьями и варят, не снимая их. Лопатки фасоли варят разрезанными на 3—4 части, лопатки гороха — целиком. Сушеные овощи и грибы предварительно замачивают в холодной воде в течение 1—3 ч и варят в той же воде.

Быстрозамороженные овощи варят, не размораживая, в течение 10—15 мин. Консервированные овощи прогревают вместе с отваром, после чего отвар сливают.

Орехи на предприятия общественного питания поступают в скорлупе или в кожице (при холодной обработке их удаляют).

Плоды и ягоды перед употреблением моют, удаляют плодоножку. У дынь при нарезке на порции удаляют семена, у яблок и груш, предназначенных для варки компотов и для запекания, удаляют семенные гнезда. У некоторых плодов и ягод (абрикосы, персики, сливы, вишни и др.) перед тепловой обработкой удаляют косточку.

Ниже приводится расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при переработке картофеля, овощей, грибов, плодов, ягод, оре­хов и потери при разных способах тепловой обработки.

Расчет дается на 100 г выхода готового изделия.

*Таблица 27а*

**Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья и способы про­мышленной и кулинарной обработки | | Масса сырья брутто, г | | Отходы и потери при холодной об­работке, % к массе сырья брутто | Масса сырья нетто или полуфаб­риката, г | Потери при тепловой об­работке, % к массе сырья нетто или полу­фабриката | Выход готового изде­лия, г |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Картофель свежий продовольственный: | |  | |  |  |  |  |
| молодой сырой очищенный  до 1 сентября | | 125 | | 20 | 100 | — | 100 |
| молодой очищенный отвар­ной  до 1 сентября | | 133 | | 20 | 106 | 6 | 100 |
| Сырой очищенный: | |  | |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | | 133 | | 25 | 100 | — | 100 |
| С 1 ноября по 31 декабря | | 143 | | 30 | 100 | — | 100 |
| С 1 января по 28—29 февраля | | 154 | | 35 | 100 | — | 100 |
| С 1 марта | | 167 | | 40 | 100 | — | 100 |
| Очищенный отварной: | |  | |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | | 137 | | 25 | 103 | 3 | 100 |
| с 1 ноября по 31 декабря | | 147 | | 30 | 103 | 3 | 100 |
| с 1 января по 28—29 февраля | | 158 | | 35 | 103 | 3 | 100 |
| с 1 марта | | 172 | | 40 | 103 | 3 | 100 |
| **Овощи** | | | | | | | | |
| Лук: |  | |  | |  |  |  | |
| репчатый: |  | |  | |  |  |  | |
| свежий сырой очищенный | 119 | | 16 | | 100 | — | 100 | |
| свежий пассерованный до  полуготовности (для супов) | 161 | | 16 | | 135 | [26](#Примечание_Т27а_10)10 | 100 | |
| свежий пассерованный до готовности (для соусов и вторых блюд) | 23 | | 16 | | 200 | 50 | 100 | |
| свежий жаренный во фри­тюре кольцами | 350 | | 16 | | 294 | 66 | 100 | |
| маринованый (в банках) | 182 | | [45](#Примечание_Т27а_3)3 | | 100 | — | 100 | |
| зеленый свежий: |  | |  | |  |  |  | |
| очищенный | 125 | | 20 | | 100 | — | 100 | |
| пассерованный | 193 | | 20 | | 154 | 35 | 100 | |
| парниковый очищенный | 167 | | 40 | | 100 | — | 100 | |
| порей свежий: |  | |  | |  |  |  | |
| вареный | 138 | | 24 | | 105 | 5 | 100 | |
| пассерованный | 220 | | 24 | | 167 | 40 | 100 | |
| Морковь столовая свежая: |  | |  | |  |  |  | |
| молодая пучковая сырая  очищенная | 200 | | 50 | | 100 | — | 100 | |
| молодая пучковая очищенная  вареная | 202 | | 50 | | 101 | 0,5 | 100 | |
| сырая очищенная: |  | |  | |  |  |  | |
| до 1 января | 125 | | 20 | | 100 | — | 100 | |
| с 1 января | 133 | | 25 | | 100 | — | 100 | |
| очищенная вареная: |  | |  | |  |  |  | |
| до 1 января | 126 | | 20 | | 101 | 0,5 | 100 | |
| с 1 января | 135 | | 25 | | 101 | 0,5 | 100 | |
| Огурцы: |  | |  | |  |  |  | |
| свежие теплично-парнико­вые длинноплодные неочи­щенные  (без пленки) | 102 | | [2](#Примечание_Т27а_13)13 | | — | — | 100 | |
| свежие грунтовые неочи­щенные | 105 | | [51](#Примечание_Т27а_14)14 | | — | — | 100 | |
| свежие грунтовые очищен­ные | 125 | | 20 | | — | — | 100 | |
| соленые неочищенные | 111 | | 10 | | — | — | 100 | |
| соленые очищенные | 125 | | 20 | | — | — | 100 | |
| соленые очищенные, наре­занные дольками без серд­цевины вареные (для со­лянки) | 197 | | 40 | | 118 | 15 | 100 | |
| маринованные (в банках) | 182 | | [45](#Примечание_Т27а_3)3 | | 100 | — | 100 | |

