**Уважаемые обучающиеся гр ПК18. Начинается учебная практика, и вы должны завести дневники по учебной практике. В нем указывается тема урока, дата и действия, которые вы выполняете по плану урока (краткий конспект, расчеты, ответы на вопросы, практические задания отправляете в виде фотоотчета на эл. почту или на телефон).**

**13.04.2020г. План урока учебной практики №1**

Модуль ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**Тема урока № 1**.**Организация рабочих мест, уборка рабочих мест, в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.**

Курс 2 группа № ПК18

**Цели урока:**

*1.Дидактическая цель:*отработать полученные умения и навыки.

*2.Воспитательная цель:*способствовать формированию навыков коммуникативной культуры, навыков самостоятельной деятельности и самоконтроля.

*3.Развивающая цель:*способствовать формированию творческих способностей, умению анализировать и делать выводы, презентовать результаты своей деятельности, формировать интерес к профессии.

**Тип урока:**

Урок получения первичных навыков и изучение нового материала.

**Форма проведения**

Фронтальная, групповая

**Объект работы:** лаборатория поваров

**Используемые технологии обучения:**

Проблемного обучения

Группового обучения

**Материально-техническое оснащение:**

*Учебное оборудование лаборатории :*

мультимедийный комплекс.

*Комплект учебно- методической документации*

*Комплект плакатов*

*Время проведения: 6часов ( 270 минут)*

**Межпредметные связи**:

* МДК.01.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.
* ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
* ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места

**Литература и иные информационные ресурсы:**Основные источники:

1.**Ковалев, Н.И., Куткина, М.Н., Кравцова, В.А.** Технология приготовления пищи: - М., «Деловая литература», 2012

2. **Золин, В. П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М., «Академия»,2012

3. **Радченко, Л.А.**«Организация производства на предприятиях общественного питания», - Ростов н/д:Феникс, 2014.

4. **Дубцов, Г. Г**. Товароведение продовольственных товаров.- М., «Академия», 2010

5.**Анфимова, Н.А. Татарская, Л.Л.**Кулинария.- М., «Академия»,2012

6.**Харченко, Н.Э.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М., «Академкнига»,2014

7.**Матюхина, З.П., Королькова, Э.П**. Товароведение пищевых продуктов. – М., ИРПО: Издательский центр «Академия», 2000

**Информационные ресурсы ( электронные учебники)**

1. [WWW.BORNER.RU](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2FWWW.BORNER.RU) / WWW. KARVING.RU
2. **Требования к результатам освоения темы в рамках профессионального модуля ПМ.01.**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельностью по приготовлению и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**Профессиональные компетенции**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

**Общие компетенции**

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Ход и содержание урока**

**Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**

*Перед началом занятия студенты в произвольной форме разделились на группы по 4 человека.*

1.Приветствие группы.

2.Отметка присутствующих.

3.Проверка наличия спецодежды.

4**.Проверка наличия дневников учебной практики*.( Нужно завести тетрадь - дневнмк по практике)***

1.Деление на группы.

2.Приветствие студентов.

3.Староста отмечает отсутствующих.

2.Сообщение темы урока.

Изложение темы урока.

Развитие навыков рефлексии и адекватного самоанализа.

 Тема урока:

**2.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест, в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.**

Сообщение цели урока:

1. Сформировать у обучающихся практические навыки по организации рабочего места.

2. Изучить оборудование, инвентарь, инструменты.

3. Научить работе с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья.

4. Научить соблюдению технологических приемов, санитарных норм, правил личной гигиены повара, условий и сроков хранения, бережному отношению к оборудованию

Запись темы и плана урока в дневники учебной практики

**3.Актуализация опорных понятий.**

Подготовка к восприятию нового материала.

Закрепление теоретических знаний по теме.

Фронтальный опрос

1**. На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?**

**2. Как и для чего сульфитируют картофель?**

**3. Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах?**

**4. Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?**

**5. Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?**

**6. Как регулируется толщина нарезки овощей?**

**7. Расскажите правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.**

**Студенты отвечают и записывают в тетрадь**

***( Ответить на вопросы выполнить письменно и отправить преподавателю)***

4. Изложение темы.

Формирование знаний по:

Инструктажу по технике безопасности, санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.

Мастер производственного обучения дает информацию оборганизации рабочих мест, уборке рабочих мест.

**Рабочим местом** называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.
Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.
Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.
Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций

Дежурные раздают информационные листы

(Приложение№1),студенты записывают в тетрадь основную информацию.

Привитие навыков безопасной жизнедеятельности.

Повторение правил техники безопасности и организации рабочего места при работе в овощном цехе.

Работают с инструкциями по охране труда. Задают вопросы друг другу в микрогруппах.

5.Демонстрация трудовых приемов.

Внимательно наблюдают за действиями мастера производственного обучения.

**ТЕКУЩИЙ ИНСТРУКТАЖ - 160 мин.**

**Самостоятельная работа студентов по выполнению производственного задания***(проводится в лаборатории или на кухне)*

Мастер производственного обучения выдаёт производственное задание.

1.Ознакомится с устройством овощерезательной машины, собрать овощерезку, внимательно осмотреть составляющие части машины, прочитать инструкцию по ТБ при работе на овощерезке.

2. Ознакомится с устройством электронных весов, взвесить продукты весом брутто и нетто, научится работать на весах. Ознакомится с инструкцией ТБ при работе на весах.

3. Ознакомится с инвентарем и посудой учебной лаборатории, определить какое оборудование нужно для обработки овощей.

