



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С.Агеева


**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ
И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Методическое пособие для практических занятий по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело


МО–43 02 15-ПМ 02.ПЗ

РАЗРАБОТЧИК	А.В.ЧЕРВЯКОВСКАЯ
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А.СУДЬБИНА
ГОД РАЗРАБОТКИ	2021
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2022


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.2/9 9

Содержание


ВВЕДЕНИЕ	5
Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.....	6
Практическое занятие № 1.....	6
Ознакомление с нормативными документами по терминам, понятиям в.....	6
области приготовления горячей кулинарной продукции.	6
Практическое занятие № 3.....	8
Изучение основных типов классов предприятий по ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов	8
Практическое занятие № 4.....	10
Расчет выхода готовой продукции. Составление производственной программы горячего цеха	10
Практическое занятие № 5.....	11
Составление плана-меню предприятия	11
Практическое занятие № 6.....	13
Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся	13
Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП.....	14
Практическое занятие № 8.....	20
Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции на основе требований СанПиН.	20
Практическое занятие № 9.....	22
Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2007.....	22
Практическое занятие № 10.....	24
Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции на основе требований ГОСТ	24
Практическое занятие № 11.....	25
Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции на основе требований НД	25
Практическое занятие № 12.....	27
Ознакомление с нормативными документами для ПОП	27
Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления.....	29
Практическое занятие № 13.....	31
Ознакомление с международными нормативными документами для ПОП	31
Практическое занятие № 14.....	33
Ознакомление с нормативными документами для ПОП по адаптации рецептур	33
Практическое занятие № 15.....	35
Ознакомление с нормативными документами по оформлению рецептур	35
Практическое занятие № 16.....	38
Оформление технологических карт.....	38
Практическое занятие № 17.....	39
Оформление технологических карт .Разработка фирменного блюда, оформление технико-технологической карточки	39
Практическое занятие № 18.....	40

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.3/9 9

Оформление технологических карт .Разработка фирменного блюда, оформление технико-технологической карточки	40
Практическое занятие № 19.....	41
Решение задач и ситуаций.....	41
Практическое занятие № 20.....	46
Решение ситуационных задач. Работа с НД.....	46
Практическое занятие № 21.....	48
Решение ситуационных задач.....	48
Практическое занятие № 22.....	49
Решение задач и ситуаций. Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения для приготовления бульонов	49
Практическое занятие №23.....	52
Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения для приготовления первых блюд и соусов.....	52
Практическое занятие № 24.....	54
Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения для приготовления гарниров.....	54
Практическое занятие № 25.....	56
Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения для жарки и пассерования	56
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	58
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.....	58
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента ..	58
Практическое занятие № 1(26).....	62
Составление таблиц, схем, решение ситуации.	62
Практическое занятие № 2(27).....	65
Решение ситуаций, задач по расчету сырья, составление схем. Горячие соусы	65
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.....	67
Практическое занятие № 3 (28).....	69
Расчет норм сырья. Таблицы по ассортименту.....	69
Практическое занятие № 4(29).....	70
Расчет норм сырья. Таблицы по ассортименту.....	70
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.....	72
Практическое занятие № 5(30).....	73
Расчет сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли для приготовления блюд и гарниров	73
Практическое занятие № 6(31).....	75
Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с различными факторами.....	75
Тема 2. 5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.....	77
Практическое занятие № 7(32).....	79
Решение задач и ситуаций.....	79
Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	81
Практическое занятие № 8(33).....	83

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.4/9 9

Практическое занятие № 9(34).....	84
Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с различными факторами	84
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	86
Практическое занятие № 10(35).....	88
Расчет сырья согласно кондиции, решение задач и ситуаций.....	88
Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.....	96

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.5/9 9

ВВЕДЕНИЕ

Методическое пособие составлено в соответствии с рабочей программой модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Рабочей программой профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предусмотрено проведение 70 ч, из них:


- 50 ч по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»;
- 20 ч по МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

Целью проведения практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам курса. Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, конкретизируются и углубляются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность применять эти знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

Перед проведением практического занятия обучающийся должны повторить пройденный материал по данной теме, уяснить цель занятия, ознакомиться с последовательностью его проведения. Преподаватель должен проверить знания обучающихся и готовность к выполнению задания.

Для ведения записей (отчетов) по выполнению практических занятий обучающийся должен иметь отдельную тетрадь с полями. На обложку приклеивается титульный лист установленного образца. Записи должны вестись четко, аккуратно, разборчивым почерком. Схемы, эскизы, таблицы необходимо выполнять только карандашом с помощью чертежных инструментов. Каждая новая работа оформляется с новой страницы. Работа выполняется индивидуально по вариантам.

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.6/9 9

Для закрепления знаний по теме и подготовки к зачету в конце каждого занятия приводится перечень вопросов для самоконтроля.

На зачете обучающийся должен: знать теорию по данной теме; пояснить, как проводится расчет; уметь проанализировать полученные результаты. Ответить на вопросы для самопроверки.

ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

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

Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Практическое занятие № 1

Ознакомление с нормативными документами по терминам, понятиям в области приготовления горячей кулинарной продукции.

Цель занятия:

Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией Межгосударственный стандарт ГОСТ 1985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
2. Обратит внимание на содержание разделов.
3. Изучить сравнительную характеристику различных терминов и определений.

Составить отчет.

Содержание отчета:


Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Список используемых источников

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.7/9 9

Используемые источники:

1. [1]
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

Вопросы для самоконтроля:

1. Принят стандарт каким органом?
2. На территории какого государства действует этот стандарт?
3. Требования настоящего стандарта где применяются?
4. Что подразумевают под технологическим контролем?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Термины и определения».
2. Выписать определения.
3. Оформить отчет.

Практическое занятие № 2

Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания конкретного типа и класса. Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия (урок-экскурсия).


Цель занятия: Ознакомление со структурой предприятия, режимом работы, формой обслуживания потребителей, источниками снабжения.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Содержание и порядок выполнения работы:

При посещении предприятия выяснить следующее:

- название предприятия;
- тип;
- класс;
- форму обслуживания посетителей;
- структуру предприятия;
- структуру производства;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.8/9 9

- режим работы предприятия;
- источник снабжения сырьем, п/ф.

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания (оформляется в виде таблицы).

Показатели	Характеристика
1. Название предприятия	
2. Тип, класс предприятия	
3. Структура предприятия	
4. Режим работы	
5. Формы обслуживания	
6. Структура производства	
7. Источники снабжения	

Используемые источники: [1]

Контрольные вопросы:

1. От чего зависит режим работы данного предприятия?
2. Удачно ли расположено предприятие?
3. Какие услуги оказывает данный тип предприятия?
4. Что представляет собой наружная и внутренняя реклама?

Домашнее задание:

1. Оформить отчет.

Практическое занятие № 3

Изучение основных типов классов предприятий по ГОСТ 30389-2013

«Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.


Классификация и общие требования». Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией.

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.9/9 9

2. Обратить внимание на содержание разделов.

3. Изучить сравнительную характеристику различных типов предприятий общественного питания. Составить отчет.

Содержание отчета:

Отчет о выполнении задания (оформляется в виде таблицы)

Показатели	Характеристика
1. Тип предприятия питания	
2. Класс предприятия	
3. Требования к посуде ресторана высшего класса	
4. Требования к прилегающей территории предприятия питания	
5. По каким признакам различают рестораны?	
6. Требования к ассортименту кулинарной продукции для различных типов предприятий питания	
7. В каких ресторанах допускается самообслуживание?	

Список используемых источников

Используемые источники:

1. [1]

2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

3. ГОСТ Н 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Контрольные вопросы:

1. От чего зависит структура производства?

2. Какие виды столовых существуют?

3. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?

4. Как делятся кафе по ассортименту выпускаемой продукции?

5. Каково назначение закусовых?

6. По каким признакам различают бары?


7. Какими инженерными системами должны быть оснащены предприятия питания?

8. В каких предприятиях питания не обязательно наличие вестибюля?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Классификация предприятий».

2. Выписать определения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.10/ 99

3. Оформить отчет.

Практическое занятие № 4

Расчет выхода готовой продукции. Составление производственной программы горячего цеха

Цель занятия:

Формирование умения по разработке производственной программы.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Используемые источники:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

[4].

Исходные данные:

№ вар.	Сырье	Задание
1	Говядина I категории 3 тонны	Определите ассортимент и количество вторых блюд из котлетного мяса
2	Свинина жирная 4 тонны	Определите ассортимент и количество вторых блюд корейки
3	Говядина II категории 4 тонны	Определите ассортимент и количество вторых блюд из тазобедренной части
4	Баранина I категории 5 тонн	Определите ассортимент и количество вторых блюд из тазобедренной части
5	Свинина обрезная 3 тонны	Определите ассортимент и количество вторых блюд из котлетного мяса
6	Свинина мясная 3 тонны	Определите ассортимент и количество вторых блюд из корейки

Содержание и порядок выполнения задания:

По заданному варианту определите массу крупнокускового п/ф, используя таблицу № 29 Сборника рецептур.

Подберите ассортимент блюд, определите их количество.

Письменно ответьте на вопросы.

Содержание отчета:

Номер, название работы


Цель практического занятия

Номер варианта задания

Исходные данные

Разработайте индивидуальную программу для мясного цеха по форме.

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.11/ 99

Наименование частей туши	ВЫХОД		Наименование блюд	Масса 1 порции, нетто	Кол-во блюд	Фактич. расход мяса	Остаток
	%	кг					

Контрольные вопросы:

1. С какой целью делают кулинарный разруб туш?
2. В чем сущность оперативного планирования в горячем цехе?
4. Какое мясо можно использовать для приготовления азу?
5. Каковы особенности оперативного планирования доготовочного цеха?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Оперативное планирование».
2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 5 Составление плана-меню предприятия

Цель занятия:

Сформировать умения расчета общего количества блюд, разбивки по ассортименту.

Разработка плана-меню.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Используемые источники:


-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

- [4].

Исходные данные:

№ варианта	Задание
1	Общедоступная столовая. Количество питающихся – 1000 человек в день
2	Универсальное кафе. Обслуживают официанты. Питаются 900 человек в день.
3	Ресторан первого класса. Питаются 600 человек в день
4	Заводская столовая. Свободный выбор блюд. В день питается 1200 человек
5	Студенческая столовая. Свободный выбор блюд. В день питается 1300 человек
6	Ресторан первого класса при вокзале. В день питается 800 человек.

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.12/ 99

Порядок выполнения работы:

1. В приложении № 4 учебника «Организация производства» найдите коэффициент потребления блюд для вашего типа предприятия.

2. Определите общее количество блюд за день. Разбейте по ассортименту по формуле:

$$n = N * m,$$

где

n – общее количество блюд;

N – количество потребителей за день;

m – коэффициент потребления блюд одним потребителем.

3. Рассчитайте количество горячих и холодных напитков (Приложение № 5 учебника).

4. Разработайте план-меню с учетом типа предприятия и последовательностью записи блюд в меню.

Содержание отчета:

Номер, наименование практического занятия

Номер варианта задания

Все расчеты записать в тетрадь

Оформить план-меню, исходя из требований

Список используемых источников

Контрольные вопросы:

1. Кто составляет план-меню?

2. Когда составляют план-меню?

3. Сколько экземпляров план-меню составляется?

4. С какой целью составляют несколько экземпляров плана-меню?

5. В чем особенности плана-меню?


6. Что нужно учитывать при составлении плана-меню?

7. Чем меню отличается от плана-меню?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Виды меню».

2. Составление таблицы заказных блюд.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.13/ 99

3. Оформить отчет.

Практическое занятие № 6

Составление плена-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся

Цель занятия: Формирование умения по разработке плана-меню для различных категорий населения с использованием скомплектованных рационов питания.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Исходные данные:

Вариант	Характеристика предприятия	Задание
1	Школьная столовая	Разработать недельное плановое меню на завтрак
2	Столовая при заводе. Питаются 1000 человек	Разработать план-меню на 2-3 варианта комплексных обедов. 3-4 блюда в комплексе
3	Столовая при морском колледже	Разработать плановое меню дневного рациона на 3 дня (завтрак, обед, ужин)

Содержание и порядок выполнения работы:

По заданному варианту с учетом контингента питающихся выполнить задание с учетом всех требований к оформлению.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Разработанное задание

Ответы на контрольные вопросы


Список используемых источников

Используемые источники:

-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

-[4].

Контрольные вопросы:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.14/ 99

1. В каких предприятиях питания при планировании работы используют плановое меню?

2. Почему в столовых для производственных предприятий, учебных заведений, домов отдыха можно более четко планировать работу производства на каждый день?

3. Какие факторы нужно учитывать при разработке комплексных обедов, завтраков, ужинов?

4. Где может применяться меню дневного рациона?

5. В чем особенности меню детского питания?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Оперативное планирование».

2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 7

Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП

Цель занятия: Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Содержание и порядок выполнения работы:


1. Ознакомиться с нормативной документацией.

2. Обратить внимание на содержание разделов.

3. Изучить сравнительную характеристику различных документов. Составить отчет.

Содержание отчета:

Сертификация системы ХАССП-важное мероприятие, которое позволяет контролировать безопасность пищевой продукции на всех стадиях производственной цепочки, а также во время хранения и сбыта. Главными пользователями концепции являются непосредственно изготовители продовольственного сырья, пищевые производства и заведения общественного питания. В развитых государствах оформление ХАССП осуществляется индивидуально, учитывая особенности

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.15/ 99

предприятия и его технологические процессы. Готовая система может изменяться и перерабатываться в соответствии с модификациями производства.

Стандарт ХАССП для производства не является инструкцией. Каждое предприятие составляет индивидуальный план согласно специфике технологических процессов. В него входит блок схема производства по ХАССП, отражающая каждый этап изготовления продукции.

В соответствии с составленной таблицей создаются рабочие листы, в которых указываются все потенциальные риски и угрозы, способные возникнуть на производственных стадиях. План ХАССП для производства опирается на определенные принципы, выделяют семь главных моментов:


- Анализ и оценка рисков;
- Выявление критических контрольных точек;
- Установление критических пределов;
- Разработка системы мониторинга;
- Разработка корректирующих действий;
- Документирование всех стадий и процедур;
- Разработка процедур проверки разработанной системы.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и здоровья человека пристально наблюдает за деятельностью зарегистрированных точек общественного питания. Каждая такая точка в качестве основы деятельности должна иметь план ХАССП для общепита, и Роспотребнадзор проверяет легитимность этих документов.