13 % — потери при варке картофеля; 25 %, 30 %, 35 %, 40 % — отходы и потери при очистке вареного картофеля соответственно сезону.

2Потери при тепловой обработке и очистке картофеля.

520 % — отходы и потери при холодной обработке, в том числе 5 % — внутренняя кочерыга.

637 % — сок, отжимаемый после стирания с солью.

7Варка до полуготовности.

943 % — отходы и потери при удалении стебля, листьев, волокон, пестика; 67 % — потери при тепловой обработке и отходы на кочерыгу.

10Лук, пассерованный с 15 % жира.

110,5 %, 2 % — потери при варке; 20 %, 25 % — отходы и потери при очистке вареной моркови, свеклы соответственно сезону.

12Отходы и потери при удалении косточки.

13Отходы и потери при мойке, удалении плодоножки, верхушки и порционировании.

14Отходы и потери при мойке, удалении плодоножки, верхушки, пятен от нажимов, солнечных ожогов и порционировании.

15Отходы и потери при мойке, удалении плодоножки и порционировании.

16Отходы и потери при мойке, удалении плодоножки и опробковелой ткани (под кожицей плода) и порционировании.

17Потери при порционировании.

18Отходы и потери при зачистке остатков ботвы, корней и порционировании.

194 % — отходы и потери на горбыльки, на виноград сорта “Шасла” — 6 %.

20Отходы и потери при переборке.

21Отходы и потери при переборке, мойке, очистке от плодоножки, соска и порциониро­вании.

22Отходы и потери при переборке, мойке, очистке от плодоножки и соска, очистке от кожицы (цедры и альбедо) — 38 % (в том числе масса цедры — 10 %) и порциони­ровании — 1 %.

**Примечание.** В нормы отходов и потерь на картофель, овощи, грибы, плоды включены потери при нарезке.

**Задача № 1.** Определить массу брутто лука репчатого в декабре, если масса очищенного лука равна 37 кг?

**Задача №2.** Определить массу брутто огурцов свежих теплично- парниковых в сентябре, если масса очищенных огурцов равна 4,5 кг?

Пример решения задач

Определить массу брутто картофеля в марте, если масса очищенного картофеля равна 13 кг

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

В сборнике рецептур в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» находим процент отходов у картофеля в марте месяце, что составляет 40%.

Используя известные значения.находим массу брутто по формуле: 

Где: Мнт- масса нетто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке



*21,66 кг- искомая масса брутто картофеля*

**Задача №3.** Сколько лука репчатого массой нетто получится при его обработке 7 кг?

**Задача №4.** Сколько моркови столовой свежей получится массой нетто в ноябре при обработке 22 кг?

Пример решения задач

Сколько очищенного картофеля получится в сентябре месяце, при обработке 35 кг ?

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

В сборнике рецептур на стр. 558 в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» находим процент отходов у картофеля в сентябре месяце, что составляет 25%.

Используя известные значения.находим массу нетто по формуле: 

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке



*26,25 кг- искомая масса нетто картофеля*

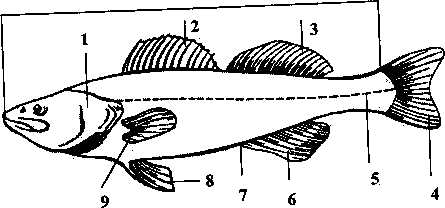
**Сделать вывод о проделанной работе**

**Лабораторная работа №2**

**Тема:** Технологический процесс обработки рыбы.

**Цель:** Закрепить знания по технологическому процессу обработки рыбы

**Ход работы**

**Задание 1.**Используя рисунок укажите строение частей тела рыбы (судак) 

**Задание 2**. Укажите как на ПОП поступающую рыбу подразделяют по анатомическому строению:

А)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 3.**Укажите температуру в толще мышц рыбы, поступающей на ПОП по термическому состоянию:

А) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 4.**Укажите виды филе, получаемые в процессе пластования рыбы с костным скелетом, с указанием процента отходов

А)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 5.** Составить технологическую схему разделки рыбы с костным скелетом на чистое филе.