**Деятельность мастера**

*1 обход:* с целью проверки правильности организации рабочих мест.

*2 обход:*контроль за деятельностью студентов.

*3 обход:* с целью проверки правильности выполнения трудовых приёмов.

*4 обход:* с целью соблюдения техники безопасности.

*5. обход:* индивидуальный инструктаж.

*6. обход*: контроль за уборкой рабочих мест каждой группы.

Студенты выполняют производственное задание

1.разборка и сборка овощерезательной машины.

2.Работа на весах

3.Знакомство с инвентарем и посудой

4.Уборка рабочих мест.

**ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ИНСТРУКТАЖ - 20 мин**

**Заключительный этап**

Сообщение о достижении целей урока.

Развитие навыков самоанализа.

Развитие навыков рефлексии.

Подведение итогов работы.

Сегодня на уроке мы с вами изучили:

- Повторили и закрепили технику безопасности при работе на ПОП

- Вспомнили санитарные нормы и правила.

- Познакомились с некоторым оборудованием.

**Разбор типичных ошибок.**

Анализ допущенных ошибок при выполнении практического задания:

Проводят самоанализ практической деятельности на уроке.

**Домашнее задание:**

Развитие познавательной активности

*Мастер п/о*:

- повторить тему ( изложенный материал)

Записывают домашнее задание в дневник учебной практики.

Приложение №1

**Организация рабочих мест**

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.
Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.
Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.
Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.
На средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляются несколько неоднородных операций.
Организация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения тела человека, т. е. на основании роста человека определяются глубина, высота рабочего места и фронт [работы](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-3.html) для одного работника
Размеры производственного оборудования должны быть такими, чтобы корпус и руки работающего находились в наиболее удобном положении.
Как показал опыт организации рабочего места повара, расстояние от пола до верхней полки стола, на котором обычно размещают запас посуды, не должно превышать 1750 мм (рис. 6). Оптимальное расстояние от пола до средней полки - 1500 мм. Эта зона является наиболее удобной для повара. Очень удобно, когда стол имеет выдвижные ящики для инвентаря, инструментов. В нижней части стола должны быть полки для посуды, разделочных досок.



Рис. 6. Рабочее место повара

Секционные модулированные столы для малой механизации, с охлаждаемой горкой и шкафом. Около - производственных столов и ванн устанавливают подножные деревянные стеллажи. Для удобства [работы](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-3.html) высота стола должна быть такой, чтобы расстояние между локтем работника и поверхностью стола не превышало 200-250 мм.
[Угол](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-3.html) мгновенной видимости предмета составляет 18°. В этом секторе обзора располагается то, что работник должен увидеть мгновенно. Угол эффективной видимости не должен превышать 30°. В среднем для человека угол обзора120°, поэтому длина производственного стола не должна превышать 1,5 м.
Достаточная площадь в зоне рабочего места исключает возможность производственных травм, обеспечивает подход к оборудованию при его эксплуатации и ремонте. Рекомендуется соблюдать следующие допустимые расстояния при размещении оборудования (в м):
Между двумя технологическими линиями немеханического оборудования при двустороннем расположении рабочих мест и длине линий до 3 м.

1,2

свыше 3 м.

1,5

Между стеной и технологической линией немеханического оборудования

0,1-0,2

Между стеной и механическим оборудованием

0,2-0,4

Между стеной и тепловым оборудованием

0,4

Между технологической линией теплового оборудования и раздаточной линией

1,5

Между рабочими фронтами теплового и немеханического оборудования

1,5

Между рабочими фронтами секций варочных котлов

2,0

Между электрическими котлами, устанавливаемыми в линию

0,75

Между технологическими линиями оборудования, выделяющего тепло

1,5

Между стеной и рабочим местом чистильщицы овощей в овощном цехе

0,8

Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с Нормами оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. К производственному инвентарю предъявляются требования: прочность, надежность в [работе](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-3.html), эстетичность и др.
Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, инструментам определены СП и СанПиН, согласно которым посуда, инвентарь и инструменты должны изготовляться из безвредных и безопасных для здоровья людей и окружающей среды материалов.

[*Вопросы*](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-3.html)*для контроля знаний*

1**. Что такое рабочее место?
2. Какие требования предъявляются к размерам площади рабочего места ?
3. Как различаются рабочие места ?
4. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест?
5. Какие могут быть разновидности секционных модулированных столов?
6. Какие допустимые расстояния рекомендуются при размещении оборудования?**

**5.4. Организация работы овощного цеха**

***( Выполнить письменно и отправитьмастеру на э.л почту)***

Овощные цехи организуют на предприятиях большой и средней мощности.
Овощной цех размещается, как [правило](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-4.html), в той части предприятия, где находится овощная камера, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции.
Ассортимент и количество вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от производственной программы предприятия и его мощности.
Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки.
Оборудование для овощного цеха подбирают по Нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. Основным оборудованием овощного цеха являются картофелечистки МОК-125, МОК-250, МОК-400, универсальная овощерезка МРО-50-200, МРО-350. Овощерезательный протирочный механизм МОП II-1 входит в комплект сменных механизмов привода универсального общего назначения ПII, а также немеханическое оборудование (производственные столы, столы для дочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей (рис. 7).


Рис. 7. Размещение оборудования в овощном цехе:

*1 - картофелечистка; 2 - подтоварник; 3 - ванна моечная; 4 - стол для дочистки картофеля и корнеплодов; 5 - стеллаж передвижной; 6 - овощерезательная*[*машина*](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-4.html)*МУ-1000; 7 - стол производственный; 8 - стол для очистки репчатого лука*
Рабочие места оснащаются инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций (рис. 8).