План ХАССП для общепита — это программа анализа рисков и критических контрольных точек, внедряемая на предприятиях пищевой промышленности. Наличие программы является обязательным даже для малых предприятий и индивидуальных предпринимателей, включая уличные передвижные кофейни, создаваемые и обслуживаемые одним человеком.

Где необходимо внедрение системы ХАССП:

- Производство пищевой продукции для употребления человеком и сельскохозяйственными животными.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.16/ 99

- Крестьянско-фермерское хозяйство с использованием удобрений, гормонов роста, ветеринарных препаратов.
- Хранение пищевого сырья, полуфабрикатов, готовых блюд на складах и при предприятиях общественного питания.
- Переработка растительного и животного сырья.
- Транспортировка продовольственных товаров.
- Продажа продуктов питания торговыми предприятиями и точками общественного питания.

ХАССП в общепите применяется с целью предотвращения возникновения ситуаций, причиняющих ущерб жизни и здоровью людей, и уменьшения возможных рисков, избежать которых невозможно.


Начиная с 2015 года внедрение системы ХАССП в общественном питании стало обязательной процедурой, без которой деятельность предприятия не может быть законной.

За применением принципов НАССР в общепите следит Роспотребнадзор, посредством проведения плановых и внеплановых проверок. При обнаружении факта отсутствия документов о внедрении и использовании системы ИСО 22000 на предпринимателя налагаются штрафы, а работа объекта общепита может быть приостановлена.

Любое предприятие общепита должно соблюдать принципы ХАССП в общественном питании, которые заключаются в следующем:

- рассмотрение имеющихся рисков в процессе работы объекта – рассчитывается общий показатель, а также выявляются риски для каждой операции или процесса;

- выявление ККТ (контрольных точек по критическому признаку) – в учет принимается каждый отдельный процесс либо операция. Определение ККТ потребуется для определения наиболее эффективных мер контроля и корректировки деятельности для ее улучшения;
- расчет предельных показателей для каждой ККТ в целях минимизации рисков;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.17/ 99

- непрерывный контроль, в том числе осуществляемый при приемке сырья, взаимодействии с поставщиками и в процессе выполнения иных операций, которые происходят с осуществлением периодических замеров и наблюдений;
- корректирующие действия для оптимизации всех производственных процессов, устранения ошибок и оперативного реагирования на изменения показателей ККТ;
- регистрация получаемых сведений в журналах учета и иных внутренних документах;
- систематические проверки (мониторинг, регулярный аудит).


Следует понимать, что ХАССП на предприятии общепита – это не только обязательное требование согласно тех. регламенту 021/2011. Это также эффективное решение, используемое для контроля критериев безопасности и качества продукции пищевого назначения.

Среди преимуществ внедрения ХАССП – снижение затрат на брак, оптимизация и автоматизация процессов управления, обеспечение высочайшего качества продукции, создание положительной деловой репутации, повышение квалификации сотрудников, соблюдение санитарно-гигиенических требований и иные.

По итогам применения ХАССП в общепите оформляется добровольный сертификат, который подтверждает функционирование и применение СМБПП – системы менеджмента качества производства товаров пищевого назначения, согласно принципам НАССР (ИСО 22000). Наличие сертификата, подтверждающего ХАССП на предприятиях общественного питания, гарантирует:

- полноту сведений о применении СМК в ходе проверок уполномоченными органами;
- успешное участие в государственных и частных электронных аукционах;
- создание привлекательного инвестиционного климата в компании (получение крупных инвестиций для развития своего бизнеса);
- возможность поиска новых каналов продаж и т.д.

Добровольный сертификат выдается на несколько лет.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.18/ 99

Отчет о выполнении задания (оформляется в виде таблицы)


Основные принципы плана ХАССП	Преимущества сертификации ХАССП на ПОП

Из положений технического регламента ТР ТС 021/2011 следует, что ХАССП для общепита – обязательное условие для работы предприятия. Согласно нормативному акту, внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), отвечающей международным или российским стандартам, – обязанность компаний и ИП, занятых производством, транспортировкой, реализацией, хранением и утилизацией пищевой продукции.

Эффективная СМБПП позволяет контролировать риски, не допускать выпуск некачественных товаров и блюд, способных нанести вред здоровью человека и окружающей среде.

Принципы ХАССП закреплены в международном стандарте ISO 22000:2018 и внутривнутрироссийском ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Система базируется на соблюдении следующих принципов:

- мониторинг рисков – выявление на всех этапах производственного процесса потенциальных опасностей, влекущих порчу продуктов, и принятие превентивных мер;
- обозначение критических контрольных точек (ККТ) – определение, в какие моменты производственного цикла наиболее эффективны меры, минимизирующие риски;
- установление пределов для каждой ККТ – выявление, при достижении каких показателей (например, температуры, содержания соли и т.д.) требуются предупредительные мероприятия;
- контроль – проведение регулярных замеров ККТ с целью недопущения выпуска брака;
- корректирующие действия – наличие четких инструкций для сотрудников, описывающих модель поведения при достижении предела в каждой ККТ;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.19/ 99

- учет – ведение локальной документации, описывающей функционирование выстроенной системы управления;
- систематические проверки – регулярный контроль, позволяющий оценить эффективность работы СМБПП.

Добровольная сертификация внедренной системы на соблюдение требованиям ИСО 22000, означает следующие плюсы для компании:


- сокращение процента брака;
- контроль всех этапов производственного процесса;
- снижение издержек из-за отсутствия необходимости утилизации бракованной продукции;
- повышение конкурентоспособности услуг общественного питания;
- формирование доверительного отношения со стороны потенциальных потребителей;
- повышение имиджа заведения в глазах клиентов и деловых партнеров.

Чтобы получить еще больше конкурентных преимуществ на рынке, заведения общественного питания не ограничиваются получением сертификата ISO 22000:2018. Оптимизация внутренних бизнес-процессов по стандарту ИСО 9001 дает возможность для подтверждения соответствия существующей системы менеджмента качества на предприятии. Это оценка эффективности модели управления, позволяющей гарантировать высокое качество выпускаемых кулинарных изделий.

Список используемых источников

Используемые источники:

1. [1]
2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества .Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
3. ГОСТ Р ИСО/ТО 10013/:2007 «Менеджмент организации. Руководство по документированию системы менеджмента качества».
- 4.ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.20/ 99

Контрольные вопросы:

1. Какие документы нужны для разработки ХАССП?
2. Что такое принцип ХАССП?
3. Кто должен разрабатывать ХАССП?
4. Что такое принцип ХАССП?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».
2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 8

Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции на основе требований СанПиН.

Цель занятия:

Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.


Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Обратить внимание на содержание документа и раздела 3.
3. Составить отчет.

Содержание отчета:

Главный государственный санитарный врач России постановлением от 27.10.2020 № 32 ввел в действие новый СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Его можно считать основополагающим источником норм, на исполнение которых проверяющие органы и иные заинтересованные лица.


Также постановлением № 32 были отменены:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.21/ 99

- санитарно-эпидемиологические требования СП 2.3.6.1079-01, утвержденные еще в 2001 году и выполнявшие регулируемую функцию, фактически, аналогичную той, что характерна для нового СанПиНа (соответственно, можно говорить, что новый СанПиН заменил, прежде всего, рассматриваемый документ);
- санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03 (дополнявшие документ СП 2.3.6.1079-01 в части установления требований к изготовлению и оборото способности пищевых продуктов и продовольственного сырья на предприятиях общепита);
- СанПиН 2.3.2.1940-05 (регулировал организацию детского питания);
- документ СП 2.3.6.2202-07 (также дополнял санитарные требования СП 2.3.6.1079-01 в части установления требований к изготовлению и оборото-способности пищевых продуктов);
- СанПиН 2.3.2.2399-08 (дополнял СанПиН 2.3.2.1940-05);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 (устанавливал требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях);
- документ СП 2.3.6.2820-10 (дополнял документ СП 2.3.6.1079-01);
- документ СП 2.3.6.2867-11 (аналогично, дополнял документ СП 2.3.6.1079-01).

Вместе с тем, остаются в силе нижеследующие нормативы, которым должны следовать в том числе организации общепита:

- СанПиН 2.3.2.1078-01 (устанавливает гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 (устанавливает гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов);
- СанПиН 2.2.4.548-96 (устанавливает требования к микроклимату в производственных помещениях);
- СП 118.13330.2012 (регулируют в том числе порядок эксплуатации зданий, в которых располагаются учреждения общепита);
- СП 52.13330.2016 (регулирует в том числе правила освещения в помещениях общепита);

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.22/ 99

- СП 60.13330.2016 (регулирует в том числе правила эксплуатации систем отопления, вентиляции, кондиционирования в учреждениях общепита);
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 (регулирует производственную вибрацию в жилых и общественных помещениях);
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 (регулирует шум на рабочих местах, в жилых и общественных помещениях).

Список используемых источников

Используемые источники:

1. [1]
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Контрольные вопросы:

1. На кого распространяются настоящие Правила?
2. Каким принципом рекомендуется руководствоваться в своей деятельности организациям общественного питания?
3. Допускается ли реализация на следующий день готовых блюд?
4. Разрешено ли мытье столовой и кухонной посуды, подносов для посетителей вместе?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».
2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 9

Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2007


Цель занятия: Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией.
2. Обратит внимание на содержание разделов 1-3,7

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.23/ 99

3. Изучить сравнительную характеристику различных документов. Составить отчет.

Содержание отчета:

Настоящий стандарт может применяться независимо от других стандартов на системы менеджмента.

Система, основанная на требованиях настоящего стандарта, может быть внедрена с учетом требований

к уже применяющейся системе менеджмента или интегрирована в нее.

Все требования настоящего стандарта являются основополагающими и предназначены для применения

всеми организациями, участвующими в цепи создания пищевой продукции, независимо от их


масштаба и специализации. Сюда также входят организации, непосредственно или косвенно вовлеченные

в деятельность на одном или нескольких этапах цепи создания пищевой продукции.

Настоящий стандарт устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции для того, чтобы организация, участвующая в цепи создания пищевой продукции, могла продемонстрировать свою способность управлять опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции, с целью обеспечения безопасности пищевой продукции в момент ее употребления человеком в пищу. Настоящий стандарт предназначен для всех организаций, которые осуществляют деятельность, имеющую отношение к любым этапам цепи создания пищевой продукции, и хотят внедрить системы, которые последовательно обеспечивают выпуск безопасной продукции. Соответствие требованиям настоящего стандарта может быть обеспечено с помощью внутренних и/или внешних.

Используемые источники:

1. [1]
2. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.24/ 99

Контрольные вопросы:

1. Какие принципы объединяет стандарт?
2. Что предполагает настоящий стандарт?
3. На что распространяется настоящий стандарт?
4. Каково назначение технологической схемы?
5. Что такое критическая контрольная точка?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».

Практическое занятие № 10

Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции на основе требований ГОСТ

Цель занятия: Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Обратит внимание на содержание раздела 2.
3. Изучить раздел. Составить отчет.

Содержание отчета:

Список используемых источников


Используемые источники:

1. [1]
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Контрольные вопросы:

1. При изготовлении блюд и кулинарных изделий необходимо что обеспечивать?

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.25/ 99

2. Как производится прием пищевой продукции?

3. Разрешено ли предприятиям, не имеющим цеховое деление, работающие с полуфабрикатами, производить продукцию с использованием сырья?

4. Допускается ли на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего их доготовку?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».

2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 11

Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции на основе требований НД

Цель занятия: Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».


2. Обратит внимание на содержание раздела 1,3,4,6.

3. Изучить НД. Составить отчет.

Содержание отчета:

Методические указания подготовлены с учетом замечаний и предложений специалистов центров Госсанэпиднадзора.

Настоящие методические указания предназначены для органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации (далее - госсанэпидслужбы России), а также для других организаций, аккредитованных в установленном порядке на право проведения исследований, испытаний пищевых продуктов; для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области производства,

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.26/ 99

обращения пищевых продуктов и разработки нормативной и технической документации.

Настоящие методические указания устанавливают порядок проведения и методологию санитарно-эпидемиологической оценки обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов устанавливаются изготовителем пищевых продуктов или разработчиком нормативной и технической документации в соответствии с гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, и вносятся в нормативную или техническую документацию в установленном порядке.

Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов проводится для подтверждения соответствия продуктов установленным гигиеническим требованиям в течение этих сроков, а также для предупреждения их возможного вредного воздействия на здоровье человека и среду обитания.


Основой санитарно-эпидемиологического обоснования сроков годности пищевых продуктов является проведение микробиологических, санитарно-химических исследований, оценка органолептических свойств образцов продукции в процессе хранения при температурах, предусмотренных нормативной и/или технической документацией.

Сроки исследования продуктов должны по продолжительности превышать предполагаемый срок годности, указанный в проекте нормативной или технической документации, на время, определяемое так называемым коэффициентом резерва. Для испытаний предоставляются образцы продукции в потребительской упаковке, отобранные на предприятии-изготовителе в соответствии с программой испытаний

Образцы для испытаний отбираются не менее чем от 3 различных дат выработки (партий продукции).

Оценка органолептических свойств пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями действующей технической документации на конкретный вид продукции.

Используемые источники:

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.27/ 99

1. [1]

2. МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. Что устанавливают настоящие методические указания?

2. Кто устанавливает сроки годности и условия хранения пищевых продуктов?

3. Что означает коэффициент резерва?

4. Дегустационные испытания образцов исследуемых продуктов оцениваются по каким признакам?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Сроки хранения и срок годности готовой горячей продукции».

2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 12

Ознакомление с нормативными документами для ПОП

Цель занятия: Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Обратить внимание на содержание разделов.


3. Составить отчет.

Содержание отчета:

В настоящем стандарте применены термины по, а также следующие термины с соответствующими определениями:

1 сенсорный анализ: Анализ с помощью органов чувств (высокоспецифичных рецепторных органов), обеспечивающих организму получение информации об

*документы управляются программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.28/ 99

окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции

2 органолептический анализ продукции общественного питания: Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха,

3 органолептическая оценка качества продукции общественного питания: Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

4 сенсорные спецификации: Минимально допустимые рейтинговые оценки качества для каждой органолептической характеристики продукции общественного питания, установленные изготовителем продукции и используемые в процедуре контроля качества.