**Задание 6.**Составить технологическую схему обработки камбалы

**Задание 7.**Составить технологическую схему обработки осетровой рыбы

**Сделать вывод о проделанной работе**

**Лабораторная работа №3**

**Тема:** Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы

**Цель:**Закрепить знания по технологическому процессу обработки рыбы

1. **В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на А)Б)В)**
2. **Заполните таблицу:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид панировки | Используемое сырьё | Применение |
| Мучная |  |  |
| Белая панировка |  |  |
| Хлебная панировка |  |  |
| Тесто кляр |  |  |
| Льезон |  |  |
| Двойная панировка |  |  |

1. **Определите и отметьте знаком (x) полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Рыбный полуфабрикат (вид разделки) | Виды тепловой обработки | | | |
| Варка | Припускание | Жарка основным  способом | Жарка во  фритюре |
| В целом виде |  |  |  |  |
| Звенья |  |  |  |  |
| Кругляши |  |  |  |  |
| Филе с кожей и рёберными костями |  |  |  |  |
| Филе с кожей без костей |  |  |  |  |
| Филе без кожи и костей |  |  |  |  |

1. **Под каким углом нарезают рыбу**

для жарки порционным куском \_\_\_\_\_\_\_\_\_

для припускания порционным куском \_\_\_\_для варки \_\_\_\_\_\_\_

**5. Составьте алгоритм приготовления рыбной котлетной массы:**

1)\_\_\_\_\_\_\_

2)\_\_\_\_\_\_\_

3)\_\_\_\_\_\_\_

4)\_\_\_\_\_\_\_

5)\_\_\_\_\_\_\_

6)\_\_\_\_\_\_\_

7)\_\_\_\_\_\_\_

8)\_\_\_\_\_\_\_

9)\_\_\_\_\_\_\_

**6. Заполните таблицу:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид п./ф. | Форма п/ф | Масса п./ф.  Размер | Особенности приготовления | Вид тепловой обработки |
| Котлеты |  |  |  |  |
| Биточки |  |  |  |  |
| Тефтели |  |  |  |  |
| Рулет |  |  |  |  |
| Зразы |  |  |  |  |
| Тельное |  |  |  |  |
| Фрикадельки |  |  |  |  |

7**. Способы фарширования рыбы**

**8. Заполните схемы.**

Рыбные отходы:

Технические

отходы

отходы

Пищевые отходы

**9. Перечислите требования к качеству полуфабрикатов из рыбы**

**10. Установите соответствие.**

Время хранения полуфабрикатов из рыбы при t – 0 С.

а) целая разделанная рыба 1) 6 – 8 час.

б) порционные куски 2) не подлежит хранению

в) котлетная масса 3) 24 часа

г) п/ф из котлетной массы 4) 2 – 3 часа

д) рыбный фарш 5) 12 час.

**Сделать вывод о проделанной работе**

**Лабораторная работа №4**

**Тема:** Решение технологических задач по приготовлению полуфабрикатов из рыбы

**Цель:** Формирование знаний для проведения технологических расчетов, в умении пользоваться справочными материалами, сборниками рецептур, таблицами нормативов отходов при первичной обработке сырья и приготовлении блюд, проводить расчеты по формулам.

**Ход работы**

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

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

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

**Определение массы отходов при механической обработке рыбы.**

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

**Задача № 2.** Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленных из 20 кг трески мелкого размера?

Пример решения задачи № 1.

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

Используя известные значения.находим массу отходов по формуле: 

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке



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

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

**Задача № 3.** Определить количество отходов при обработке на чистое филе 17 кг трески неразделанной мелкого размера, найти массу полуфабриката для припускания?

**Задача № 4.** Определить количество отходов при обработке на непластованные куски 25 кг карася океанического мелкого размера, найти массу полуфабриката для варки?

Пример решения задачи № 3.

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

Используя известные значения.находим массу отходов по формуле: 

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

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

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



Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

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

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

**Задача № 5.** Определить сколько порций трески жареной (филе с кожей и без костей, треска неразделанная) получится из 15 кг рыбы мелкого размера, выход 1 порции жареной рыбы 100 г?

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

Пример решения задачи № 5.