Рис. 8. Производственный инвентарь и тара овощного цеха:

*1 - ножи: а - коренчатый, б - карбовочный, в - для чистки овощей; г, д - для удаления глазков; 2 - терки для овощей; 3 - приспособления для протирания овощей; 4 - устройство УНЗ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея; 5 - контейнеры для хранения очищенных овощей; 6 - бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки; 7 - пневматическое приспособление для дочистки картофеля*
В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты и других овощей и зелени. Оборудование ставится по ходу технологического процесса.
На линии обработки картофеля и корнеплодов ставят моечную ванну, картофелечистку. После [машинной](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-4.html) очистки производят ручную дочистку на специальных столах (рис. 9).


Рис. 9. Схема рабочих мест для ручной дочистки картофеля и корнеплодов:

*1 - желоб с водой для хранения картофеля; 2 - отверстие для отходов; 3 - отверстие для дочищенного картофеля; 4 - стулья с подлокотниками и упором для ног*
Крышка стола имеет углубление, в которое помещают очищенные овощи, и два отверстия: слева - для очищенных овощей, справа - для отходов. После дочистки картофель помещают в ванну с водой и хранят не более 2-3 ч.
Очистка репчатого лука, чеснока осуществляется на специальных столах с вытяжным устройством.
На линии обработки капусты, зелени устанавливают производственные столы, моечные ванны. Очищенные овощи промывают и в зависимости от назначения используют часть из них для варки целиком, а остальные нарезают [машинным](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-4.html) или ручным способом. Очищенные и нарезанные овощи прикрывают влажной тканью для предохранения от загрязнения и высыхания.
В заготовочных предприятиях организуются овощные цехи большой мощности, перерабатывающие 1 т овощей и больше. Эти цехи работают на основе договоров, заключаемых с другими предприятиями общественного питания.
Технические условия и технологические инструкции предусматривают изготовление полуфабрикатов: очищенного сульфитированного картофеля, не темнеющего на воздухе; капусты свежей белокочанной зачищенной, моркови, свеклы, лука репчатого очищенного.
Технологический процесс обработки овощей в крупных овощных цехах такой же, как в цехах средней и малой мощности, только он больше механизируется.
В овощном цехе крупного заготовочного предприятия для ускорения процесса обработки овощей устанавливают две технологические линии: механизированная поточная линия обработки картофеля (ПЛСК-63) и линия обработки корнеплодов (моркови, свеклы) ЛМО.
На линии обработки картофеля используется оборудование, обеспечивающее непрерывный производственный процесс: наклонные транспортеры, вибромоечная [машина](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-4.html), картофелечистка непрерывного действия КНА-600М, конвейер инспекции и дочистки, машина для сульфитации, весы автоматические (рис. 10).


Рис. 10. Линия очистки и сульфитации картофеля:

*1 - клеть контейнероопрокидывателя; 2 - бункер; 3 - приемные лотки; 4 - наклонные перегружатели; 5 - питатель раздаточный; 6 - моечная вибрационная машина; 7 - грязеотстойник; 8 - камнеловушка; 9 - картофелеочистительная машина; Ю - мезгосборник; 11 - конвейер дочистки; 12 - стулья; 13 - машина для сульфитации; 14 - весовой автоматический дозатор; 15 - емкость*
На этой линии калиброванный картофель подается в вибромоечную [машину](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-4.html), проходит камнеловушку, очищается на картофелеочистительной [машине](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-4.html), поступает на конвейер инспекции и дочистки, затем попадает в машину для сульфитации и на весовой дозатор. Дочистку картофеля производят вручную коренчатыми или желобковыми ножами. Конвейер комплектуется специальными стульями для коренщиц.
Сульфитация картофеля производится 0,5-1 %-ным раствором бисульфита натрия в течение 5 мин. Обработанный таким образом картофель может храниться, не темнея на воздухе, в течение 48 ч при температуре 2-7° (или 24 ч при температуре 15-16°С).
Отходы от механической обработки картофеля (мезга с водой) идут в крахмальное отделение для получения крахмала.
Поточная линия ЛМО имеет производительность 300-500 кг/ч. Отличительной особенностью технологического процесса является то, что после мытья корнеплодов они подвергаются термическому обжигу в печи при температуре 1000°С, а затем производится смывание кожицы с поверхности корнеплодов в душевых устройствах.
Остальные производственные процессы (дочистка, взвешивание, затаривание) осуществляются на рабочих местах так же, как и на линии ПЛСК-63, исключая процесс сульфитации.
Обработка репчатого лука на линии ЛМО начинается с обжига, затем технологический процесс осуществляется аналогично описанному выше. В овощных це-. хах, где не используется линия ЛМО, репчатый лук обрабатывают вручную. Для каждого работника организуется рабочее место, оборудованное специальным столом с вытяжкой.
Изготовленные овощные полуфабрикаты укладывают в тару, маркируют и отправляют в экспедицию.
Организация труда в цехе. [Работу](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsigaretty.ru%2Fknigi%2F1%2F5-4.html) небольших овощных цехов организует заведующий производством; крупные овощные цехи возглавляют начальник цеха или бригадир.
Чистильщики овощей 1-го и 2-го разрядов выполняют все операции по обработке овощей и приготовлению полуфабрикатов. Согласно производственной программе составляется график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня.
В конце рабочего дня ответственный работник цеха составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

**14.04.2020г**

**План урока учебной практики №2**

Модуль ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**Тема урока № 2. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Принцип построения, основные разделы.**

Курс 2 группа № ПК18

**Цели урока:**

*1.Дидактическая цель:*отработать полученные умения и навыки.