5 недостаток: Не полное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству;

6 дефект: Невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания.

7 продукция общественного питания массового изготовления: Продукция общественного питания, изготавливаемая партиями.

8 партия продукции общественного питания: Любое количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или одинаковой транспортной таре.

Терминология органолептических характеристик:

1 внешний вид: Органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

2 текстура: Органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.29/ 99

продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, и - там, где это возможно - визуальными и слуховыми рецепторами

3 консистенция: Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание - Консистенция является одной из составляющих текстуры.

4 запах: Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

5 вкус: Органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления.

Органолептический анализ следует проводить непосредственно на предприятии общественного питания. Условия и место проведения определяет руководство предприятия.


Органолептическую оценку качества продукции общественного питания проводят сотрудники предприятия.

Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированная питьевая вода (рН-нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью) и/или другими продуктами.

Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и заключается в

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.30/ 99

прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции. Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации.

Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество

Используемые источники:


1. [1]
2. ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

Контрольные вопросы:

1. При оценке мучных блюд, мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют какие показатели?
2. Как производят органолептическую оценку блюд из мяса и рыбы?
3. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как?
4. После органолептической оценки каждого образца сотрудники должны что делать?
5. Каждый участник оценки должен быть обеспечен чем?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».
2. Оформить отчет.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.31/ 99

Практическое занятие № 13

Ознакомление с международными нормативными документами для ПОП

Цель занятия: Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией ГОСТ 32691-2014 «Межгосударственный состав. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

2. Обратит внимание на содержание раздела 1-4.

3. Изучить разделы. Составить отчет.

Содержание отчета:

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к порядку разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях (объектах) общественного питания.

Стандарт распространяется на разработку фирменных и новых блюд и изделий, изготавливаемых предприятиями (объектами) общественного питания различных форм собственности, организационно-управленческой структуры и индивидуальными предпринимателями.


В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 31985 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ 31986 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ 31987 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

ГОСТ 31988 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Термины и определения:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.32/ 99

1 фирменное блюдо (изделие): Блюдо (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии и отражающее специфику предприятия (объекта) питания.

Примечание - Фирменное блюдо (изделие) отличается, как правило, по органолептическим показателям от блюд (изделий), предусмотренных официально изданными сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий на территории государства, принявшего стандарт. Специфика предприятия (объекта) включает национальные, региональные и другие особенности.

2 новое блюдо (изделие): Блюдо (изделие), приготовленное на основе новой рецептуры и (или) технологии, и (или) новых видов продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Примечание - Новые блюда (изделия) включают фирменные блюда (изделия).

3 компонент (ингредиент): Пищевой продукт, продовольственное сырье (включая пищевые добавки), отдельные виды кулинарной продукции, используемые при производстве продукции общественного питания и присутствующие в готовой продукции в исходном или измененном виде.


Используемые источники:

1. [1]
2. ГОСТ 32691-2014 «Межгосударственный состав. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

Контрольные вопросы:

1. Порядок разработки фирменных и новых блюд (изделий) включает в себя следующие этапы?
2. Разработка фирменных и новых блюд и изделий проводится на продовольственном сырье и пищевых продуктах каких?
3. Разработанные фирменные и новые блюда могут ли быть переданы для применения другим предприятиям (объектам) общественного питания по согласованию или на договорной основе?
4. Что понимаем под формулировкой «фирменное блюдо(изделие)»?

Домашнее задание:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.33/ 99

1. Повторить тему «Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».

2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 14

Ознакомление с нормативными документами для ПОП по адаптации рецептур

Цель занятия: Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Содержание и порядок выполнения работы:

1.. Ознакомиться с нормативной документацией ГОСТ 32691-2014«Межгосударственный состав. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

2. Обратить внимание на содержание раздела 5-9.

3. Изучить разделы. Составить отчет.

Содержание отчета:


Отработку рецептур блюд (изделий) проводят с соблюдением требований нормативных документов , действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Инвентарь, посуду и инструмент для отработки подбирают в соответствии с технологическим процессом и особенностями приготовления блюда (изделия).

Взвешивание сырья (продуктов) проводят на исправных механических и (или) электронных весах для статического взвешивания, прошедших метрологическую поверку.

Для определения продолжительности тепловой обработки используют показания таймера (при наличии на оборудовании), секундомера или часы с секундной стрелкой

Температурные режимы тепловой обработки определяют с помощью таймеров или терморегуляторов, установленных на оборудовании, нертутных термометров в

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.34/ 99

металлической оправе или других современных средств измерения. Температуру измеряют в толще продукта (при необходимости).


При расчете норм расхода сырья в рецептуре блюда (изделия) массой брутто и нетто руководствуются данными официально изданных сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий, действующих на территории государства, принявшего стандарт, или актами контрольных проработок; при отсутствии данных - нормами отходов и потерь, установленными в соответствии с ГОСТ 31988.

В процессе отработки рецептур и технологии блюда (изделия) определяют:

- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто.

Примечание - При отработке рецептур отходы продовольственного сырья при кулинарной механической обработке, как правило, не устанавливают. Но при необходимости отходы, получаемые при обработке сырья, оформляют актом и рассчитывают массу нетто в соответствии с ГОСТ 31988;

- массу полуфабриката (полуфабрикатов);
- количество (объем) жидкости (в случаях, если жидкость предусмотрена рецептурой и технологией);
- содержание (массовую долю) сухих веществ (для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий);
- производственные потери;
- температурные режимы и продолжительность тепловой обработки;
- кулинарную готовность блюда (изделия);
- выход готового блюда (изделия);
- потери при тепловой обработке (выпечке);
- потери при порционировании;
- потери при зачистке выпеченных полуфабрикатов (для мучных кондитерских изделий);
- потери при отделке (для мучных кондитерских и булочных изделий);
- органолептические и физико-химические показатели качества блюд (изделий), а при необходимости микробиологические показатели безопасности;
- влажность кондитерских и булочных изделий, теста, полуфабрикатов;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.35/ 99

- пищевую и энергетическую ценность.

Используемые источники:

1. [1]

2. ГОСТ 32691-2014 «Межгосударственный состав. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

3. [2,3]

Контрольные вопросы

1. Результаты отработки рецептур оформляют каким документом?

2. Рецептуры технологии фирменных и новых блюд (изделий) утверждает кто?

3. Рецептуры на новые и фирменные блюда (изделия) и технология приготовления являются чей собственностью?

4. Рецептуры на новые и фирменные блюда (изделия) и технология приготовления?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».

2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 15

Ознакомление с нормативными документами по оформлению рецептур

Цель занятия: Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.


Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

2. Обратить внимание на содержание разделов.

3. Изучить разделы. Составить отчет.

Содержание отчета:

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.36/ 99

Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации

Настоящий стандарт распространяется на продукцию общественного питания и устанавливает метод расчета отходов и потерь при кулинарной (механической и тепловой) обработке продовольственного сырья и пищевых продуктов непосредственно на предприятиях общественного питания.

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 31985, а также следующие термины с соответствующими определениями:

1 кулинарная готовность: Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества продукции общественного питания, определяющих ее пригодность к употреблению.

2 кулинарная обработка: Воздействие на пищевые продукты для придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу, включает в себя механическую и тепловую обработку.

3 механическая обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью первичной обработки сырья и/или изготовления полуфабрикатов, блюд, изделий.

4 тепловая обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов, полуфабрикатов, заключающаяся в их нагреве для доведения до кулинарной готовности заданной степени.


5 технологическая операция: Элементарная часть технологического процесса

6 отходы при кулинарной обработке: Пищевые и технические отходы, образующиеся в процессе механической обработки: при очистке, разделке, обвалке, пластовании и т.п.

7 потери при кулинарной обработке: Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе изготовления продукции общественного питания.

8 сырье продовольственное: Сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, предназначенные для кулинарной обработки.

9 продукты пищевые: Продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые в пищу.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.37/ 99

10 полуфабрикат: Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или нескольких стадий кулинарной обработки, без доведения до готовности.

11 потери производственные: Потери массы сырья (продуктов), возникающие на каждой технологической операции, которые можно определить взвешиванием или расчетным путем, возникающие при механической обработке, в процессе изготовления полуфабрикатов и порционирования.

12 потери неучтенные: Потери массы сырья (продуктов), возникающие при проведении технологических операций, которые не поддаются взвешиванию и могут быть определены только расчетным путем по окончании технологического процесса.

Отходы и потери при механической и тепловой обработке сырья (продуктов) (далее - отходы и потери сырья) определяют:


- для продовольственного сырья и полуфабрикатов каждого вида промышленной обработки;
- продовольственного сырья различного термического состояния (свежее, охлажденное, замороженное);
- овощного (картофель, овощи, зелень, консервы), плодово-ягодного и другого сырья растительного происхождения;
- различных способов и приемов тепловой обработки (например, жарка мяса до различной степени готовности, приготовление продуктов в пароконвектомате, под давлением, на гриле, в хосперах, на открытом огне, на плите деликатного нагрева и др.).

Установленные отходы и потери сырья распространяются на конкретную партию сырья.

Определение отходов и потерь на сырье может осуществляться непосредственно в предприятиях общественного питания.

Результаты определений оформляют актами (приложения А, Б, В). При необходимости результаты определений отходов и потерь при механической и тепловой обработках можно объединить в одном акте.

Отходы и потери на сырье используют в рецептурах при разработке и оформлении технологических документов на продукцию общественного питания.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.38/ 99

Определение отходов и потерь следует проводить на сырье одной партии от начала до конца технологического процесса, с учетом всех отходов и потерь на каждой технологической операции.

Для определения отходов и потерь на сырье при механической обработке отбирают опытную партию сырья от общего поступившего количества.

Используемые источники:

1. [1]
2. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Контрольные вопросы:

1. Общие отходы и потери при механической обработке сырья (продуктов) складывают из каких показателей?
2. Потери при тепловой обработке сырья (продуктов, полуфабрикатов) определяют для блюд и изделий, реализуемых (отпускаемых) в горячем состоянии, с учетом чего?
3. Температурный режим тепловой обработки определяют с помощью каких приборов?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».
2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 16

Оформление технологических карт

Цель занятия: Сформировать умения в оформлении технологических карт.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.


Исходные данные:

План-меню, разработанный в работе № 5.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Оформите технологические карты на два любых блюда.
2. Карты вклейте в тетрадь.

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.39/ 99

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Приложить карты

Письменно ответить на вопросы

Используемые источники:

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

-[4].

Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите нормативно-технологическую документацию предприятий питания.

2. Каково назначение технологических карт?

3. Каким нормативным документам должна отвечать продукция, вырабатываемая пищевой промышленностью для общественного питания?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».

2. Составить отчет.

Практическое занятие № 17

Оформление технологических карт. Разработка фирменного блюда, оформление технико-технологической карточки

Цель занятия: Сформировать умения в оформлении технологических карт, технико-технологических карт.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.


Исходные данные:

План-меню, разработанный в работе № 6.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Разработайте фирменное блюдо на первое блюдо.

2. Оформите технико-технологическую карту.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.40/ 99

3. Карты вклейте в тетрадь.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Приложить карты

Письменно ответить на вопросы

Используемые источники:

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

-[4].

Контрольные вопросы

1. Перечислите нормативно-технологическую документацию предприятий питания.

2. Когда применяются технико-технологические карты?

3. Где разрабатываются технические условия для предприятий общественного питания на производство полуфабрикатов?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».

2. Составить отчет.

Практическое занятие № 18

Оформление технологических карт. Разработка фирменного блюда, оформление технико-технологической карточки


Цель занятия: Сформировать умения в оформлении технологических карт, технико-технологических карт.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Исходные данные:

План-меню, разработанный в работе № 5.

Содержание и порядок выполнения работы:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.41/ 99

1. Разработайте фирменное второе блюдо
2. Оформите технико-технологическую карту.
3. Карты вклейте в тетрадь.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Приложить карты

Письменно ответить на вопросы

Используемые источники:

-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

-[4].

Контрольные вопросы:

1. Перечислите нормативно-технологическую документацию предприятий питания.

2. Когда применяются технико-технологические карты?

3. Что указывают в технологической инструкции?

4. Какие разделы включают в себя стандарт предприятия?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента».

2. Составить отчет.

Практическое занятие № 19 Решение задач и ситуаций


Цель занятия: Научиться решать задачи по организации работ и техническому оснащению процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Исходные данные:

План-меню практического занятия №5-6 МДК.02.01

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.42/ 99

МР 2.3.6.0233-21Предприятия общественного питания

Методические рекомендации к организации общественного питания населения

Содержание и порядок выполнения работы:

Для ритмичной организации работ и техническому оснащению процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента согласно плана-меню горячего цеха необходимо ознакомиться с разделами нормативного документа, рекомендовать необходимое техническое оснащение горячего цеха.


Настоящие методические рекомендации (далее - МР) разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с оказанием услуг общественного питания населению, а также при организации питания в организованных детских коллективах

МР могут быть использованы юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями при организации мер по обеспечению соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, в том числе при проектировании, строительстве и реконструкции предприятий общественного

При проведении массовых мероприятий (ярмарки, спортивные соревнования, олимпиады, универсиады, культурно-развлекательные, слеты и другие аналогичные общественные мероприятия) в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний предприятиям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд (меню) с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, по месту размещения предприятия общественного питания. питания. В предприятиях общественного питания не рекомендуется осуществлять работы и услуги, не связанные с услугами общественного питания.

Рекомендации к используемому оборудованию, инвентарю, посуде и таре:

1. Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуется маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с маркировкой. Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.43/ 99

моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

2. Колоду для разруба мяса рекомендуется устанавливать на крестовине или специальной подставке, ежедневно по окончании работы зачищать ножом и посыпать солью. Периодически, по мере износа, колода спиливается.

3. Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов. Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

4. Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:


- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции; - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45°C.

Кружки, стаканы, бокалы, в том числе используемые в пивных барах, рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.

5. Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

6. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.44/ 99

- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°С с добавлением моющих средств;

- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;

- просушивание на решетчатых полках, стеллажах; - прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

7. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

8. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45°С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.


9. Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

10. По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на прилавке выдачи заказа, раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

11. В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

12. Рекомендации по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды приведены в приложении 2 к настоящим МР.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.45/ 99

13. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.; - производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

14. Не рекомендуется использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Исходные данные

Используемые источники

Используемые источники:

1. МР 2.3.6.0233-21 Предприятия общественного питания

Методические рекомендации к организации общественного питания населения

2. Справочник по технологическому оборудованию.

Вопросы для самоконтроля:


1. Какие разделочные доски могут использоваться в горячем цехе?

2. Рекомендуется ли маркировать посуду в горячем цехе?

3. Подбор оборудования ПОП производится на основании чего?

4. Перечислите маркировку производственных столов горячего цеха?

Домашнее задание:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.46/ 99

1. Повторить тему «Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента».

2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 20 **Решение ситуационных задач. Работа с НД.**

Цель занятия: Научиться решать ситуационные задачи. Работа с НД. Расчет производственных столов.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Исходные данные:

Ситуационная задача.

В ресторане «Олимп» производится реконструкция с заменой оборудования основного и вспомогательного. Технологию предприятия необходимо определить количество производственных столов для горячего цеха, если работает 12 человек и в смену выходит 8 человек. Необходимо учесть размещение малогабаритного оборудования в том числе на столах для организации ритмичной работы цеха и выполнения производственной задачи.

Содержание и порядок выполнения работы:

В горячем цехе предприятия общественного питания рекомендуется предусматривать установку вспомогательного оборудования: производственных столов, стеллажей, моечных ванн.

Расчет производственных столов выполняют с учетом явочной численности производственных работников и нормы длины стола на одного работника по формуле.

По типам и размерам столы подбирают в зависимости от характера выполняемой операции.


Производится по количеству поваров, работающих одновременно в цехе в максимальную смену. Расчет ведется по формуле:

$$L = I * N,$$

где L – погонная длина производственных столов (м),

I – длина рабочего места на одного работника (1,5 м),

N – наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.47/ 99

Число столов определяют по формуле:

$$h = \frac{L}{L_{cm}},$$

где L_{cm} – длина принятых стандартных производственных столов, м.

Полученные результаты сведите в таблицу.

Перечень производственных столов горячего цеха

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во	Тип или марка оборудования	Габариты оборудования (м)			Площадь единицы оборудования (м ²)	Общая площадь, занимаемая оборудованием (м ²)
				l	b	h		
1.								
2.								

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Исходные данные

Используемые источники

Результаты вписать в таблицу

Используемые источники:


1. Сборник рецептур.
2. Справочник по технологическому оборудованию.
3. [4].

Контрольные вопросы

1. Какие факторы влияют на выбор производственных столов?
2. Что учитывают при расчете производственных столов?
3. Что мы относим к вспомогательному оборудованию?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента».
2. Оформить отчет.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.48/ 99

Практическое занятие № 21 Решение ситуационных задач.

Цель занятия: Научиться решать ситуационные задачи. Расчет конвектоматов и жарочных шкафов.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Исходные данные:

Ситуационная задача.

Для организации выездного обслуживания ресторану «Русь» необходимо согласно заявки приготовить 12,000 кг мяса тушеного шпигованного свиного и 25,000 кг птицы(цыплят) жареных. Зав. производством ресторана необходимо рассчитать необходимое количество конвектоматов, которые будут задействованы в работе из резерва.

Содержание и порядок выполнения работы:

В конвектоматах (пароконвектоматы) проводят варку, припускание, жарку, запекание и тушение кулинарной продукции.

При расчете конвектоматов определяют необходимое число уровней по формуле:

$$n_y = \frac{\sum n_{ф.е.}}{\varphi},$$

где n_y - число уровней в конвектомате;


$n_{ф.е.}$ – число функциональных емкостей за расчетный период;

φ - оборачиваемость уровней.

Расчет конвектомата приводят по форме таблицы.

Расчет числа уровней конвектомата

Кулинарные изделия	Число порций, реализуемых в максимальный час	Вместимость ф.е., шт. (кг)	Число ф.е.	Оборачиваемость Зарасчетный период	Число уровней

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.49/ 99

На основании проведенных расчетов по каталогам оборудования выбирают конвектомат, число уровней которого соответствует расчетному.

Контрольные вопросы:

1. Какие факторы влияют на выбор конвектомата?
2. Какие правила безопасности труда соблюдают при работе на конвектомате
3. От чего зависит количество функциональных емкостей для приготовления кулинарных изделий?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента».
2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 22

Решение задач и ситуаций. Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения для приготовления бульонов

Цель занятия: Научиться определять емкость посуды для варки бульонов для выполнения производственной программы.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Исходные данные:

План-меню практического занятия №5-6 МДК.02.01

Содержание и порядок выполнения работы:

Для подбора посуды для варки необходимо определить вместимость, которая необходима для варки. Номинальная вместимость пищеварочного котла для варки бульонов:


$$V = \frac{V_{\text{прод}} + V_{\text{в}} + V_{\text{пром}}}{K},$$

где

V – объем котла, дм³;

$V_{\text{прод}}$ – объем, занимаемый продуктами, дм³;

$V_{\text{в}}$ – объем воды (дм³) промежутков между продуктами;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.50/ 99

К – коэффициент заполнения котла (0,8 :0,85).

Объем (дм³), занимаемый продуктами определяют по формуле:

$$V_{\text{прод}} = \frac{Q}{\rho},$$

где Q – масса продуктов, кг;

ρ- объемная плотность продукта, кг/дм³;

Объем воды (дм³) при варке бульона нормальной концентрации определяют по формуле:

$$V_{\text{в}} = V^1 * n * a,$$

где V¹ – норма бульона нормальной концентрации на одно блюдо, дм³;

n - количество блюд;

a - коэффициент, учитывающий испарение воды при варке (a=1,15)

Объем воды (дм³) при варке концентрированного бульона определяют по формуле:

$$V_{\text{в}} = Q * n_{\text{в}},$$

где Q – масса продукта;

n_в – норма воды на 1 кг основного продукта, дм³/кг.

Основными продуктами считают кости, мясо и т.п.; овощи при расчете объема воды не учитывают из-за их незначительного содержания в общем объеме продуктов.

Объем (дм³) промежутков между продуктами определяют по формуле:

$$V_{\text{пром}} = V_{\text{прод}} * \beta,$$


где β – коэффициент, учитывающий промежутки между продуктами

$$\beta = 1 - \rho.$$

Расчет объема котлов для варки бульонов определяют с помощью таблицы.

Расчет объема котлов для варки бульона

Наименование бульона и продуктов	Количество порций	Норма продукта на 1 дм ³ , г	Масса продуктов на кг	Плотность продукта кг/дм ³	Объем воды, дм ³	Коэффициент, учитывающий промежутки	Объем, занимаемый промежутками, дм ³	Объем котла	
								Расчетный	Принятый

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.51/ 99

Если в результате расчета получен объем менее 50 дм³, то используют напитную посуду, кастрюли емкостью 50, 40, 30, 25, 20, 15, 10 литров.

По вашему плану-меню проведите расчет и подберите посуду для варки. Полученные результаты сведите в таблицу.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Исходные данные

Используемые источники

Результаты вписать в таблицу

Наименование блюд	Количество порций	Расчетный объем, л	Принятый объем, л	Принятые марка или кастрюля
<i>Пример</i> 1. Бульон костный	200	89	100	КПЭ-100

Используемые источники:

1. Сборник рецептур.
2. Справочник по технологическому оборудованию.
3. [4].


Контрольные вопросы:

1. Какие факторы влияют на выбор емкости посуды?
2. Какие правила безопасности труда соблюдают при снятии кастрюли с плиты?
3. Сколько необходимо взять воды для варки одного литра бульона?
4. В какую воду закладывают кости для варки костного бульона?
5. От чего зависит объем продукта?
6. Как определить емкость кастрюли для варки мясокостного бульона?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента».

2. Оформить отчет.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.52/99

Наименование продукта	Значение $\rho \frac{кг}{дм^3}$
Кости	0,5
Мясо без костей	0,85
Птица и дичь	0,25
Рыбные отходы	0,6
Рыбные кости и головы	0,5
Картофель	0,65
Макароны	0,26
Крупа	0,81
Лапша	0,33
Вермишель	0,6

Практическое занятие №23

Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения для приготовления первых блюд и соусов

Цель занятия: Научиться определять емкость посуды для варки супов и соусов из набухающих и не набухающих продуктов для выполнения производственной программы.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Исходные данные:

План-меню практического занятия №5-6 МДК.02.01

Содержание и порядок выполнения работы:

Расчет объема котлов (дм³) для варки супов, соусов, сладких блюд, напитков определяют по формуле:

$$V = \frac{n * V_1}{K},$$

где n – количество блюд (порций), шт;

V₁ – норма супа (соуса и т.п.) на одно блюдо, дм³;


K – коэффициент заполнения котла (K = 0,85).

Расчет объема котлов для варки супов, соусов определяют с помощью таблицы

Расчет объема котлов для варки супов, соусов

Наименование супов	Объем одной порции, дм ³	Часы реализации 13-14		
		Количество	Расчетный	Принятый

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.53/99

		порций	объем, дм ³	объем, дм ³
супы				
соусы				

Если в результате расчета получен объем менее 50 дм³, то используют наплитную посуду, кастрюли емкостью 50, 40, 30, 25, 20, 15, 10 литров.

По вашему плану-меню проведите расчет и подберите посуду для варки. Полученные результаты сведите в таблицу.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Исходные данные

Используемые источники

Результаты вписать в таблицу

Наименование блюд	Количество порций	Расчетный объем, л	Принятый объем, л	Принятые марка или кастрюля
<i>Пример</i> 1. Борщ украинский	200	100	125	КПЭ-150

Используемые источники:

1. Сборник рецептов.
2. Справочник по технологическому оборудованию.
3. [4].


Контрольные вопросы

1. Какие факторы влияют на выбор емкости посуды?
2. Какие правила безопасности труда соблюдают при снятии кастрюли с плиты?
3. От чего зависит объем продукта?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента».

2. Оформить отчет.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.54/ 99

Практическое занятие № 24 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения для приготовления гарниров

Цель занятия: Научиться определять емкость посуды для варки гарниров из набухающих и не набухающих продуктов для выполнения производственной программы.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Исходные данные:

План-меню практического занятия №5-6 МДК.02.01

Содержание и порядок выполнения работы:

Расчет объемов котлов для варки вторых блюд и гарниров производят по формулам:

1. для варки каш, макарон и других набухающих продуктов

$$V = \frac{V_{\text{прод}} + V_{\text{в}}}{K};$$

2. для тушения, припускания продуктов

$$V = \frac{V_{\text{прод}}}{K},$$

где $V_{\text{прод}}$ – объем, занимаемый продуктами, используемыми для варки, тушения, припускания, дм^3 ;


K – коэффициент заполнения котла, принимается для процесса варки – 0,85, для тушения и припускания 0,4...0,7.

Расчет объема котлов для варки вторых блюд, гарниров выполняют по форме таблицы.

Расчет объема котлов для варки, тушения, припускания кулинарной продукции

Наименование блюд и тепловых операций	Кол-во порций	Норма продукта на 1 блюдо, г	Масса продукта, кг	Плотность продукта, кг/дм^3	Объем, занимаемый продуктом, дм^3	Нормы воды для варки 1 кг продукта, дм^3	Объем котла, дм^3	
							Расчетный	Принятый
Приготовление заготовок								

Содержание отчета:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.55/ 99

Номер, название работы

Цель практического занятия

Исходные данные

Используемые источники

Результаты вписать в таблицу

Наименование блюда	Количество порций	Расчетный объем, л	Принятый объем, л	Принятые марка или кастрюля

Используемые источники:

1. Сборник рецептов.
2. Справочник по технологическому оборудованию.
3. [4].

Контрольные вопросы

1. Какие факторы влияют на выбор емкости посуды?
2. Какие правила безопасности труда соблюдают при снятии кастрюли с плиты?
3. Сколько необходимо взять воды для варки одного кг гарнира?
4. В какую воду закладывают крупу для варки гарнира?
5. От чего зависит объем продукта?


Домашнее задание:

1. Повторить тему «Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента».

2. Оформить отчет.

Таблица – Расчетные данные для вычисления

Наименование продукта	Значение $\rho \frac{\text{кг}}{\text{дм}^3}$
Кости	0,5
Мясо без костей	0,85
Птица и дичь	0,25
Рыбные отходы	0,6
Рыбные кости и головы	0,5
Картофель	0,65
Макароны	0,26
Крупа	0,81
Лапша	0,33

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.56/ 99

Вермишель	0,6
-----------	-----

Практическое занятие № 25

Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения для жарки и пассерования

Цель занятия: Научиться определять емкость посуды для жарки и пассерования продуктов для выполнения производственной программы.

Формирование компетенций: ПК 2.1; ПК 2.8.

Исходные данные:

План-меню практического занятия №5-6 МДК.02.01

Содержание и порядок выполнения работы:

Основой для расчета жарочной поверхности наплитной посуды (сковороды, противни) является количество (объем) заготовок, а также количество изделий, реализуемых в максимальный час загрузки зала предприятия.

Расчетную площадь пода наплитной посуды (м²) определяют двумя способами:

1. для жарки изделий порциями:

$$F_p = \frac{n * f}{\varphi},$$

где n - количество изделий, обжариваемых за расчетный период, шт;

f - площадь, занимаемая единицей изделия, дм²;

φ - оборачиваемость площади пода наплитной посуды за расчетный период

$$\varphi = \frac{T}{t},$$

где T – продолжительность расчетного периода, мин;

t – продолжительность цикла тепловой обработки, мин.

К полученной площади пода посуды добавляют 10% на не плотности прилегания изделия. Площадь пода составит:


$$F = 1,1 * F_p,$$

где F – общая площадь наплитной посуды, дм²;

F_p - расчетная площадь пода посуды, дм².