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

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

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



Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

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

Используя найденные значения, находим массу готового изделия по формуле:



Где: Мнт- масса подготовленного сырья (полуфабриката)

% потерь- процент потерь при тепловой обработке

*5,52 кг- искомая масса* готового изделия*.*

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



Где: Мгот- масса готового блюда (изделия)

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

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

**Определение массы брутто для блюд из отварной и припущенной рыбы, в зависимости от вида рыбы, ей размеров, способов обработки.**

**Задача № 7.** Определить массу брутто трески неразделанной мелкого размера, чтобы приготовить 3,5 кг рыбы отварной из непластованных кусков?

**Задача № 8.** Определить массу брутто окуня морского потрошенного обезглавленного крупного размера, чтобы приготовить 9 кг рыбы припущенной, используя филе с кожей и реберными костями?

Пример решения задачи № 7.

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

В сборнике рецептур на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов при холодной и тепловой обработке у трески неразделанной на непластованные куски, что составляет 43 % и 18 %.

Используя известные значения.находим массу нетто по формуле: 

Где: Мгот - масса готового продукта (изделия)

% отх- процент потерь у продукта при тепловой обработке

*Масса подготовленной рыбы для варки равна 4,3 кг.*

Используя известные значения.находим массу брутто по формуле: 

Где: Мнт- масса нетто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

*Масса брутто трески неразделанной мелкого размера составляет 7,5 кг.*

**Определение массы брутто для блюд из жареной рыбы в зависимости от вида рыбы, её размеров, способов обработки.**

**Задача № 9.** Определить массу брутто трески неразделанной мелкого размера, чтобы приготовить 5,2 кг рыбы жареной из непластованных кусков?

**Задача № 10.** Определить массу брутто окуня морского потрошенного обезглавленного крупного размера, чтобы приготовить 5 кг рыбы жареной, используя филе с кожей и реберными костями?

Пример решения задачи № 9.

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

В сборнике рецептур на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов при холодной и тепловой обработке у трески неразделанной на непластованные куски, что составляет 43 % и 20 %.

Используя известные значения.находим массу нетто по формуле: 

Где: Мгот - масса готового продукта (изделия)

% пот- процент потерь у продукта при тепловой обработке

*Масса подготовленной рыбы для жарки равна 6,5 кг.*

Используя известные значения.находим массу брутто по формуле: 

Где: Мнт- масса нетто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

*Масса брутто трески неразделанной мелкого размера составляет 11,4 кг.*

**Лабораторное занятие № 5**

**Тема:**Технологический процесс обработки говядины, баранины, свинины.

**Цель:**Закрепление знаний по технологическому процессу обработки говядины, баранины, свинины.

**Ход работы**

**Задание 1.**НаПОП поступает мясо по термическому состоянию (укажите температуру)

Остывшее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Охлаждённое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подмороженное \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Замороженное \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

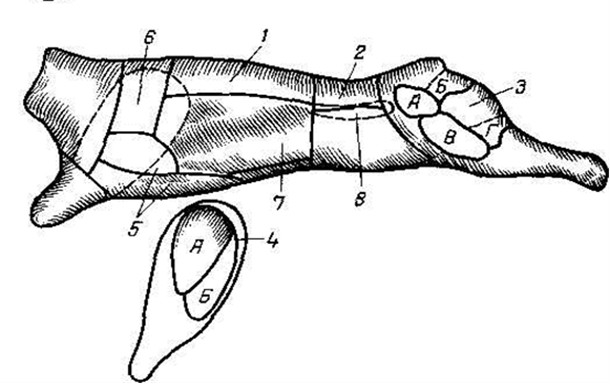
**Задание 2.** Укажите требования к качеству мяса:

Охлаждённого

Мороженного

**Задание 3.**Составить технологическую схему обработки мороженого мяса

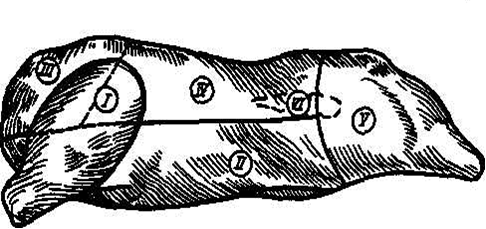
**Задание 4.**Обозначить цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:



**Задание 5.**Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Кулинарное использование**  **Части мяса** | Жарка | Варка | Тушение |
| Вырезка |  |  |  |
| Толстый и тонкий край |  |  |  |
| Внутренний и верхний кусок |  |  |  |
| Наружный и боковой куски |  |  |  |
| Лопаточная и подлопаточная части |  |  |  |
| Тонкий край |  |  |  |
| Грудинка |  |  |  |
| Покромка |  |  |  |
| Шейная часть |  |  |  |
| Пашина |  |  |  |