*2.Воспитательная цель:*способствовать формированию навыков коммуникативной культуры, навыков самостоятельной деятельности и самоконтроля.

*3.Развивающая цель:*способствовать формированию творческих способностей, умению анализировать и делать выводы, презентовать результаты своей деятельности, формировать интерес к профессии.

**Тип урока:**

Урок получения первичных навыков и изучение нового материала.

**Форма проведения**

Фронтальная, групповая

**Объект работы:**лаборатория поваров и кабинет 10

**Используемые технологии обучения:**

Проблемного обучения

Группового обучения

**Материально-техническое оснащение:**

*Учебное оборудование лаборатории :*

мультимедийный комплекс.

*Комплект учебно- методической документации*

*Комплект плакатов*

*Время проведения: 6часов ( 270 минут)*

**Межпредметные связи**:

* МДК.01.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.
* ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
* ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места

**Литература и иные информационные ресурсы:**Основные источники:

1.**Ковалев, Н.И., Куткина, М.Н., Кравцова, В.А.** Технология приготовления пищи: - М., «Деловая литература», 2012

2. **Золин, В. П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М., «Академия»,2012

3. **Радченко, Л.А.**«Организация производства на предприятиях общественного питания», - Ростов н/д:Феникс, 2014.

4. **Дубцов, Г. Г**. Товароведение продовольственных товаров.- М., «Академия», 2010

5.**Анфимова, Н.А. Татарская, Л.Л.**Кулинария.- М., «Академия»,2012

6.**Харченко, Н.Э.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М., «Академкнига»,2014

7.**Матюхина, З.П., Королькова, Э.П**. Товароведение пищевых продуктов. – М., ИРПО: Издательский центр «Академия», 2000

**Информационные ресурсы ( электронные учебники)**

1. [WWW.BORNER.RU](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2FWWW.BORNER.RU) / WWW. KARVING.RU

**Требования к результатам освоения темы в рамках профессионального модуля ПМ.01.**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельностью по приготовлению и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**Профессиональные компетенции**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

**Общие компетенции**

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Ход и содержание урока**

**Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Принцип построения, основные разделы.**

*Перед началом занятия студенты в произвольной форме разделились на группы по 4 человека.*

1.Приветствие группы.

2.Отметка присутствующих.

3.Проверка наличия спецодежды.

4.Проверка наличия дневников учебной практики.

1.Деление на группы.

2.Приветствие студентов.

3.Староста отмечает отсутствующих.

2.Сообщение темы урока.

Погружение в тему урока.

Развитие навыков рефлексии и адекватного самоанализа.

Сообщение темы урока: Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Принцип построения, основные разделы.

Сообщение цели урока. Сформировать у обучающихся практические навыки по работе со сборником рецептур . 2. Научить работе с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья.

Запись темы и плана урока в дневники учебной практики

3.Актуализация опорных понятий.

Подготовка к восприятию нового материала.

Закрепление теоретических знаний по теме.

Фронтальный опрос

**Продолжить предложение:**

1**) Сборник рецептур блюд – это**

**2) Масса брутто – это**

**3) Масса нетто – это**

**4) За материальные ценности на п.о.п. отвечает - …**

**5) Норма потерь при механической (холодной) обработке – это**

**6) Норма потерь при тепловой обработке – это**

**7) Определенная кондиция сырья – это**

**8) Некондиционное сырье – это продукты нестандартные: тощее мясо (ветеринарное клеймо красный треугольник, свинина – очень жирная) и требуют проработки на блюдо с оформлением акта.**

**9) Масса брутто и масса нетто продуктов совпадают, если …примеры привести**

***(Выполнить и отправить мастеру для проверки)***

Студенты отвечают и записывают в тетрадь

4. Погружение в тему.

Формирование знаний по

Инструктажу по технике безопасности, санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.

Мастер производственного обучения дает информацию обринципах построения, основных разделов Сборника рецептур

Дежурные раздают информационные листы

(Приложение№1),студенты записывают в тетрадь основную информацию.

Работают с инструкциями по охране труда Задают вопросы друг другу в микрогруппах.

5.Демонстрация трудовых приемов.

Внимательно наблюдают за действиями мастера производственного обучения.

**ТЕКУЩИЙ ИНСТРУКТАЖ - 160 мин.**

**Самостоятельная работа студентов по выполнению производственного задания***(проводится в учебной кухне ресторана)*

Мастер производственного обучения выдаёт производственное задание.

1.Ознакомится со сборником рецептур, определить его составные части, составить технологические карты на картофельное пюре, капуста тушеная, с расчетом на 10 порций

**Деятельность мастера**

*1 обход:* с целью проверки правильности организации рабочих мест.

*2 обход:*контроль за деятельностью студентов.

*3 обход:* с целью проверки правильности выполнения трудовых приёмов.

*4 обход:* с целью соблюдения техники безопасности.

*5. обход:* индивидуальный инструктаж.

1. *обход*: контроль за уборкой рабочих мест каждой группы.

Студенты выполняют производственное задание

Уборка рабочих мест.

**ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ИНСТРУКТАЖ - 20 мин**

**Заключительный этап**

Сообщение о достижении целей урока.

Развитие навыков самоанализа.

Развитие навыков рефлексии.

Подведение итогов работы.

Сегодня на уроке мы с вами изучили:

- Повторили и закрепили технику безопасности при работе на ПОП

- Вспомнили санитарные нормы и правила.