2. Для жарки (пассерования) изделий массой:

$$F_p = \frac{Q}{\rho h * \varphi},$$

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.57/ 99

где Q – масса (нетто) обжариваемого продукта, кг;

ρ - объемная плотность продукта, кг/ дм³;

h – толщина слоя продукта, дм (принимают в зависимости от вида обжариваемого продукта – 0,5-2 см);

φ - оборачиваемость площади пода наплитной посуды за расчетный период.

Определение расчетной площади пода наплитной посуды для жарки изделий порциями

Наименование изделий	Количество порций, шт.	Площадь единицы изделия, м ²	Продолжительность тепловой обработки, мин.	Оборачиваемость наплитной посуды	Расчетная площадь, м ²	Количество посуды	Принятая площадь посуды, м ²
Жарка изделий при приготовлении заготовок							
Жарка изделий, реализуемых в максимальный час загрузки зала							
Жарка (пассерование) изделий, реализуемых в максимальный час загрузки зала							
Морковь							

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Исходные данные

Используемые источники

Результаты вписать в таблицу

Наименование блюда	Количество порций	Расчетный объем, л	Принятый объем, л	Принятые марка или кастрюля


Используемые источники:

1. Сборник рецептов.
2. Справочник по технологическому оборудованию.
3. [4].

Контрольные вопросы:

1. Какие факторы влияют на выбор емкости посуды?

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.58/ 99

2. Какие правила безопасности труда соблюдают при снятии кастрюли с плиты?
3. Сколько необходимо взять воды для варки одного кг гарнира?
4. В какую воду закладывают крупу для варки гарнира?
5. От чего зависит объем продукта?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента».
2. Оформить отчет.

Таблица – Расчетные данные для вычисления

Наименование продукта	Значение $\rho \frac{\text{кг}}{\text{дм}^3}$
Кости	0,5
Мясо без костей	0,85
Птица и дичь	0,25
Рыбные отходы	0,6
Рыбные кости и головы	0,5
Картофель	0,65
Макароны	0,26
Крупа	0,81
Лапша	0,33
Вермишель	0,6

Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента


МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Для решения задач по теме следует пользоваться таблицами Сборника рецептур, в которых имеется колонка «Потери при тепловой обработке».

Задача. Для жарки получено 10 кг крупнокускового полуфабриката из говядины. Определить выход жареного мяса.

Первый способ решения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.59/ 99

Согласно таблицы «Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептов определяем процент потерь при жарке мяса говядины крупным куском. Потери при жарке составляют 35%. Чтобы определить потери в массе 10 кг, массу мяса принимаем за 100%:

$$X = (10 * 35) / 100 = 3,5 \text{ кг}$$

Итак, потери в массе составляют 3,5 кг.

Масса жареного мяса составит:

$$10 \text{ кг} - 3,5 \text{ кг} = 6,5 \text{ кг}$$

Второй способ решения.

Массу жареного мяса выражаем в процентах: $100\% - 35\% = 65\%$

35% - потери при тепловой обработке;

100% - масса мяса

$$X = (10 * 65) / 100 = 6,5 \text{ кг}$$

Масса жареного мяса равна 6,5 кг.

Задача 1. Вес нетто свинины, предназначенной для жарки крупным куском, 12 кг. Определить потери при жарке мяса. Объяснить причину изменения массы.

Задача 2. Вес нетто говядины, предназначенной для варки, 20 кг. Определить вес отварной говядины.

Задача 3. Определить процент потерь в массе при тепловой обработке бифштекса


Задача 4. В горячий цех поступило 20 кг печени говяжьей. Определить вес печени жареной.

Задача 5. Определить вес отварных кур, если для варки взято 30 кг полуфабриката. Объясните причину изменения массы.

Задача 6. Определить массу жареного карася речного, если для жарки поступило 60 кг полуфабриката

Задача 7. Определить процент потерь при жарке во фритюре картофеля брусочками и соломкой. Объяснить разницу в потере массы.

Задача 8. Определить процент потерь при варке мяса и картофеля. Объяснить разницу в потере массы.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.60/ 99

Задача 9. Определить процент потерь при варке и жарке свинины крупным куском. Объяснить разницу в потере массы.

Задача 10. Определить процент потерь при варке картофеля и капусты брюссельской. Объяснить разницу в потере массы.

Техник-технолог, заведующий производством, бригадир, повар супового цеха должны уметь производить расчет сырья для варки первых блюд. Для этого необходимо изучить по Сборнику рецептов:

1. Основные указания, приведенные во введении, а так же касающиеся указанной темы;
2. Основные указания, данные в разделе «Супы»;
3. Таблицы;
4. Тему «Приготовление бульона»;
5. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.


Рецептуры супов рассчитаны на выход 1000 г. Норма отпускаемой порции может быть 500,400, 300, 250 г - в зависимости от спроса потребителя и типа ПОП.

Задача. Определить закладку сырья для приготовления 200 порций борща сибирского с говядиной в январе. На производстве отсутствует лук свежий, томатное пюре, но имеется сушеный лук, томатная паста с содержанием 27% сухих веществ (выход порции 500 г). Нормы вложения сырья на 1 января с учетом взаимозаменяемости продуктов следующие:

Таблица - Борщ сибирский

(По Сборнику рецептов)	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 200 порций, в кг)
Свекла	213,3	21,33
Капуста свежая	100	10
Картофель	61,5	6,15
Фасоль	40	4
Морковь	53,3	5,33
Лук репчатый	48	4,8
Томатное пюре	30	3
Кулинарный жир	16	1,6
Чеснок	5	0,5
Сахар	10	1

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.61/ 99

Уксус 3%	6	0,6
Бульон	800	80
Говядина	110	11

Таблица - Бульон костный

(По Сборнику рецептов)	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 200 порций, в кг)
Кости пищевые	400	32
Морковь	13,3	1,064
Петрушка	11	0,88
Лук репчатый	12	0,96
Вода	1220	97,60
Перец горошком	0,1	0,01
Лавровый лист	0,04	0,004
Соль	10	1
Зелень (вес нетто)	3	0,3
Сметана	10	1

В рецептурах предусмотрено использование томатного пюре с содержанием 12% сухих веществ. Условием задачи для приготовления борща предусмотрена томатная паста с содержанием 27% сухих веществ. Количество томатной пасты определяется следующим образом: в таблице (в колонке «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд») находим эквивалентный вес - 0,4. Количество томатного пюре умножаем на эквивалентный вес:

$$3 \text{ кг} * 0,4 = 1,2 \text{ кг}$$


Таким образом, для приготовления 200 порций борща сибирского необходимо 1,2 кг томатной пасты с содержанием 27% сухих веществ.

В рецептурах для картофеля приняты нормы отходов, действующие по 31 октября, а для моркови и свеклы - до 1 января. Нормы закладки овощей в январе определяются с учетом веса нетто согласно рецептуре и нормам отходов, которые находим в таблице. Отходы для свеклы, моркови в январе составляют 25%, для картофеля - 35%.

Вес нетто овощей выражаем в процентах. На 1 кг, т.е. 2 порции борща, необходимо 160 г свеклы, на 200 порций - $160 * 100 = 16000$ г или 16 кг.

16 кг - 75%

X кг - 100%

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.62/ 99

$X = (16 * 100) / 75 = 21,33$ кг - вес брутто свеклы

Вес нетто картофеля на 1 кг борща, т.е. 2 порции, составляет 40 г, на 200 порций
- $40 * 100 = 4$ кг - вес нетто.

4 кг - (100% - 35%)

X кг - 100%

$X = (4 * 100) / 65 = 6,15$ кг - вес брутто картофеля.

Для определения количества сухого лука прежде всего находим вес брутто в свежем виде: 4,8 кг + 0,96 кг = 5,76 кг. Узнаем эквивалентный вес лука сухого - 0,14 (в таблице Сборника рецептур):

$$5,76 * 0,14 = 806 \text{ г.}$$

Для приготовления 200 порций борща сибирского нужно 806 г лука репчатого сухого.

Количество специй в рецептуре не указано. Их количество определяется из основных указаний, приведенных в разделе «Супы». Норма специй указана на 1 кг супа, т.е. 2 порции. Например, перец горошком 0,1 г на 1 кг супа, а на 200 порций, т.е. 100 кг, нужно $0,1 * 100 = 10$ г или 0,01 кг. Таким же образом производится расчет и других специй.

Количество сметаны определяется с помощью таблицы из Сборника рецептур. Согласно таблицы «Нормы закладки продуктов на 1 порцию супа» норма закладки сметаны на 1 порцию весом 500 г - 10 г. На 200 порций супа нужно $10 * 200 = 2$ кг сметаны.

Практическое занятие № 1(26)

Составление таблиц, схем, решение ситуации.


Цель занятия: Закрепить полученные знания на практике, формировать умения по решению ситуаций, выполнению расчетов, развивать внимание, самостоятельность.

Формирование компетенций: ПК 2.2- ПК 2.7.

Исходные материалы и данные:

- задание практического занятия;
- сборники рецептур;

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.63/ 99

- учебные принадлежности [2]

Содержание и порядок выполнения задания:

Изучив методические рекомендации по решению задач.

Произвести решение предложенных задач, используя таблицы Сборника рецептур блюд.

Письменно ответьте на вопросы.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на контрольные вопросы.

Список используемых источников

Задача 1. Определить закладку продуктов для приготовления 300 порций щей из свежей капусты с картофелем и свининой, если на производстве имеется свинина обрезная.


Задача 2. Определить закладку сырья для приготовления борща украинского в январе. Сделать все необходимые перерасчеты для овощей. Заменить томатное пюре томатной пастой с содержанием 40% сухих веществ. Выход порции 250 г.

Задача 3. Необходимо приготовить 50 порций борща с капустой и картофелем в августе. На производстве отсутствует томатное пюре, но есть свежие помидоры. Определить закладку сырья в данном случае. Выход порции 500 г.

Задача 4. Определить закладку сырья брутто и нетто для приготовления 80 порций рассольника домашнего с бараниной. Выход порции 250 г.

Задача 5. Необходимо приготовить 80 порций солянки рыбной на предприятии 3 категории. Определить закладку сырья для данного блюда. Указать массу готовой рыбы и головизны.

Задача 6. Определить закладку говядины 2 категории для приготовления 150 порций рассольника.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.64/ 99

Контрольные вопросы:

1. Способы подготовки свеклы для борща.
2. Что необходимо сделать, если борщ потерял окраску?
3. Какие формы нарезки необходимо сделать для флотского борща?
4. Как приготовить квашеную капусту для щей из квашеной капусты?
5. Чем отличаются уральские щи от основных?
6. От чего зависит форма нарезки для супа?
7. Правила подачи супов.
8. Правила и сроки хранения супов на раздаче.

Выполнить внеаудиторно:

- таблицу ассортимента борщей и щей;
- составить схему солянка домашняя
- оформить отчет.


Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Норма соусов для отпуска блюд указана в рецептурах блюд, к которым они подаются. Сырье, используемое для приготовления соусов, и его количество указываются в отдельных рецептурах. В рецептурах для соусов норма вложения продуктов дана из расчета на 1 кг готового соуса.

Норма расхода специй (соли и пряностей) в рецептурах не указана. При калькуляции необходимо исходить из следующих норм расхода специй на 1 кг: соли - 10 г; перца - 0,5 г; лаврового листа - 0,2 г. Эти данные читайте в Сборнике рецептов в начале раздела «Соусы».

При замене одних продуктов другими следует руководствоваться данными, приведенными в таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М., Экономика, 1996).

Задача. Определить закладку продуктов для приготовления соуса сметанного с томатом, используемого для отпуска 100 порций голубцов с мясом и рисом в столовой завода. Для приготовления соуса используются томатная паста с содержанием 40% сухих веществ.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.65/ 99

Решение. Согласно рецептуре (Сборник рецептов) определяем, что на одну порцию голубцов необходимо 100 г соуса, а на 100 порций голубцов - $100 * 100 = 10$ кг соуса, согласно раскладке.

Выписываем набор сырья на 1 кг соуса и умножаем на 10:

Соус сметанный с томатом	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 10 кг, в кг)
Томатное пюре	100	1
Соус сметанный	1000	10
Сметана	250	2,2
Мука пшеничная	75	0,75
Отвар	750	7,5
Соль	10	0,1
Перец	0,5	0,005

Количество томатной пасты определяем с помощью таблицы «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд». По таблице определяем эквивалентный вес для томатной пасты с содержанием 40% сухих веществ, который равен 0,3. Количество томатного пюре умножаем на эквивалентный вес: $1 \text{ кг} * 0,3 = 0,3 \text{ кг}$.

Практическое занятие № 2(27)

Решение ситуаций, задач по расчету сырья, составление схем. Горячие соусы


Цель занятия: Закрепить знания теории, продолжить формирование умений и навыков по решению задач и ситуаций, развить аналитические способности, самостоятельность, аккуратность.

Формирование компетенций: ПК 2.2- ПК 2.7.

Исходные материалы и данные:

- методические рекомендации и задание практического занятия;
- нормативно-технологическая документация;
- схема «Классификация соусов»;
- калькуляторы и письменные принадлежности;
- [1].

Содержание и порядок выполнения задания:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.66/ 99

Изучив методические рекомендации по решению задач, произвести решение предложенных задач, используя таблицы Сборника рецептов блюд.

Письменно ответьте на вопросы.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на контрольные вопросы

Список используемых источников

Задача 1. Определить закладку сырья для приготовления лукового соуса, который подается к 50 порциям лангета (по 2-ой колонке). Выпишите кратко технологию приготовления.

Задача 2. Определить закладку сырья массой брутто для приготовления 5 кг красного основного соуса (по 3-ей колонке). Дайте рекомендации по его использованию.

Задача 3. Нужно приготовить и подать 50 порций филе из рыбы фаршированное. Определить набор сырья для соуса томатного, если для отпуска блюда выход соуса составляет 50 г (по 2-ой колонке).


Задача 4. Определите закладку сырья для приготовления соуса сметанного для подачи 150 порций блюда голубцы овощные (по 2-ой колонке). Выпишите технологический процесс приготовления: полуфабрикат голубцы овощные и соус сметанный.

Задача 5. Повару соусного отделения столовой необходимо приготовить 10 кг соуса красного основного, в который идет томатное пюре. На производстве имеется томатная паста с содержанием 20% сухих веществ. Определить набор сырья и замену томатного пюре на имеющуюся томатную пасту.