**Задание 6.**Обозначьте на схеме части свиной туши:



**Задание 7**. Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Кулинарное использование**  **Части мяса** | Жарка | Варка | Тушение |
| Вырезка |  |  |  |
| Корейка |  |  |  |
| Грудинка |  |  |  |
| Тазобедренная часть |  |  |  |
| Лопаточная часть |  |  |  |
| Шейная часть |  |  |  |
| Обрезки |  |  |  |

**Задание 8.**Продолжите предложение:

В первую очередь у свиной туши отделяют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Сделать вывод о проделанной работе**

**Лабораторное занятие № 6**

**Тема:** Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.

**Цель:**Закрепление знаний по технологическому процессу приготовления полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.

**Ход работы**

**Задание 1.** Заполните таблицу: Полуфабрикаты из говядины:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид п./ф. | Наименование полуфабриката | Части мяса | Форма. Масса. | Особенности приготовления | Вид тепловой обработки |
| Крупно  кусковой | Ростбиф | Вырезка,  Толстый, тонкий  край | 1-2 кг. | В нескольких местах надрезают сухожилия | жарка |
|  | Тушёное мясо |  |  |  |  |
|  | Шпигованное мясо |  |  |  |  |
|  | Отварное мясо |  |  |  |  |
|  | Филе |  |  |  |  |
|  | Лангет |  |  |  |  |
|  | Антрекот |  |  |  |  |
|  | Зразы отбивные |  |  |  |  |
|  | Говядина духовая |  |  |  |  |
|  | Ромштекс |  |  |  |  |
|  | Бефстроганов |  |  |  |  |
|  | Азу |  |  |  |  |
|  | Поджарка |  |  |  |  |
|  | Шашлык по-московски |  |  |  |  |
|  | Гуляш |  |  |  |  |

**Задание 2.** Заполните таблицу: Полуфабрикаты из свинины и баранины:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид п./ф. | Наименование полуфабриката | Части мяса | Форма. Масса. | Особенности приготовления | Вид тепловой обработки |
|  | Грудинка фаршированная |  |  |  |  |
|  | Баранина (свинина) жаренная |  |  |  |  |
|  | Котлеты отбивные |  |  |  |  |
|  | Эскалоп |  |  |  |  |
|  | Шашлык по - карски |  |  |  |  |
|  | Шницель отбивной |  |  |  |  |
|  | Духовая баранина, свинина |  |  |  |  |
|  | Шашлык по-кавказски |  |  |  |  |
|  | Рагу |  |  |  |  |
|  | Плов |  |  |  |  |
|  | Гуляш |  |  |  |  |
|  | Поджарка |  |  |  |  |

**Задание 3.** Составьте алгоритм приготовления рубленой массы:

**Задание 4.** Заполните таблицу: Рубленые полуфабрикаты:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название полуфабриката | Форма | Масса полуфабриката | Приготовление полуфабриката |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Задание 5.** Составьте алгоритм приготовления котлетной массы

**Задание 6.** Установите соответствие между двух колонок:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название  полуфабриката | | Приготовление полуфабриката | |
| А | БИТОЧКИ | 1 | Котлетную массу развешивают на порции, панируют в красной панировке, придают овально- приплюснутую форму с одним заостренным концом, толщина 2-2,5см. длина 11см. ширина 5см. |
| Б | КОТЛЕТА | 2 | Котлетную массу развешивают на порции, панируют в сухарях и придают, приплюснуто – круглую форму, толщиной 2 – 2,5см, диаметром 6см. |
| В | ЗРАЗЫ | 3 | Котлетную массу порционируют, панируют, придают форму овально – приплюснутую, толщиной 1см. |
| Г | ШНИЦЕЛЬ | 4 | Котлетную массу порционируют, придают форму кружочка, толщиной 1см. на середину лепёшки кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют в красной панировке и формуют в виде кирпичика с закруглёнными краями |
| Д | ТЕФТЕЛИ | 5 | На смоченную салфетку раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5 – 2 см. на середину его по длине кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки. Придают форму батона. Поверхность смазывают льезоном, посыпают сухарями. |

**Сделать вывод о проделанной работе**

**Контрольные вопросы**

1. Назовите: По способу приготовления различают полуфабрикаты:

2. Перечислите приёмы при приготовлении полуфабрикатов:

3. Обоснуйте: Для каких целей мясо отбивают?