- Познакомились с документацией.

**Разбор типичных ошибок.**

Анализ допущенных ошибок при выполнении практического задания:

Проводят самоанализ практической деятельности на уроке.

**Домашнее задание:**

Развитие познавательной активности

*Мастер п/о*:

- повторить тему и решать примерные задачи самостоятельно.

Записывают домашнее задание в дневник учебной практики.

Приложение №1

РАБОТА СО СБОРНИКОМ РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий — основные технологические нормативные документы, которыми руководствуются предприятия общественного питания, выпуская готовую продукцию. Сборники включают единые требования к сырью и готовой продукции, нормативные материалы, позволяющие определить расход сырья при изготовлении блюд и изделий, выход полуфабрикатов и готовых блюд, а также рекомендации по взаимозаменяемости продуктов, рецептурную часть, технологические указания по приготовлению блюд.

Настоящее руководство рассчитано на использование Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (М.: ТОО «Пчелка», 1994,1996). На практических занятиях студенты должны научиться пользоваться Сборником: правильно выписывать продукты для приготовления любого блюда и кулинарного изделия, определять расход сырья разных кондиций и др.

Сборник рецептур (1996 г.) состоит из 16 разделов, включающих 735 рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная часть Сборника включает приложения - 28таблиц. Во введении к Сборнику в целом и к его разделам даны необходимые указания по работе с ним, правильному использованию данных таблиц и рецептур, рекомендации по рациональной технологии производства кулинарной продукции. Большое значение имеют также все примечания и сноски к таблицам и рецептурам.

Рецептуры приведены в трех вариантах: первый вариант (I колонка) —для предприятий высших наценочных категорий, второй вариант (II колонка) —для предприятий II наценочной категории и третий вариант (III колонка) —для предприятий общественного питания при производственных предприятиях, в учреждениях и учебных заведениях.

Студенты выписывают продукты для лабораторных работ по второму варианту (колонке) Сборника. Исключение составляют несколько блюд, для приготовления которых предусмотрены третий и первый варианты рецептур, что оговорено в тексте методических пособий к лабораторным работам

В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных компонентов блюда и блюда в целом.

В рецептурах отсутствуют соль; специи и зелень на оформление блюд. Количество их указано во введениях к разделам или подразделам. В самой рецептуре количество вводимых специй указывается лишь в тех случаях, когда оно отличается от общепринятого.

Нормы вложения продуктов в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье определенных кондиций и способов промышленной разделки, которые оговорены во введении к Сборнику. При использовании сырья других кондиций или способов промышленной разделки норма вложения изменяется в соответствии с данными соответствующих виду сырья таблиц приложений.

В рецептуры Сборника включены также полуфабрикаты, вырабатываемые промышленностью и используемые на предприятиях общественного питания (пельмени мясные и рыбные, вареники быстрозамороженные, суповые полуфабрикаты и др.), а также полуфабрикаты из мяса и птицы, вырабатываемые по единой с промышленностью технологической документации. Эти изделия отмечены звездочкой. Какое-либо изменение их рецептур не допускается.

Расчет расхода сырья брутто для приготовления любой кулинарной продукции производят по единому принципу: зная выход готового изделия и нормы потерь при тепловой кулинарной обработке, определяют массу нетто (или полуфабриката) и далее с учетом нормы отходов при механической кулинарной обработке массу сырья брутто. Округление расхода сырья и выхода полуфабрикатов на отдельных операциях производят лишь в том случае, когда полуфабрикаты или изделия, полученные на промежуточной стадии технологического процесса, могут иметь самостоятельное значение (использоваться для приготовления различных блюд или реализовываться через магазины кулинарии). В противном случае округление не производят.

Определяя расход овощей для приготовления блюд и гарниров, необходимо учитывать, что нормы отходов картофеля, моркови и свеклы дифференцированы по сезонам. Поэтому для приготовления одного и того же блюда, например 100 порций котлет картофельных с выходом 200 г на порцию (№ 221, III колонка), в октябре, когда норма отходов составляет 25%, картофеля брутто потребуется 29,3 кг Мн 220г×100×100 (*перерасчет производим по массе нетто т.к. она*

100% -25% , *постоянна*)

в декабре при норме отходов 30%—31,4 кг Мн 220×100×100

100% -30%

в марте при норме отходов 40% —36,7 кг Мн 220×100×100

100% -40%

Нормы отходов по сезонам, а также размеры потерь при тепловой кулинарной обработке овощей приведены в табл. 24 приложения Сборника.

Нормативные данные этой таблицы позволяют определить расход сырья на приготовление овощей, прошедших полную или частичную тепловую кулинарную обработку (вареных, припущенных, жареных, пассерованных), а также овощей, используемых в сыром виде.

 Например, требуется определить, сколько картофеля брутто необходимо в марте для приготовления 10 кг картофельного пюре. По рецептуре № 472 на 1 кг пюре по III колонке расходуется 855 г картофеля нетто, или 8550 г на 10 кг пюре. В графах 1, 6 и 2-й табл. 24 указано, что с 1 марта на 100 г сырого очищенного картофеля расходуется картофеля 167 г брутто,

в марте при норме отходов 40% Мн 8550×167

100

т. е. на 8550 г потребуется 14,280 кг .