Задание. Составить таблицу производных соусов на основе красного основного и их использование в кулинарии.

С целью углубления знаний по теме внеаудиторно выполнить:

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.67/ 99

- выписать 2 новых соуса (из книг, журналов, Интернета);
- составить схему «Соус сметанный с овощами».

Контрольные вопросы:

1. Что является основой красного основного соуса?
2. Как приготовить коричневый бульон?
3. Почему после протирания соус необходимо прокипятить и защипать?
4. Почему необходимо производить замену соуса на томатную пасту?
5. Дайте технологию приготовления соуса молочного и его назначение в зависимости от консистенции?
6. Температура подачи и правила хранения соуса на раздаче?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Соусы».
2. Выписать требования к качеству.
3. Оформить отчет.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента


Готовые овощные блюда при отпуске потребителю рекомендуется посыпать мелко рубленой зеленью или луком. Зелень для посыпки блюд в каждой рецептуре не указывается, так как ее количество постоянно: петрушки или укропа – 2-3 г нетто, а лука зеленого – 5-10 г нетто на порцию.

В некоторых рецептурах указывается два вида жира или один и тот же вид указан дважды. Это значит, что часть жира вводится в блюда в процессе приготовления, а часть - при отпуске.

К блюдам из картофеля хорошо подать дополнительно свежие или соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту, соленые, маринованные грибы, закусовые овощные консервы (50-100 г нетто на порцию).

Для запеченных блюд в графе «Нетто» указан вес вареных или жареных овощей.

Задача. Определить закладку сырья весом брутто для приготовления 30 порций котлет картофельных с соусом сметанным в марте.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.68/ 99

Решение. Выписываем набор сырья для приготовления одной порции блюда. На 30 порций необходимо взять в 30 раз больше.

Котлеты картофельные	Брутто (на 1 порцию, в г)	Брутто (на 30 порций, в кг)
Картофель	358	10,750
Яйца	1/7 шт.	4 2/7 шт.
Сухари пшеничные	12	0,360
Кулинарный жир	10	0,300
Соус	75	2,250
Зелень	3(нетто)	0,090 (нетто)

Картофель в Сборнике рецептов дан с учетом 25% отходов, поэтому необходимо произвести перерасчет по весу нетто. С этой целью определяем вес нетто картофеля на одну порцию - 215 г. На 30 порций требуется 6450 г картофеля. Выражаем нетто картофеля в процентах:

$$6450 \text{ г} - (100\% - 40\%)$$

40% - это норма отходов в марте (определяем по таблице «Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»). Определяем вес брутто, составляя пропорцию:

$$6450 \text{ г} - 60\%$$


$$X \text{ г} - 100\%$$

$$X = (6450 * 100) / 60 - 10750 \text{ г.}$$

Таким образом, для приготовления котлет необходимо взять 10 кг 750 г картофеля.

Определяем набор сырья для соуса. Выписываем набор сырья на 1 кг соуса. На 30 порций требуется соуса 2 кг 250 г. Для его приготовления берется следующее количество сырья:

Соус сметанный		Брутто (на 1кг, в г)	Брутто (на 30 порций, в кг)
Сметана		500	1,125
Мука пшеничная		50	0,112
Бульон или отвар		500	1,125
Соль	Смотри раздел «соусы»	10	0,0225
Перец		0,5	0,00112

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.69/ 99

Количество зелени определяем по весу нетто. На одну порцию нужно 3 г зелени петрушки, а на 30 - 90 г. Отходы петрушки составляют 26%, а вес нетто петрушки - $100\% - 26\% = 74\%$.

Определяем вес брутто петрушки, составляя пропорцию;

90г - 74%

X г - 100%

$X - (90 \cdot 100) / 74 = 122 \text{ г.}$

Практическое занятие № 3 (28) Расчет норм сырья. Таблицы по ассортименту.

Цель занятия: Закрепить теоретические знания на практическом занятии, приблизить к самостоятельным решениям проблемных задач и ситуаций, проверить степень усвоения знаний, вызвать интерес изучаемой темы.

Формирование компетенций: ПК 2.2- ПК 2.7.

Исходные материалы и данные:

- задание практического занятия;
- нормативно-технологическая документация;
- калькуляторы;
- [1] .


Содержание и порядок выполнения задания:

Изучив методические рекомендации по решению задач, произвести решение предложенных задач, используя таблицы Сборника рецептов блюд.

Письменно ответьте на вопросы.

Содержание отчета:

- Номер, название работы
- Цель практического занятия
- Номер варианта
- Исходные данные
- Выполненное задание
- Ответы на контрольные вопросы
- Список используемых источников

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.70/ 99

Задача 1. Какое количество сырья необходимо для приготовления 50 порций картофельного пюре, выход 1/150 (по 2-ой колонке Сборника рецептур) в марте месяце. Составить схему технологического процесса приготовления.

Задача 2. Необходимо приготовить в ресторане для гарнира картофель жареный во фритюре брусочками на 50 человек, выход 1/100. Определить закладку картофеля в данный период года.

Задача 3. По производственной программе горячего цеха необходимо приготовить 200 порций капусты тушеной, выход 1/150. На производстве имеется томатное пюре с содержанием 20% сухих веществ. Определить набор сырья, произвести замену томатного пюре, какова роль муки в приготовлении блюда и ее подготовка.

Задача 4. Определить набор продуктов для приготовления 150 порций голубцов овощных (по 1-ой колонке Сборника рецептур) в январе месяце. Указать выход полуфабриката и соуса. Составить схему приготовления полуфабриката.

Задача 5. Определить набор сырья для приготовления 60 порций блюда «Рагу овощное». На производстве имеются свежие кабачки, капуста белокочанная свежая.

Контрольные вопросы


1. Какие формы нарезки капусты используют для жаренья?
2. Одинакова ли закладка капусты и выход готового для различных форм нарезки?
3. Как варят картофель для запеканок?
4. При какой температуре запекают овощи в жарочном шкафу?
5. Какова температура жира при жаренье во фритюре?

Выводы и предложения (по увеличению ассортимента, сохранению полезных свойств продуктов, правилам обработки, оформления и т.д.)

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Блюда из овощей и грибов».
2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 4(29) Расчет норм сырья. Таблицы по ассортименту.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.71/ 99

Цель занятия: Закрепить теоретические знания на практическом занятии, приблизить к самостоятельным решениям проблемных задач и ситуаций, проверить степень усвоения знаний, вызвать интерес изучаемой темы.

Формирование компетенций: ПК 2.2- ПК 2.7.

Исходные материалы и данные:

- задание практического занятия;
- нормативно-технологическая документация;
- калькуляторы;
- [1].

Содержание и порядок выполнения задания:

Изучив методические рекомендации по решению задач, произвести решение предложенных задач, используя таблицы Сборника рецептур блюд.

Письменно ответьте на вопросы.


Содержание отчета:

- Номер, название работы
- Цель практического занятия
- Номер варианта
- Исходные данные
- Выполненное задание
- Ответы на контрольные вопросы
- Список используемых источников

Задача 1. Какое количество сырья необходимо для приготовления 50 порций блюда «Оладьи из тыквы», выход 1/280 в марте месяце. Составить схему технологического процесса приготовления.

Задача 2. Необходимо приготовить в ресторане для гарнира картофель в молоке на 50 человек, выход 1/100. Определить закладку картофеля в данный период года.

Задача 3. По производственной программе горячего цеха необходимо приготовить 200 порций перца, фаршированного овощами, выход 1/150. На производстве имеется томатное пюре с содержанием 20% сухих веществ. Определить набор сырья, произвести замену томатного пюре.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.72/ 99

Задача 4. Определить набор продуктов для приготовления 150 порций пюре из моркови и свеклы в марте месяце. Указать выход полуфабриката. Составить схему приготовления.

Задача 5. Определить набор сырья для приготовления 60 порций блюда «Грибы в сметанном соусе». На производстве имеются свежие шампиньоны. Произвести замену сушеных грибов на свежих.

Контрольные вопросы:

1. Какие формы нарезки картофеля используют для жаренья?
2. Одинакова ли закладка картофеля и выход готового для различных форм нарезки?
3. Чем отличается картофельная масса от картофельного пюре?
4. Чем отличается масса для запеканки картофельной от массы для картофельных котлет?
5. Какие виды овощей используют для приготовления блюда «рагу овощное» и формы их нарезки?
6. Какие соусы порекомендуете для овощных блюд?


Выводы и предложения (по увеличению ассортимента, сохранению полезных свойств продуктов, правилам обработки, оформления и т.д.).

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Блюда из овощей и грибов».
2. Выписать сроки и режим хранения 4 новых блюд.
3. Оформить отчет.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Технологические расчеты по этой группе блюд сводятся к расчету количества воды, крупы и выхода готовой каши различной консистенции. Расчеты производятся по таблице «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.73/ 99

каши», помещенной в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Задача 1. Определить количество воды и соли, выход рассыпчатой каши из 30 кг пшена.

Решение. Для решения данной задачи пользуемся таблицей «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каши». Согласно таблице для приготовления рассыпчатой каши на 1 кг пшена нужно 1,8 кг воды, 25 г соли. Выход каши составляет 2,5 кг.

На 30 кг крупы нужно:

$$1,8 \text{ кг} * 30 = 54 \text{ кг воды}$$

$$25 \text{ г} * 30 = 750 \text{ г соли}$$

Выход каши составляет:

$$2,5 \text{ кг} * 30 = 75 \text{ кг}$$

Задача 2. Сколько порций рассыпчатой каши можно приготовить из 50 кг гречневой крупы?

Решение. Сначала узнаем, сколько крупы нужно на одну порцию каши. На 1000 г каши нужно 476 г крупы, а на 250 г каши - X г крупы:

$$X = (250 * 476) / 1000 = 119 \text{ г.}$$

На 1 порцию каши нужно 119 г крупы. Затем определяем количество порций каши:


$$50000 \text{ г} / 119 \text{ г} = 420 \text{ порций.}$$

Практическое занятие № 5(30)

Расчет сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли для приготовления блюд и гарниров

Цель занятия: Закрепить теоретические знания, приобретение практических навыков и умений по расчетам норм сырья необходимого для приготовления блюд, систематизировать и обобщить основные вопросы темы, выявить уровень знаний и способности обучающихся по работе с НТД, развивать внимание, самостоятельность и интерес к дисциплине и специальности.

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.74/ 99

Формирование компетенций: ПК 2.2- ПК 2.7.

Исходные материалы и данные:

- плакат «Блюда из круп и макаронных изделий»;
- таблица «Норм закладки крупы, воды соли»;
- [1].

Содержание и порядок выполнения задания:

Изучив методические рекомендации по решению задач, произвести решение предложенных задач, используя таблицы Сборника рецептур блюд.

Письменно ответьте на вопросы.

Содержание отчета:

- Номер, название работы
- Цель практического занятия
- Номер варианта
- Исходные данные
- Выполненное задание
- Ответы на контрольные вопросы
- Список используемых источников


Задача 3. Определить количество воды, соли и выход вязкой каши, полученной из 50 кг риса. Дайте рекомендации по технологическому процессу приготовления каши.

Рассчитайте емкость котла.

Задача 4. Определить набор сырья для приготовления 100 порций, выход 1/150, каши гречневой рассыпчатой (из прожаренной крупы). Дайте рекомендации по приготовлению каши и рассчитайте емкость котла.

Задача 5. Сколько порций биточков манных можно приготовить из 30 кг крупы (по 2-ой колонке Сборника рецептур)- Дайте технологическую схему приготовления и подачи блюда. Какой соус порекомендуете, его технология приготовления?

Задача 6. Сколько порций крупеника можно приготовить из 7 кг гречневой крупы (по 2-ой колонке). Рассчитайте количество жидкости, соли и других продуктов для его приготовления.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.75/ 99

Задача 7. По производственной программе горячего цеха необходимо приготовить 80 порций лапшевника с творогом (по 2-ой колонке). Указать вес полуфабриката готового лапшевника. Дать рекомендации по приготовлению и отпуску. Кокой соус порекомендуете и почему?

Задача 8. Сколько макарон необходимо взять для приготовления 50 порций макарон отварных, выход 1/150?

Контрольные вопросы

1. Какие виды макаронных изделий лучше использовать для гарниров?
2. Перечислите способы варки риса?
3. Почему для молочных каш крупу следует варить вначале в воде?
4. От чего зависит выход каши? Всегда ли он одинаков?
5. Какие соусы хорошо сочетаются с крупяными изделиями?
6. Почему пшено необходимо промывать несколько раз и ошпаривать прежде чем готовить кашу?
7. За счет чего происходит увеличение массы каши?

Вывод и предложения: от чего зависит качество, ассортимент блюд, подбор соусов и т.д.


Домашнее задание:

1. Повторить тему «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» и «Соусы»
2. выписать процессы, происходящие при тепловой обработке.
3. Оформить отчет.

Практическое занятие № 6(31)

Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с различными факторами.

Цель занятия: Закрепить теоретические знания, приобретение практических навыков и умений по расчетам норм сырья необходимого для приготовления блюд, по составлению ТК и ТТК, выявить уровень знаний и способности обучающихся по работе с НТД, развивать внимание, самостоятельность и интерес к дисциплине и специальности.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.76/ 99

Формирование компетенций: ПК 2.2- ПК 2.7.

Исходные материалы и данные:

- плакат «Блюда из круп и макаронных изделий»;
- таблица «Норм закладки крупы, воды соли»;
- [1] .

Содержание и порядок выполнения задания:

Изучив методические рекомендации по решению задач, произвести решение предложенных задач, используя таблицы Сборника рецептур блюд.

Письменно ответьте на вопросы.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на контрольные вопросы

Список используемых источников


Задача 9. Определить количество воды, соли и выход вязкой каши, полученной из 75 кг гречневой прожаренной крупы. Дайте рекомендации по технологическому процессу приготовления каши.

Рассчитайте емкость котла.

Задача 10. Определить набор сырья для приготовления 150 порций, выход 1/150, каши рисовой рассыпчатой. Дайте рекомендации по приготовлению каши и рассчитайте емкость котла. Составьте ТК.

Задача 11. Сколько порций запеканки можно приготовить из 30 кг крупы манной (по 2-ой колонке Сборника рецептур)- Дайте технологическую схему приготовления и подачи блюда. Какой соус порекомендуете, его технология приготовления?