4. Укажите: Какими кусками маринуют мясо и для чего?

5. Для чего панируют полуфабрикаты?

6. Какое сырьё используют для шпигования мяса?

7. Перечислите: Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

8. Назовите: Части мяса, которые используют для приготовления рубленой массы.

9.Назовите: Части мяса, которые используют для приготовления котлетной массы:

10.Укажите: С какой целью выбивают котлетную массу?

**Лабораторная работа №7**

**Тема:** Решение технологических задач по приготовлению полуфабрикатов из мясного сырья

**Цель:** Формирование знаний для проведения технологических расчетов, в умении пользоваться справочными материалами, сборниками рецептур, таблицами нормативов отходов при первичной обработке сырья и приготовлении блюд, проводить расчеты по формулам.

**Ход работы**

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

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

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

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

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

Пример решения задачи № 1.

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

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



Где: Мбр- масса сырья

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

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

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

Задача № 5. Сколько порций «мяса отварного» получится из 35 кг говядины (грудинка) ,расчет по 1 колонке?

Задача № 6. Сколько порций «котлет натуральных паровых» получится из 5 кг телятины (корейка) ,расчет по 2 колонке?

Задача № 7. Сколько порций «рулета из говядины» получится из 17 кг говядины (грудинка) ?

Задача № 8. Сколько порций «антрекота» получится из 4,5 кг говядины (толстый край) ,расчет по 3 колонке?

Задача № 9. Сколько порций «шницеля» получится из 2,3 кг баранины (тазобедренная часть) ,расчет по 2 колонке?

Задача № 10. Сколько порций «мяса тушеного» получится из 7,1 кг свинины (шейная часть) ,расчет по 2 колонке?

Пример решения задачи № 5.

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

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



Где: Мбр- масса сырья

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

*Из данного количества сырья получится 159 порций* «мяса отварного»

**Лабораторное занятие № 8**

**Тема:** Технологический процесс обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов

**Цель:**Закрепление знаний по технологическому процессу обработки птицы и технологическому процессу приготовления полуфабрикатов из птицы.

**Ход работы**

**Задание 1.**Укажите: Какая птица поступает на ПОП по термическому состоянию:

**Задание 2.** Укажите: Какая птица поступает наПОП по способу обработки:

**Задание 3.** Составить технологическую схему обработки сельскохозяйственной птицы

**Задание 4.**Заполните таблицу:

Кулинарное использование субпродуктов из птицы для приготовления

блюд:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид полуфабриката | Кулинарное использование |
| Головы |  |
| Гребешки |  |
| Шейки |  |
| Ножки |  |
| Крылышки |  |
| Желудок |  |
| Печень |  |
| Сердце |  |

**Задание 5.** Укажите: Для каких целей, заправляют птицу перед тепловой обработкой?

**Задание 6.** Назовите виды заправки птицы, и их назначение:

**Задание 7.** Перечислите: Виды полуфабрикатов из птицы и дичи по способу приготовления

**Задание 8.** Назовите полуфабрикаты из филе птицы:

**Задание 9.** Установите соответствие колонок: (ответы занесите в 3 колонку, например 1- г)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вопросы | Варианты ответов | Ответы |
| 1. В чём панируются котлеты Пожарские? | а) Форма овально-приплюснутая  с косточкой крыла. |  |
| 2. Зачем котлеты по-киевски панирую в двойной панировке? | б) Рагу, плов, чахохбили. |  |
| 3. Какую форму имеет котлета натуральная из кур? | в) Чтобы стало мягче. |  |
| 4. Какие полуфабрикаты из кур используют для тушения? | г) В белой панировке. |  |
| 5. Какой хлеб используют для панировки полуфабриката шницель по - столичному? | д) Чтобы разрушить соединительную ткань. |  |
| 6. Какую форму имеют котлеты Пожарские? | е) Чтобы масло не вытекало во время тепловой обработки. |  |
| 7. Для чего отбивают филе птицы? | ж) Форма яйцевидно- приплюснутая. |  |
| 8. Какой вид панировки используют для биточков? | з) Чёрствый ржаной хлеб, без корок |  |
|  | и) Смачивают в льезоне,  панируют в сухарях. |  |
| к) Панируют в фигурной панировке. |  |
| л) Чёрствый пшеничный хлеб,  нарезанный соломкой. |  |