Рецептуры супов рассчитаны на выход 1 кг при массе порций 500, 400, 300 и 250 г. Помимо продуктов, входящих в суп, в рецептурах указано количество жидкости (бульона или воды) для его приготовления. Бульоны варят из пищевых костей (рецептура № 108, из пищевых костей и мясных продуктов, из птицы, костей и субпродуктов птицы, из рыбы и ее пищевых отходов. Нормы закладки мясных продуктов, птицы, рыбы, с которыми можно готовить супы, приведены в табл. 5 на стр.149 Сборника. Там же указаны нормы закладки сметаны, рассчитанные на порцию супа 500 г. При уменьшении порции супа закладку продуктов (мяса, рыбы, птицы) можно оставить прежней или соответственно уменьшить.

Определяя расход мясных продуктов, птицы, рыбы, следует иметь в виду кондицию, на которую рассчитана их масса брутто, и при необходимости делать соответствующие пересчеты. Так, если требуется определить, сколько говядины II категории массой брутто необходимо для приготовления 100 порций супа картофельного с крупой по III колонке, находят в гр. 10 табл. 5 массу готовой говядины на порцию супа — 25 г. Поскольку в рецептурах указана говядина I категории, производят пересчет по табл. 8 приложений: находят нужный вид мясного продукта (говядину), в графе 1 и 2 — вид полуфабриката и способ тепловой кулинарной обработки его (варка крупными кусками) и в графе 7 массу готовой говядины (25 г). Этому выходу готового изделия соответствует масса брутто сырья II категории 57 г (графа 4). На 100 порций супа потребуется говядины II категории 5700 г брутто.

Нормы жира в рецептурах указаны на вегетарианские супы. При изготовлении супов на костном бульоне или с мясными продуктами и птицей количество жира не должно превышать 10 г на 1 кг супа.

В рецептурах блюд из круп приведено количество крупы и жидкости на определенный выход блюда (биточков, запеканок, пудингов и др.) или указано количество готовой каши той  иной консистенции (рассыпчатой, вязкой, жидкой). Для определения расхода крупы в этом случае пользуются табл. 4 на стр.149 Сборника.

Например, нужно выписать продукты для приготовления 200 порций гречневой каши с молоком. Согласно рецептуре № 255 (III колонка) на порцию предусмотрено 250 г каши, или на 200 порций — 50 кг. По гр. 2 табл.4 находят, что для приготовления 1 кг каши требуется 476 г крупы, т. е. для 50 кг каши — 476× 50 =23,8 кг. В графе 3 этой же таблицы указано, что для приготовления 1 кг каши необходимо 0,71 л воды, следовательно, для приготовления 50 кг каши потребуется 35,5 л (0,71×50). Количество соли (графе 5 табл. 4) дано в расчете на 1 кг крупы. В данном случае соли потребуется 500 г (23,8×21).

 На порцию каши предусмотрено 235 г кипяченого молока, на 200 порций — 47 л. Потери при кипячении составляют 5 %. Тогда масса некипяченого молока (брутто) будет равна 49,4 то есть: 47×100

Массу брутто мяса для приготовления мясных блюд определяют исходя из среднетушевых норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке (табл. 6).

Например, на приготовление одной порции рагу с выходом тушеной баранины 60 г расход ее (грудинка и шейная часть) составляет по рецептуре № 405 (III колонка) - 96 г брутто и 86 г нетто. Нормы вложения массой брутто рассчитаны в рецептурах на баранину I категории, поэтому при поступлении баранины II категории следует сделать пересчет. Поскольку рагу — мелкокусковой полуфабрикат с костью, расчет расхода сырья массой брутто начинают с определения количества костей (в граммах) в массе нетто. В рагу из баранины их должно быть не более 20%, или 17 г (86×0,2). Тогда расход сырья массой брутто составит 104 г

 (86-17)×100

100-33.8

Расход сырья можно определить и по табл. 8. Для этого в табл. 8 находят соответствующий вид мясного сырья —баранину, затем в графе 1—вид полуфабриката— мелкие куски с костью (рагу) и в графе 7 — заданный выход готового (тушеного) мяса — 60 г, которому соответствует масса брутто сырья II категории 104 г (графа 4).

С помощью табл. 29(на корочке) Сборника определяют выход крупнокусковых полуфабрикатов при использовании туш той или иной категории упитанности. Например, требуется определить, сколько порций тушеной говядины с выходом 75 г можно получить из двух полутуш II категории общей массой 160 кг. Для изготовления полуфабриката «Говядина духовая» используют боковой и наружный куски тазобедренной части. Согласно табл. 29 выход их в говядине II категории составляет соответственно 4 и 5,5% массы мяса на костях, т. е. 15,2 кг. По рецептуре № 390 масса полуфабриката при выходе тушеного мяса 75 г равна 125 г. Следовательно, из имеющегося мяса II категории можно приготовить 121 порцию духовой говядины (15200г: 125 г).

 Нормы вложения субпродуктов (кроме вымени) рассчитаны на мороженое сырье (вымя охлажденное). При поступлении охлажденных субпродуктов пересчет проводят по табл. 11 с учетом вида субпродукта, способа его тепловой кулинарной обработки и заданного выхода готового изделия.

Пользуясь данными табл. 13, можно определить выход тушек сельскохозяйственной птицы, подготовленных к кулинарной обработке, а также выход пищевых обработанных субпродуктов, внутреннего жира и мякоти по видам птицы, категориям и видам промышленной обработки. Например, надо подсчитать, сколько порций котлет куриных с выходом 50 г можно получить из 20 кг потрошеных кур I категории. Для приготовления котлет используют мякоть с кожей. По табл. 15 «Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» определяют, что выход мякоти с кожей для данной кондиции кур составляет 60 % массы брутто птицы, т. е. 12 кг 20×60

Расход мякоти с кожей на порцию куриных котлет (№ 460, III колонка) равен 37 г. Следовательно, из поступившего количества кур можно приготовить

12000г : 37г = 324 порции котлет.

