

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Гусиноозерский энергетический техникум»

**Технологические расчеты при приготовлении кулинарной продукции
с использованием нормативной документации**

Методические указания к самостоятельной работе для студентов профессии
19. 01.17 «Повар, кондитер» всех форм обучения

Составитель: преподаватель специальных дисциплин Мухина Н.Ф
Рецензент: заведующая методическим кабинетом Белых Л.В.

Методические указания рассмотрены и одобрены на заседании цикловой комиссии
технологического цикла от 02.02.2017 г.

ГБОУ СПО
«Гусиноозёрский
энергетический техникум»
**МЕТОДИЧЕСКИЙ
КАБИНЕТ**

Содержание

Введение

1. Структура сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
2. Правила оформления основных нормативных документов в общественном питании
 - Технико - технологическая карта
 - Технологическая карта
 - Технологическая инструкция
 - Аппаратно- технологическая схема

3.Методика расчета технологических задач

3.1 Холодная кулинарная обработка продуктов

Методика расчета массы брутто продовольственного сырья
Методика расчета массы отходов

Методика расчета массы нетто полуфабрикатов

3.2 Тепловая кулинарная обработка продуктов

Методика расчета массы брутто продовольственного сырья

Методика расчета выхода готовых кулинарных изделий

Методика расчета количества порций блюд из имеющегося продовольственного сырья

Введение

Специалист общественного питания должен уметь:

- рассчитать необходимое количество продовольственного сырья, необходимого для приготовления кулинарной продукции;
- определить количество порций блюд или кулинарных изделий, которое можно приготовить из имеющегося продовольственного сырья.

Специалист общественного питания должен уметь:

- рассчитать необходимое количество продовольственного сырья, необходимого для приготовления кулинарных изделий, которое можно приготовить из имеющегося продовольственного сырья.

В методических указаниях дается методика технологических расчетов, которые проводятся с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для общественного питания и охватывают все разделы дисциплин: "Освоение программы подготовки по квалификации повар 3-го разряда», «Технология продуктов общественного питания», «Технология кулинарной продукции». Умения, приобретенные при решении задач, позволят студентам правильно определять нормы закладки сырья (брутто, нетто), определять количество отходов при механической обработке, размеры потерь при тепловой обработке, выход полуфабрикатов и готовой продукции с учетом особенностей используемого сырья.

Материал, изложенный в методических указаниях, может использоваться студентами всех форм обучения при подготовке к лабораторно-практическим занятиям по дисциплинам: «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» овощей « Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление холодных блюд и закусок»,» «Приготовление сладких блюд и напитков» Приготовление хлебулочных, мучных и кондитерских изделий»а также при подготовке к сдаче выпускной аттестационной работы.

Предлагаемые в методическом пособии ситуационные задачи являются типовыми, наиболее часто встречающимися в практике работы специалистов на предприятиях общественного питания.

1.Структура сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания является одним из основных нормативных документов отрасли.

Сборники включают единые требования к продовольственному сырью и готовой продукции; нормативные материалы, позволяющие определить расход сырья при изготовлении блюд и изделий. В сборниках указывается выход полуфабрикатов и готовых блюд; приводится рецептурная часть, технологические указания по приготовлению блюд, а также справочные таблицы (выход полуфабрикатов при разделке мясных туш разных видов, нормы взаимозаменяемости продуктов, продолжительность тепловой обработки продуктов и др.).

Настоящее руководство рассчитано на использование Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание 2005 года. Возможно использование Сборника рецептур и других лет издания, но в этом случае не будут совпадать номера рецептур и другие ссылки, которые сделаны при изложении материала в данных методических указаниях.

Сборник рецептур состоит из 19 разделов, включающих 1125 рецептур, и приложений, содержащих справочные таблицы (таблица 1). Материал, представленный в сборнике, позволяет выполнить расчет расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, определить размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, установить продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов, провести расчеты по взаимозаменяемости продуктов. Во введении к Сборнику в целом и к его разделам даны необходимые указания по работе с ним, даны рекомендации по использованию