**Практическое занятие №9**

**МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»**

**Тема: «Обработка бесчешуйчатой рыбы»**

**Цели занятия:**

1. Ознакомить учащихся с работой в рыбном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки по обработке и разделке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из неё, работе с нормативно-технологической документацией.
3. Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения рыбы и морепродуктов.
4. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

**Материально-техническое оснащение**

**Оборудование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Инструменты, инвентарь:**

**Сырье:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Последовательность технологических операций**

Операция №1: Подготовка рыбы к использованию:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №2 Организация рабочего места:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №3 Размораживание рыбы:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №4 Натирание солью: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №5 Промывание от слизи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №6 Удаление плавников:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №7 Снятие кожи «чулком»:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №8 Удаление внутренностей, зачистка:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №9 Промывание и обсушивание: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №10 Пластование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Требования к качеству

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Производственное задание**

1. Определите, количество отходов, получаемое при разделке 17 кг сома на филе без кожи и костей?

**Практическое занятие №10**

**МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»**

**Тема: «Обработка осетровой рыбы»**

**Цели занятия:**

1. Ознакомить учащихся с работой в рыбном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки по обработке и разделке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из неё, работе с нормативно-технологической документацией.
3. Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения рыбы и морепродуктов.
4. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

**Материально-техническое оснащение**

**Оборудование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Инструменты, инвентарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Сырье:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Последовательность технологических операций**

Операция №1: Подготовка рыбы к использованию \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №2 Организация рабочего места:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №3 Размораживание рыбы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №4 Отрубание головы вместе с грудными плавниками: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №5 Срезание спинных жучек: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №6 Удаление плавников:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №7 Удаление визиги:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №8 Деление рыбы на звенья: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №9 Ошпаривание: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №10 Очистка рыбы от боковых и брюшных жучек: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №11 Мойка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №12 Перевязывание звеньев перед варкой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №13 Срезание хрящей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №14 Нарезание на порционные куски \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция 315 Вторичное ошпаривание \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Требования к качеству

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Производственное задание**

1. Определите, количество отходов в килограммах при обработке 3 кг осетра на звенья с кожей для варки?

**Практическое занятие №11**

**МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»**

**Тема: «Обработка рыбы для фарширования»**

**Цели занятия:**

1. Ознакомить учащихся с работой в рыбном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки по обработке и разделке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из неё, работе с нормативно-технологической документацией.
3. Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения рыбы и морепродуктов.
4. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

**Материально-техническое оснащение**

**Оборудование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Инструменты, инвентарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Сырье:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Последовательность технологических операций**

Операция №1: Организация рабочего места: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №2 Подготовка судака к фаршированию:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №3 Вырезание спинного плавника:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №4 Очистка от чешуи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №5 Удаление глаз и жабр: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №6 Промывание:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №7 Надрезание мякоти вдоль позвоночника с двух сторон:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №8 Отделение позвоночной кости: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №9 Удаление внутренностей: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №10 Промывание рыбы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №11 Срезание реберных костей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №12 Отрезание плавников\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №13 Приготовление массы для фарширования \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №14 Наполнение судака фаршем (через спинное отверстие) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №15 Зашивание с помощью иглы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №16 Перевязывание судака шпагатом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №17 Подготовка судака для припускания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Производственное задание**

1. Произведите расчет продуктов по Сборнику рецептур для приготовления 10 порций полуфабриката «судак фаршированный»

**Практическое занятие №12**

**МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»**

**Тема: «Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре»**

**Цели занятия:**

1. Ознакомить учащихся с работой в рыбном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки по обработке и разделке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из неё, работе с нормативно-технологической документацией.
3. Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения рыбы и морепродуктов.
4. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

**Материально-техническое оснащение**

**Оборудование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Инструменты, инвентарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Сырье:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Последовательность технологических операций**

Операция №1 Организация рабочего места: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №2 Работа со сборником рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №3 Взвешивание целого филе:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №4 Нарезание полуфабрикатов, рыба фри: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №5 Рыба жареная с зеленым маслом (рыба кольбер): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №6 Рыба в тесте (рыба орли):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №7 Зразы «»Донские:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №8 Приготовление фарша для полуфабриката зразы «Донские»: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №9 Маринование полуфабриката для рыбы в тесте: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №10 Приготовление теста кляр: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №11 Отбивание полуфабрикатов зразы «Донские» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №12 Посыпание солью, перцем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №13 Формование полуфабрикатов зразы «Донские» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №14 Панирование всех полуфабрикатов в двойной панировке \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Требования к качеству

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Производственное задание**

1. Рассчитайте, сколько порций судака, жареного во фритюре,можно приготовить по данным колонки №1 Сборника рецептур, если поступило 7 кг судака массой брутто?