По табл. 17 подсчитывают расход сырья, а также выход полуфабрикатов и готовых изделий из сельскохозяйственной птицы, если кондиция ее не соответствует принятой в рецептурах. Например, необходимо определить, сколько кур потрошеных I категории (массой брутто) потребуется для приготовления 200 порций вареных кур с выходом 50 г на порцию. В графе 1 и 2 раздела «Куры потрошеные» (табл. 17) находят требуемый способ тепловой кулинарной обработки (варка целиком) и в графе 8 массу готового изделия (50 г), которой соответствует масса брутто (графе 3) 81 г, т. е. расход сырья на 200 порций составит 16,2 кг. Или на варку поступило 12 кг тушек кур, подготовленных к кулинарной обработке. Требуется определить, сколько вареной мякоти для салата будет получено из этого количества полуфабриката. В гр. 6 табл. 17 указано, что потери при варке кур составляют 28 % массы полуфабриката, т. е. из поступившего количества полуфабриката будет получено 8,64 кг вареных кур (12×0,72). Отходы на кости и кожу составляют 47 % массы птицы после тепловой обработки, т. е. выход вареной мякоти 4,58 кг (8,64×0,53).

В рецептурах рыбных блюд вложение рыбы массой брутто рассчитано на рыбу крупную или всех размеров неразделанную. Исключением являются рыбы, поступающие потрошеными обезглавленными (морской окунь, треска и др.) или потрошеными с головой (осетровые рыбы, палтус). Все они перечислены во введении к Сборнику. По размерам, кроме крупной, выделяют рыбу среднюю и мелкую. Размер рыбы определяют по массе (осетр, севрюга, карп, кета, треска, морской окунь и др.) или по длине (сазан, сом, судак, щука и др.). Ряд рыб (амур, скумбрия, сардина и др.) по длине и массе не подразделяют и относят к группе «рыба всех размеров».

 Расчеты, связанные с определением расхода рыбы, не указанной в рецептуре, или с заменой рыбы одной кондиции рыбой другой кондиции, проводят по табл. 21, где расход сырья указан в зависимости от вида рыбы, ее размера (для рыбы всех размеров нормы отходов и потерь даны в гр. 5 табл. 21), способов разделки и тепловой обработки.

Например, требуется определить массу брутто морского окуня крупного, потрошеного с головой на порцию блюда «Рыба (филе) припущенная» (№ 303), приготовленного по III колонке. Рецептурой № 303 предусмотрена масса припущенной рыбы 75 г. Рыба разделывается для припускания на филе с кожей без костей. Согласно табл. 21 (стр.496, по строке) для данной кондиции и способа разделки рыбы масса нетто сырья равна 91 г, отходы составляют 47%, а масса брутто рыбы —172 г. При использовании же окуня морского потрошеного обезглавленного количество отходов при этом же способе разделки сокращается до 30 % и масса брутто рыбы будет равна 130 г (стр. 497).

Поскольку норма отходов у крупной рыбы меньше, чем у мелкой, для приготовления одного и того же количества порций мелкой рыбы потребуется больше, чем крупной. Так, согласно табл. 21 при разделке на филе с кожей и реберными костями крупной и мелкой трески обезглавленной потрошеной отходы составляют соответственно 23 и 25%. Для получения полуфабриката одной и той же массы (89 г) масса брутто крупной трески должна быть равна 116 г, а мелкой — 119 г. Тогда для приготовления, например, 50 порций блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски» (№ 312) крупной трески следует взять 5,8 кг, а мелкой — 5,95 кг.

Норма отходов и потерь при механической кулинарной обработке в табл. 21 установлена на мороженую рыбу с учетом потерь при размораживании (в среднем 2 % см.стр. 545). При поступлении незамороженной рыбы нормы отходов и потерь уменьшаются на 2 %. В нормы отходов на мелкую рыбу (бычки, корюшка, салака и др.) потери при замораживании не включены. При поступлении ее в виде замороженных блоков нормы отходов увеличивают на 8 % за счет потерь при размораживании.

Нормативные данные, приведенные в табл. 22, позволяют рассчитать расход сырья, а также выход полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом. Например, требуется определить, каков будет выход зашпаренных звеньев при разделке севрюги крупной массой 30 кг. В графе 3 табл. 22 находим, что отходы и потери при механической обработке и ошпаривании звеньев севрюги составляют 41 % массы брутто сырья, т. е. выход зашпаренных звеньев 17,7 кг (30×0,59).

Закладка яиц в рецептурах указана в штуках (масса нетто 40 г). При отклонении массы яиц в большую или меньшую сторону норму закладки их не изменяют, изменяется только выход блюда. Для определения фактического выхода пользуются пересчетными коэффициентами, приведенными на стр. 164 Сборника, в соответствии с действующими в промышленности нормами отходов на скорлупу, стек и потери. Например, при поступлении яиц со средней массой одного яйца 43 г отход на скорлупу составит 13%, масса нетто яиц без скорлупы — 37 г (43×0,87). Тогда масса готового омлета из трех яиц будет равна не 160 г, как предусмотрено рецептурой № 284, а 151 г [(37 × 3 + 45 + 10) ×0,91] (45 г — молоко, 10 г — жир для жарки омлета, 9% — потери при жарке омлета).