Задача 12. Сколько порций пюре из бобовых с маслом можно приготовить из 5,1г фасоли. Рассчитайте количество жидкости, соли и других продуктов для его приготовления.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.77/ 99

Задача 13. По производственной программе горячего цеха необходимо приготовить 80 порций макарон отварных с овощами (по 2-ой колонке). Составить ТТК. Дать рекомендации по приготовлению и отпуску.

Контрольные вопросы:

1. Какие виды риса лучше использовать для гарниров?
2. Перечислите способы варки макаронных изделий?
3. Почему бобовые предварительно замачивают вначале в воде?
4. Для чего приварке бобовых добавляют ароматические корни и овощи?

Вывод и предложения: от чего зависит качество, ассортимент блюд, подбор соусов и т.д.


Домашнее задание:

1. Повторить тему «НТД предприятий общественного питания».
2. Оформить отчет.

Тема 2. 5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Закладка продуктов и выход готового блюда указаны в рецептурах рыбы мороженной, крупной (или всех размеров), неразделанной. Исключение составляют: карась океанический, окунь морской, луфарь и бельдюга океанические, треска, зубатка пятнистая (пестрая), мерланг, поступающие потрошеными, без голов, а также осетр, севрюга, белуга, палтус чернокорый и белокорый, поступающие потрошеными, с головой (стр. 3-5 Сборника рецептов).

Если поступает рыба других размеров, надо произвести расчет с помощью таблицы «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки». При поступлении рыб, обработанных иным способом, чем это предусмотрено в рецептурах, необходимо также произвести перерасчет по вышеуказанной таблице. При отпуске рыбные блюда можно посыпать зеленью петрушки, сельдерея или укропа: 1-3 г нетто на порцию. Специи при варке, при пускании рыбы, добавляют из следующего расчета на порцию: соли - 3 г, перца-горошка - 0,01 г, лаврового листа - 0,01 г, норма корней указана в рецептурах.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.78/ 99

Следует помнить, что в рецептурах указано только общее количество гарнира, а раскладки на них приведены в разделе «Гарниры». Рецептуры приведены на 1 кг гарнира.

Пример: Определите закладку продуктов для приготовления 40 порций блюда «рыба отварная, соус польский» с картофелем отварным в столовой II категории. Для приготовления блюда используется судак свежий мелкий.

Решение: В рецептуре на данное блюдо указан выход 100 г (таблица 27 стр.542); определяем закладку рыбы весом брутто, при этом учитываем, что рыба будет разделываться на не пластованную. Вес брутто равен 187 г. Выписываем набор продуктов на 1 порцию блюда:

502: Рыба (непластованная кусками) отварная	Брутто (на 1 порцию, в г)	Брутто (на 40 порций, в кг)
Судак	187	7,48
Лук репчатый	4	0,16
Петрушка	3	0,12
Соль	3	0,12
Перец	0,01	0,4 г
Лавровый лист	0,01	0,4 г
Гарнир 757	100	4
Соус 871	50	2
Зелень петрушки		0,162
Морковь	4	0,16

Для того чтобы определить набор сырья на 40 порций, увеличиваем норму сырья на 1 порцию в 40 раз.

$$\text{Судак } 187 \cdot 40 = 7,48 \text{ кг.}$$

Количество зелени определяем по весу нетто. На одну порцию нужно 3 г зелени петрушки, а на 40 порций:

$$3 \cdot 40 = 120 \text{ г.}$$


Отходы петрушки составляют 26%, а вес нетто составляет 74%.

Определяем вес брутто петрушки, составляя пропорцию:

$$120 \text{ г} - 74\%$$

$$X \text{ г} - 100\%$$

$$X = \frac{120 \cdot 100}{74} = 162 \text{ г.}$$

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.79/ 99

Определяем количество продуктов для гарнира. В рецептуре 757 «Картофель отварной» указано, что на данное блюдо дается 100 г гарнира, следовательно, на 40 порций требуется гарнира:

$$0,1 \text{ кг} * 40 = 4 \text{ кг.}$$

Согласно рецептуре, весом брутто для 4 кг гарнира получим:

Картофель $1320 * 4 = 5,28 \text{ кг}$

Маргарин столовый $45 * 4 = 0,180 \text{ кг.}$

Определяем количество продуктов для соуса. В рецептуре 502 на данное блюдо указано, что к нему следует давать 50 г соуса, следовательно, на 40 порций требуется $50 * 40 = 2 \text{ кг}$ соуса.

Рекомендованный в Сборнике рецептур набор продуктов умножаем на 2:

871: Соус польский	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 40 порций, в кг)
Бульон рыбный 851	450	0,9
Масло сливочное	325	0,65
Мука пшеничная	25	0,05
Масло сливочное	25	0,05
Яйца	6 шт.	12 шт.
Зелень петрушки	27	0,054
Лимонная кислота	2	0,004
Соль	10	0,02

Определяем набор сырья для бульона

851: Бульон рыбный	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 40 порций, в кг)
Пищевые рыбные отходы	750	0,675
Петрушка (корень)	16	0,0144
Лук репчатый	14	0,0126

Практическое занятие № 7(32) Решение задач и ситуаций


Цель занятия: Научиться работать с НТД, формировать умение рассчитывать нормы сырья на заданное количество порций.

Формирование компетенций: ПК 2.2- ПК 2.7.

Необходимые материалы и данные:

- сборник рецептур;
- муляж блюд;
- калькулятор;

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.80/ 99

- задания практического занятия;

- [1] .

Содержание и порядок выполнения задания:

Изучив методические рекомендации по решению задач, произвести решение предложенных задач, используя таблицы Сборника рецептов блюд.

Письменно ответьте на вопросы.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на контрольные вопросы

Список используемых источников

Задача 1. Определить набор сырья для приготовления 60 порций горбуши отварной с картофелем отварным и соусом томатным (по 1-ой колонке Сборника рецептов), если рыба будет разделываться на филе с кожей и реберными костями.


Задача 2. Какое количество сырья требуется для приготовления 40 порций осетра отварного с пюре картофельным и соусом белое вино (по 1-ой колонке Сборника рецептов), ее на производстве имеется осетр с головой крупный?

Задача 3. Определить закладку рыбы для приготовления 60 кг окуня отварного, если на производство поступил окунь морской неразделанный.

Задача 4. Определить набор сырья для приготовления 150 порций рыбы, припущенной кусками, с соусом томатным и картофельным пюре (по 2-ой колонке Сборника рецептов), если на производство поступил карп неразделанный крупный.

Задача 5. Из буфета поступил заказ на 20 кг жареного судака. Какое количество судака весом нетто требуется для выполнения заказа, если для жарки будет использован судак, разделанный на кругляш?

Задача 6. На производство поступила навага дальневосточная неразделанная. Какое количество наваги дальневосточной весом нетто необходимо взять для приготовления 10 кг жареной (для жарки будут использоваться кругляши)?

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.81/ 99

Задача 5. На производство поступил судак свежий мелкий весом брутто 150 кг. Сколько порций блюда «рыба жареная с луком по-ленинградски» можно приготовить из него в столовой II категории?

Задача 6. Повару школьной столовой необходимо приготовить 300 порций тефтелей рыбных и подать с рисом отварным и соусом сметанным с томатом. Какое количество сырья требуется для их приготовления, если на производство поступил сом мелкий

Задача 7. На производство поступил судак свежий мелкий весом брутто 150 кг. Сколько порций блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски» можно приготовить из него в столовой II категории?

Контрольные вопросы:


1. От чего зависит количество отходов при разделке рыбы?
2. Какие способы разделки знаете? Их использование.
3. Какой соус рекомендуете к припущенной рыбе тресковых пород? Его приготовление.
3. С какими гарнирами лучше подать отварную рыбу?
4. Как уменьшить потери массы рыбы при оттаивании?
5. Как приготовить рыбу для блюда «Фаршированная щука»?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Блюда из рыбы».
2. Составить ассортимент блюд из рыбы рубленых.
3. Оформить отчет.

Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

В Сборнике рецептур рекомендованы блюда из говядины, баранины, козлятины (без ножек) 1 категории, свинины мясной, субпродуктов мороженых, вымени охлажденного. При закладке мяса другой упитанности необходимо производить расчет. Расчеты производятся с помощью таблицы «Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.82/ 99

Нормы расхода соли, специй и зелени для украшения блюд в рецептурах не указаны. При калькуляции на одно блюдо следует предусматривать соли 4 г, зелени петрушки или укропа – 4 г (нетто), а кроме того, по мере надобности, перца 0,05 г и лаврового листа - 0,02 г.

Задача. Определить закладку продуктов для приготовления 60 порций азу в столовой II категории, если для его приготовления используется говядина II категории.

Решение. Для того чтобы определить закладку мяса II категории, пользуемся таблицей 1 «Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» (стр. 505 Сборника рецептур). В рецептуре на данное блюдо указан выход 75 г; согласно таблице определяем закладку мяса весом брутто II категории по колонке 4. Вес брутто мяса будет равен 169 г. Выписываем набор продуктов на 1 порцию блюда:

637: Азу	Брутто (на 1 порцию, в г)	Брутто (на 60 порций, в кг)
Говядина	169	10,14
Жир животный топленый пищевой	12	0,72
Томатное пюре	15	0,9
Лук репчатый	30	1,8
Мука пшеничная	5	0,3
Огурцы соленые	50	3,0
Картофель	193	11,58
Чеснок	1	0,06
Соль	4	0,24
Зелень		0,324
Перец	0,05	0,003
Лавровый лист	0,02	0,001

Для того чтобы определить набор сырья на 60 порций, умножаем норму сырья одной порции на 60:

говядина $169 \cdot 60 = 10,14$ кг.


Для расчета зелени весом брутто определяем вес нетто зелени:

отходы петрушки составляют 26%, вес нетто петрушки составляет 74%.

Определяем вес брутто петрушки, составляя пропорцию:

240 г – 74%

X г – 100%

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.83/ 99

$$X = \frac{240 \cdot 100}{74} = 324 \text{ г.}$$

Практическое занятие № 8(33)

Решение задач и ситуаций.

Цель занятия: Научиться решать производственные ситуации, формировать умение по расчету норм сырья, работать с НТД.

Формирование компетенций: ПК 2.2- ПК 2.7.

Исходные материалы и данные:

- сборник рецептов;
- схемы разделки мяса;
- калькулятор;
- задания практической работы;
- [2].

Содержание и порядок выполнения задания:


Изучив методические рекомендации по решению задач, произвести решение предложенных задач, используя таблицы Сборника рецептов блюд.

Письменно ответьте на вопросы.

Содержание отчета:

- Номер, название работы
- Цель практического занятия
- Номер варианта
- Исходные данные
- Выполненное задание
- Ответы на контрольные вопросы
- Список используемых источников

Задача 1. Определить закладку продуктов для приготовления 120 порций блюда «язык отварной» (по 2-ой колонке Сборника рецептов). Язык отпускается с картофельным пюре соусом сметанным с хреном.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.84/ 99

Задача 2. Определить набор сырья для приготовления 30 порций котлет натуральных паровых из телятины II категории (по 1-ой колонке Сборника рецептов), если будут отпускаться котлеты с картофелем отварным.

Задача 3. Согласно заявке на банкет, необходимо приготовить 5 кг ростбифа. Какое количество мяса потребуется для выполнения заказа?

Задача 4. Для буфета необходимо приготовить 30 кг жареной свинины. Определить вес нетто свинины, необходимый для выполнения заказа.

Задача 5. Поступило 120 кг говядины II категории. Определить, сколько порций ромштекса можно приготовить из нее в столовой III категории, учитывая кулинарное назначение частей.

Задача 6. Определить закладку продуктов для приготовления 50 порций эскалопов и свинины со сложным гарниром (по 1-ой колонке Сборника рецептов). Для приготовления блюд используется свинина обрезная.

Контрольные вопросы:


1. Какие части туши говядины II категории используют для рубленой массы?
2. Сколько котлет натуральных можно приготовить из туши свинины?
3. Какие части свинины используют для приготовления эскалопа? Шницеля? Их технология приготовления.
4. Какие части свинины вы будете использовать для приготовления шницеля рубленого?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Блюда из мяса».
2. Оформить отчет.

Практическое занятие № 9(34)

Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с различными факторами

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.85/ 99

Цель занятия: Научиться решать производственные ситуации, формировать умение по расчету норм сырья, работать с НТД.

Формирование компетенций: ПК 2.2- ПК 2.7.

Исходные материалы и данные:

- сборник рецептур;
- схемы разделки мяса;
- калькулятор;
- задания практической работы;
- [1].

Содержание и порядок выполнения задания:

Изучив методические рекомендации по решению задач, произвести решение предложенных задач, используя таблицы Сборника рецептур блюд.

Письменно ответьте на вопросы.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на контрольные вопросы


Список используемых источников

Задача 1. Сколько порций шашлыка можно приготовить из мясной свинины весом 120 кг (по 2-ой колонке Сборника рецептур)? Шашлык будет готовиться из окорока.

Задача 2. Сколько порций поджарки можно приготовить из 200 кг говяжьей туши 11 категории (по 2-ой колонке Сборника рецептур)?

Задача 3. Сколько порций поджарки можно приготовить из 100 кг свинины обрезной (по 3-ей колонке Сборника рецептур)?

Задача 4. Определить набор сырья для приготовления 300 порций печени по-строгановски с картофелем жареным (по 2-ой колонке Сборника рецептур).

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.86/ 99

Задача 5. Определить набор сырья для приготовления 40 порций почек по-русски (по 3-ей колонке Сборника рецептов), если на производство поступили почки охлажденные.

Задача 6. Для тушения крупными кусками было взято 15,9 кг баранины весом нетто. Определить выход готового продукта.

Задача 7. Составить ТТК на новое блюдо из жареного мяса и рассчитать калорийность порции с гарниром

Контрольные вопросы:

1. Как подготовить почки говяжьи для приготовления блюд?
2. Какую часть туши говядины используют для поджарки? Ромштекса? Их приготовление.
3. Какой гарнир и соус порекомендуете к печени по-строгановски? Почему?
4. Зачем нужно удалять пленки и сухожилия при приготовлении жареных блюд?
5. Какие процессы происходят при жарке мяса? Как влияют на качество готовых?