**Практическое занятие №13**

**МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»**

**Тема: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы»**

**Цели занятия:**

1. Ознакомить учащихся с работой в рыбном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки по обработке и разделке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из неё, работе с нормативно-технологической документацией.
3. Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения рыбы и морепродуктов.
4. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

**Материально-техническое оснащение**

**Оборудование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Инструменты, инвентарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Сырье:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Последовательность технологических операций**

Операция №1: Организация рабочего места: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №2: Подготовка мясорубки к работе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №3 Замачивание хлеба:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №4 Нарезание рыбы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №5 Пропускание через мясорубку (рыбы и хлеба): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №6 Добавление воды или молока, соли, перца: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №7 Перемешивание, выбивание: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №8 Охлаждение массы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №9 Взвешивание массы по весу на 10 порций \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №10 Порционирование для котлет и биточков \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №11 Формование \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №12 Панирование \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №13 Укладывание в лотки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №14 Охлаждение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Требования к качеству

**Производственное задание**

Рассчитайте количество рыбных котлет, которое можно приготовить по данным колонки №1 Сборника рецептур из 9 кг крупного сома.

**Практическое занятие №14**

**МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»**

**Тема: «Обработка нерыбного водного сырья»**

**Цели занятия:**

1. Ознакомить учащихся с работой в рыбном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки по обработке и разделке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из неё, работе с нормативно-технологической документацией.
3. Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения рыбы и морепродуктов.
4. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

**Материально-техническое оснащение**

**Оборудование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Инструменты, инвентарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Сырье:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Последовательность технологических операций при обработке крабов**

Операция №1: Крабов промывают

Операция №2: Закладывают в кипящую подсоленную воду

Операция №3 Варят в течении 16-18 мин.

Операция №4 Охлаждают в течение 2 час.

Операция №5 Отделяют клешни и ножки

Операция №6 Раскалывают и вынимают из них мясо

Операция №7 Удаляют хрящи

Операция №8 Отделяют брюшную часть от панциря

Операция №9 Взвешивание массы по весу на 10 порций

Операция №10 Удаляют губчатые жабры

Операция №11 Отделяют белое мясо с помощью поварской иглы

.**Последовательность технологических операций при обработке креветок**

Операция №1 Креветки промывают

Операция №2: Закладывают в кипящую подсоленную воду

Операция №3 Варят в течении 3-4 мин

Операция №4 Удаляют голову и ножки

Операция №5 Снимают панцирь

Операция №6 Освобождают шейку

.

**Практическое занятие №15**

**МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»**

**Тема: «Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши»**

**Цели занятия:**

1. Сформировать у обучающихся, практические навыки по организации рабочего места в мясном цехе.
2. Изучить оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки и нарезки мяса.
3. Научить работе с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья
4. Научить соблюдению технологических приемов, санитарных норм, правил личной гигиены повара, условий и сроков хранения полуфабрикатов из мяса и птицы, субпродуктов, бережному отношению к оборудованию.

**Материально-техническое оснащение**

Оборудование:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Инвентарь, инструменты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сырье:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Последовательность технологических операций**

Операция №1 Получение сырья:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №2 Определение доброкачественности: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №3 Обработка мяса: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №4 Размораживание мяса: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №5 Обмывание и обсушивание мяса: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №6 Разделение полутуши:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №7 Отделение лопатки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №8 Отделение грудинки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №9 Отделение шеи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №10 Разруб задней четвертины \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Операция №11 Обвалка частей туш говядины \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Требования к качеству**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сроки хранения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Производственное задание**

1. Укажите части полученные при разрубе полутуши говядины

|  |  |
| --- | --- |
| Передняя четвертина | Задняя четвертина |
| 1. | 1. |
| 2. | 2. |
| 3. | 3. |
| 4. | 4. |
| 5. | 5. |
| 6. | 6. |

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

***Нормативные документы***

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.  
   02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для  
   приятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

***Литература***

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Академия, 2017 г.
2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2014г.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Учебное пособие 7 изд. НПО М. Академия 2014г.
4. Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. Учебное пособие НПО М. Академия 2014г.
5. Мартинчик А.Н., А.А.Королев Микробиология, физиология питания, санитария Учебник СПО М.Академия 2014 г.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Учебник НПО М. Академия. 2014 г.

**Интернет-источники:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)