Гарниры отпускают по 100 или 150 г на порцию горячего блюда и по 50—100 г на порцию холодного. Рецептуры простых гарниров даны на выход 1000 г, сложных к горячим блюдам — на 150, гарниров сложных к холодным блюдам — на 150 и 100 г.

В сложных гарнирах к горячим блюдам указана только масса готовых заправленных продуктов. Расход сырья для их приготовления определяют по соответствующим рецептурам для каждого компонента сложного гарнира.

Например, требуется подсчитать количество сырья для 30 порций сложного гарнира к блюду «Котлета отбивная из свинины». Сложный гарнир (№ 504) состоит из трех компонентов (в г): картофеля жареного — 50, моркови, тушеной с яблоками или черносливом,— 50, горошка отварного — 50. Требующееся количество сырья определяют по рецептурам № 474, 481 и 468 (II вариант) по следующей схеме. На 30 порций сложного гарнира требуется 1500 кг (30-50) жареного картофеля. По рецептуре № 474 закладка картофеля нетто на выход 1000 г равна 1449 г, или на выход 1500 г — 2174 г. Массу брутто картофеля подсчитывают по табл. 24 с учетом сезона, как показано выше. Так же находят массу брутто сырья для остальных составных частей гарнира.

Сверх рекомендованной нормы можно выписать также огурцы, помидоры свежие, соленые или маринованные, овощ   ные салаты, консервированные фрукты и овощи в количестве 50—70 г нетто на порцию.

С учетом направления на централизацию производства продукции общественного питания рецептуры ряда блюд (салатов, винегретов, студней, супов, гарниров, сладких блюд и напитков), не требующих индивидуального приготовления и оформления, рассчитаны на 1 кг выхода. Во введении к соответствующим разделам Сборника рекомендованы нормы отпуска этих блюд, например для салатов— 100—150 г на порцию. С учетом спроса и конкретных условий работы предприятия выход блюд, гарниров и изделий может быть уменьшен или увеличен.

Массу брутто гастрономических товаров (рыбы соленой и копченой, балычных изделий, колбас, сыра и др.) определяют с учетом отходов при механической кулинарной обработке, пользуясь табл. 25.

Если в рецептуре холодного блюда указано количество соуса и гарнира, расчет сырья для их приготовления производится так же, как для горячих соусов и гарниров. Зелень для оформления холодного блюда выписывают из расчета: салат, зеленый лук, перец сладкий — 5—10 г, зелень петрушки, укропа — 2—3 г нетто на порцию.

В разделе «Мучные изделия» рецептуры теста рассчитаны на 1 кг, мучных кулинарных изделий (пирожков, пончиков, кулебяк и др.)—на 10 кг готовой продукции для весовых или на 100 шт. для штучных изделий. В рецептурах мучных кулинарных изделий указана мука пшеничная с базисной влажностью 14,5 %. Если влажность муки ниже, расход ее уменьшается в размере 1 % на каждый процент снижения влажности. На равное количество увеличивается расход жидкости (воды, молока). Расход муки влажностью выше 14,5% соответственно увеличивается, а количество жидкости, предусмотренное рецептурой, уменьшается. Так, для приготовления 500 пончиков массой по 45 г (№ 690) необходимо 13,250 кг муки с базисной влажностью 14,5% (2,650×5). Если мука имеет влажность 12,5%, ее потребуется 12,985 кг (13,250- (18×0,02), а расход воды должен быть увеличен на 0,265кг.

Сборником предусмотрена возможность замены одних продуктов другими, как правило, одного наименования, находящихся в различной степени готовности (например, горошек зеленый свежий и горошек зеленый консервированный) или относящихся к одной группе товаров (молоко цельное, сливки сгущенные с сахаром). Эквивалентная масса брутто продуктов и рекомендации по кулинарному использованию заменяющих продуктов приведены в табл. 26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

В графе 2 «Наименование заменяемых продуктов» включены основные продукты, входящие в состав рецептур блюд, а в гр. 4 «Наименование заменяющих продуктов» — продукты, которые могут заменить их. Замена продуктов, используемых для оформления блюд, не предусмотрена, так как она рассчитывается обычно не по пищевой ценности продуктов, как для остальных, а по количеству. Такие замены оговариваются во введениях к разделам. В табл. 26 Сборника приведены не все возможные варианты замены продуктов, но необходимые пересчеты можно произвести, руководствуясь данными этой таблицы.

 Например, требуется заменить маргарин столовый, предусмотренный для жарки котлет рубленых из птицы (№ 460), маслом коровьим топленым. Прямой замены в табл. 26 нет. При пересчете следует руководствоваться позициями 21 и 22 (или 12 и 14), в которых одно и то же количество кулинарного жира (или масла коровьего несоленого) заменяют коровьим топленым маслом или маргарином столовым. Из этих позиций следует, что 1,02 кг масла топленого соответствует 1,22 кг столового маргарина. Тогда 5 г столового маргарина (№ 460, II колонка) можно заменить 4,2 г масла топленого

1020×5 = 4,18~4,2 г,а по IIIколонке 1020-3 =2,5
1220 1220

масла топленого. Топленое масло — продукт дорогостоящий, поэтому результат не округляют; расход топленого масла для жарки котлет рубленых равен 4,2 и 2,5 г на порцию.

Если же заменяется жир, предназначенный для поливки или заправки блюда при отпуске, то замена идет из расчета 1 : 1, о чем говорится в сноске 1 к табл. 26.

При отпуске блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов отклонение массы их от установленной Сборником нормы не должно превышать ±3%, если технической документацией на них (ОСТ, СТО, ТУ и др.) не определено другое отклонение массы.