Домашнее задание:

1. Повторить тему «Блюда из мяса».
2. Оформить отчет.

Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Расчет сырья для приготовления блюд из птицы и кролика производится аналогично расчету для мясных блюд, при этом следует учесть, что нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций: сельскохозяйственная птица – полупотрошенная II категории, кролик – потрошенный II категории (стр. 4 Сборника рецептов).

При закладке птицы другой упитанности необходимо производить расчет, пользуясь таблицей «Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной» (стр. 527 Сборника рецептов).

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.87/ 99

Норма расхода соли, специй и зелени в рецептурах не указана. При калькуляции на одно блюдо следует предусматривать соли и зелени петрушки или укропа 3-5 г (нетто), перца – 0,05 г, лаврового листа - 0,02 г на порцию.

Задача. Определить количество сырья для приготовления 100 порций блюда «куры отварные с картофельным пюре и соусом паровым» (по 2-ой колонке Сборника рецептур), если на производстве имеются куры 1 категории, потрошенные.

Решение. Для того чтобы определить закладку птицы 1 категории, пользуемся таблицей «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной».


В рецептуре на данное блюдо указан выход 100 г. Согласно таблице (по 3-ей колонке Сборника рецептур) определяем закладку кур 1 категории потрошенных. Вес брутто птицы будет равен 156 г. Выписываем набор сырья на 1 порцию блюда:

697: Птица, дичь или кролик отварные с гарниром	Брутто (на 1 порцию, в г)	Брутто (на 100 порций, в кг)
Курица	156	15,6
Лук репчатый	4	0,4
Петрушка	4	0,4
Гарнир 759	100	10
Дополнительный гарнир (огурцы соленые)	50	5
Соус	75	7,5
Соль	5	0,5
Зелень	5	0,5
Перец	0,05	0,005
Лавровый лист	0,02	0,002
759: Пюре картофельное	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 100 порций, в кг)
Картофель	1127156	11,2715,6
Молоко	158	1,58
Маргарин столовый	45	0,45
Огурцы соленые	55,5	5,55

Количество огурцов определяем по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий».

844: Соус паровой	Брутто (на 1 порцию, в г)	Брутто (на 100 порций, в кг)
Соус белый основной	900	6,75
Яйца	3 шт.	22,5 шт.
Масло сливочное	75 г	5,625
Мускатный орех	1	7,5 г
Кислота лимонная	1	7,5 г
Сливки	7	5,625

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.88/ 99

843: Соус белый основной		
Бульон 842	1100	7,425
Маргарин	50	0,337
Мука пшеничная	50	0,337
Лук репчатый	36	0,243
Петрушка (корень)	27	0,182
Специи для соуса		
Соль	10	0,075 кг
Перец	0,5	0,005
Лавровый лист	0,2	0,002

Количество специй указано на стр. 383 Сборника рецептов.

Для того чтобы определить набор сырья на 100 порций, умножаем норму сырья одной порции на 100:

куры $156 \cdot 100 = 15,6$ кг.

Для расчета зелени весом брутто определяем вес нетто зелени:

$5 \cdot 60 = 300$ г.

Отходы петрушки составляют 26%, а вес нетто петрушки составляет 74%.

Определяем вес брутто петрушки, составляя пропорцию:

300 г – 74%

X г – 100%

$$X = \frac{300 \cdot 100}{74} = 405 \text{ г.}$$

Изучив методику решения задач и ситуаций, Вам необходимо выполнить самостоятельно практические задания (Практическое занятие № 20).

Практическое занятие № 10(35)

Расчет сырья согласно кондиции, решение задач и ситуаций

Цель занятия: - научиться логически мыслить при решении ситуаций;


- формировать умение работать с НТД по расчету норм сырья различной кондиции;

- воспитывать ответственность, самостоятельность.

Формирование компетенций: ПК 2.2- ПК 2.7.

Исходные материалы и данные:

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.89/ 99

- сборник рецептур;
- схемы, муляжи;
- калькулятор;
- задания практической работы;
- [1].

Содержание и порядок выполнения задания:

Изучив методические рекомендации по решению задач, произвести решение предложенных задач, используя таблицы Сборника рецептур блюд.

Письменно ответьте на вопросы.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на контрольные вопросы

Список используемых источников


Задача 1. Согласно заявкам, повару необходимо выдать в буфеты 30 кг кур отварных. Какое количество кур весом брутто необходимо получить со склада, чтобы выполнить заказ? На склад поступили куры 1 категории потрошенные.

Задача 2. На производство поступило 34,2 кг уток полупотрошенных II категории. Определить, какое количество порций блюда «птица в соусе красном с эстрагоном» можно приготовить из них (по 1-ой колонке Сборника рецептур).

Задача 3. Определить набор сырья для приготовления 20 порций котлет по-киевски с картофелем, жаренным во фритюре (по 1-ой колонке Сборника рецептур), если на производство поступили куры потрошенные 1 категории.

Задача 4. Определить набор сырья для приготовления 150 порций блюда «цыплята табака» (по 1-ой колонке Сборника рецептур).

Задача 5. Определить закладку продуктов для приготовления 100 порций кролика тушеного в соусе с овощами (по 2-ой колонке Сборника рецептур). Указать выход готового кролика и выход блюда.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.90/ 99

Задача 6. На производство поступили куры потрошенные 11 категории. Определим закладку продуктов для приготовления 75 порций блюда «рагу из птицы» (по 2-ой колонке Сборника рецептов).

Внимание! При приготовлении блюд (по условию задач) обратите внимание на подбор гарниров, соусов, подачу.

Контрольные вопросы:

1. Какие способы заправки птицы знаете?
2. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи (варке, жаренье)?
3. Как приготовить п/ф «Цыплята табака»? Котлеты фаршированные? Рагу из птицы?
4. Какой кондиции птица включена в рецептуры Сборника рецептов?
5. Почему технологу необходимы знания по методике расчета норм сырья?
6. Какие гарниры, соусы Вы порекомендуете для отварных, жареных, тушеных блюд из птицы, дичи?
7. Чем отличается обработка дичи от домашней птицы?


Домашнее задание:

1. Повторить тему «Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика».
2. Оформить отчет.

Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Во всех рецептурах на яичные блюда закладки яиц указана в штуках. При этом вес яиц брутто принят 46 г с 12,5% отходов на скорлупу, стек и потери. Фактический вес яйца может значительно колебаться от 30 до 60 г. Естественно, что при употреблении яиц, вес которых отклоняется от принятого веса (46 г), изменяется выход блюда.

Указанная в рецептуре норма закладки яиц (в штуках) не изменяется, по выход уменьшается или увеличивается в соответствии с фактической массой яиц с помощью коэффициента перерасчета. Яичные блюда представляют собой единственную

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.91/ 99

группу блюд, для которых при изменении кондиций сырья изменяется выход, а не закладка.

Задача. Определить выход яичницы натуральной по 2-ой колонке Сборника рецептур, если на производстве имеются яйца весом 40 г.

Решение. Определяем выход яичницы по формуле: масса нетто яиц без скорлупы = массе яиц в скорлупе * К,

где К - коэффициент перерасчета (Сборник рецептур, стр.202).

Масса нетто яиц без скорлупы: г.

Вес готовой яичницы = г.

Нормы потерь при тепловой обработке определяем по таблице 34 «Размеры потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий» (Сборник рецептур, стр. 668).

При изготовлении блюд из яиц приходится также производить расчеты в связи с заменой свежих яиц, меланжем или сухим яичным порошком. В Сборнике рецептур указано, что 1 кг свежих яиц без скорлупы эквивалентен 1 кг яичного меланжа или 280 г сухого порошка (Сборник рецептур). Соответственно этому одно яйцо целое со скорлупой весом 46 г заменяет 40 г меланжа или 11,2 г яичного порошка. При замене яиц свежих меланжем выход блюда не изменяется.

Пример. Заменить 10 штук яиц среднего веса яичным меланжем, яичным порошком.

1 яйцо - 40 г

10 шт. - 400 г меланжа


1 яйцо - 11,2 г

10 шт. - 112 г яичного порошка

Соль и перец в рецептурах не указаны: норма соли на одно яйцо - 0,25 г, а зелени и лука для посыпки готовых блюд из яиц – 1-3 г на порцию (стр. 206 Сборника рецептур).

Изучив методику расчета сырья замены натуральных яиц яичным порошком, меланжем, Вам следует выполнить практическое задание.

Домашнее задание:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.92/ 99

1. Повторить тему «Школьное питание».
2. Составить меню дневного рациона для школьников (4 приема пищи).
3. Оформить ТТК на новое блюдо.

Практическое занятие №11(36)

Решение задач и ситуаций.

Цель занятия:

- формировать умение по расчету норм сырья согласно производственного задания;

- выполнять перерасчет, замену яиц на другую кондицию, яичный порошок;
- воспитывать внимательность, ответственность, логическое мышление.

Формирование компетенций: ПК 2.2- ПК 2.7

Необходимые материалы и данные:

- сборники рецептур;
- таблица взаимозаменяемости;
- калькуляторы;
- муляжи блюд, схема «Обработка птицы и приготовления п/ф»;
- задания практической работы;

-[1].

Содержание и порядок выполнения задания:

Изучив методические рекомендации по решению задач, произвести решение предложенных задач, используя таблицы Сборника рецептур блюд.

Письменно ответьте на вопросы.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия


Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на контрольные вопросы

Список используемых источников

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.93/ 99

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Задача 1. Определить набор сырья для приготовления 100 порций омлета натурального в столовой III категории. На производство поступили яйца массой брутто_.

Задача 2. Какое количество сырья потребуется для приготовления 40 порций яичной каши натуральной (по 3-ей колонке Сборника рецептур), если поступили яйца весом 55 г?

Задача 3. При проверке веса блюда оказалось, что яичница натуральная из 2 яиц весит 68 г вместо 79 (согласно меню). Какова причина недовеса в этом случае? Сделайте вывод.

Задача 4. Определить набор сырья и выход омлета (по 2-ой колонке Сборника рецептур), если на производство поступили яйца весом 60 граммов.

Задача 5. Необходимо приготовить 50 порций сырников с морковью. Какое количество сырья требуется для приготовления данного блюда? На производстве нет яиц, но имеется меланж.

Задача 6. На производство поступило 27,2 кг творога. Какое количество запеканки из творога можно приготовить (по 2-ой колонке Сборника рецептур)? Какое количество сырья необходимо взять для ее приготовления? Соус для подачи.

Контрольные вопросы:

1. Обработка яиц (схема).
2. Зачем так строго нужно соблюдать правила обработки яиц?
3. Расшифруйте маркировку яиц - До, его масса.
4. Чем отличается омлет от драчены?

Домашнее задание:


1. Повторить тему «Блюда из яиц и сыра».
2. Оформить отчет.

Практическое занятие №12(37)

Решение задач и ситуаций. Составление схем, таблиц.

Цель занятия:

- формировать умение по расчету норм сырья согласно производственного

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.94/ 99

задания;

- выполнять перерасчет, замену яиц на другую кондицию, яичный порошок;
- воспитывать внимательность, ответственность, логическое мышление.

Формирование компетенций: ПК 2.2- ПК 2.7.

Содержание и порядок выполнения задания:

Изучив методические рекомендации по решению задач, произвести решение предложенных задач, используя таблицы Сборника рецептов блюд.

Письменно ответьте на вопросы.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на контрольные вопросы

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.


Задача 1. Определить набор сырья для приготовления 100 порций блюда «Творожные шарики» в столовой III категории. На производство поступил творог пастеризованный.

Задача 2. Какое количество сырья потребуется для приготовления 40 порций вареников ленивых, если поступил творог жирный с содержанием жира не менее 18%?

Задача 3. Необходимо приготовить 50 порций пудинга из творога (по 3-й колонке Сборника рецептов). Какое количество сырья требуется для приготовления данного блюда? На производстве нет яиц, но имеемся меланж.

Задача 4. На производство поступило 31 кг творога. Какое количество орешков творожных по-русски можно приготовить? Какое количество сырья необходимо взять для ее приготовления? Соус для подачи.

Задача 5. Определить набор сырья для приготовления 80 порций пудинга из творога (запеченного) с соусом из экстракта ягодного (по 3-ей колонке Сборника

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.95/ 99


рецептур). Указать вес продукта, выход блюда с соусом.

Контрольные вопросы:

1. Правила подготовки творога и творожной массы.
2. Какой творог рекомендуется использовать для приготовления горячих блюд?
3. Чем отличается пудинг от запеканки?
5. Как приготовить изюм, творог для приготовления блюда «Орешки творожные по-русски»?

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Блюда из яиц и сыра».
2. Оформить ТТК на новое блюдо и отчет.


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.96/ 99

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	<p>1.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-BOOK.ru.</p> <p>2.Оборудование предприятий общ. Питания Электронный ресурс:Уч.пос. / В.Ф.Кащенко-М.:НИЦ ИНФРА-М,2020-412с-. Znanium.com</p> <p>3.Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + еПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2020</p> <p>4.Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова. - Электрон. дан. - Москва :КноРус, 2020.</p> <p>5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практическое пособие / ред. А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2021. - 208 on-line</p> <p>6 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021.</p> <p>7.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Семичева Г. П. Год выпуска: 2018, 240 с</p> <p>8.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2018.-374 с.</p> <p>9.Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва : Альфа - М; Инфра-М, 2018. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN</p> <p>10.Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва :Русайнс, 2020. - 121 on-line.</p> <p>11.Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + еПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018</p> <p>12.Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2018</p>




	13. Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КноРус, 2019.
Дополнительные	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)
	6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.98/ 99

	<p>18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)</p> <p>19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".</p> <p>20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 - 1098/32-2</p> <p>21. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями</p> <p>22. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.</p> <p>23. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>24. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.</p> <p>26. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.</p> <p>27. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.</p> <p>28. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007</p> <p>29. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004</p> <p>30. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006</p> <p>31. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008</p> <p>32. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.</p> <p>33. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.</p> <p>34. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)</p> <p>35. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.</p>
Электронные образовательные	<p>ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru</p> <p>ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru</p> <p>ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru</p>

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ПМ.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.99/ 99

ресурсы	Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Стандарты и качество».