**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**К САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ СТУДЕНТОВ**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ТЕХНОЛОГИЯ**

По профессии 19.01.07 Повар, кондитер

Составитель Карандашова Л. Н.

2017

**Самостоятельная работа по составлению презентации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ с/р** | **Тема** | **Кол-во час.** | **Название презентации** |
| 1 | Тема 1.1 | 2 | Профессиональная этика работников сферы обслуживания |
| 3 | Тема 2.1 | 2 | Интерьер современного предприятия |
| 4 | Тема 2.2 | 2 | Русский способ подачи блюд ( в стол) |
| 5 | Тема 2.3 | 2 | Особенности питания иностранных туристов |
| 5 | Тема 2.3 | 2 | Специальные формы обслуживания |

**Цель:** Научиться самостоятельно создавать слайд – презентации с помощью компьютерной программы.

**Задание**: Составить презентацию на тему (по заданию)

**Форма отчетности:** защита

**Список литературы для самостоятельного изучения:**

1.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования /. – 4-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

2. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения- М : Академия, 2013-127с.

3. Череданова  Л. Н. Основы экономики и предпринимательства – М.: Экономика, 2013. – 296 с.

**Дополнительные источники:**

1. Радченко А.И. Организация в сфере обслуживания - М.: Экономика, 2013- 245с.

**Интернет – ресурсы:**

1. Mirknig.com
2. www.100menu.ru
3. <http://www.restoran.ru/>

**Подготовка материала-презентации**

Создание материалов-презентаций – это вид самостоятельной работы обучающихся по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint

Материалы-презентации готовятся обучающимися в виде слайдов с использованием программы Microsoft PowerPoint. В качестве материалов-презентаций могут быть представлены результаты любого вида внеаудиторной самостоятельной работы, по формату соответствующие режиму презентаций.

Затраты времени на создание презентаций зависят от степени трудности материала по теме, его объема, уровня сложности создания презентации, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Деятельность  обучающегося:

- изучает материалы темы, выделяя главное и второстепенное;

- устанавливает логическую связь между элементами темы;

- представляет характеристику элементов в краткой форме;

-выбирает опорные сигналы для акцентирования главной  
информации и отображает в структуре работы;

- оформляет  работу и предоставляет к установленному сроку.

Критерии оценки:

- соответствие содержания теме;

- правильная структурированность информации;

- наличие логической связи изложенной информации;

- эстетичность оформления, его соответствие требованиям;

- работа представлена в срок.

**Критерии оценки презентации**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень 3 балла** | **Средний уровень 2 балла** | **Низкий уровень 1 балл** |
| 1 | Грамотность в определении терминов | Проверка работы | Термины и определения написаны грамотно, допускается 1 ошибка | Есть незначительное количество грамматических ошибок(2-3) | 1.Обучающийся работу не выполнил вовсе.  2.Значительное количество грамматических ошибок(4-5).  3.Презентация не соответствует теме.  4.Тема раскрыта поверхностно.  5.Аргументы разбросаны, непоследовательны.  6.Много сомнительных или неточных фактов.  Неопрятная и трудно читаемая работа. |
| 2  3.. | Уровень содержания презентации  Правильность оформления  презентации | Проверка работы  Проверка работы | - Содержание полностью соответствует теме.  -Тема глубоко раскрыта.  -Аргументы логически структурированы.  -Факты представлены точно  -оригинальность и творчество.  -Адекватное использование источников.  Презентация оформлена аккуратно и точно в соответствии с правилами. | -Содержание в основном соответствует теме.  -Тема раскрыта.  Аргументы в основном логически структурированы  -Допущены неточности фактов.  -Присутствуют элементы творчества.  -Имеются некоторые ссылки на использование источников.  Презентация  оформлена аккуратно, допущены незначительные отклонения от правил |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов  3 «удовлетворительно» | 6-7 баллов  4 «хорошо» | 8-9 баллов  5 «отлично» |

**Самостоятельная работа по написанию реферата**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ с/р** | **Тема** | **Кол-во час.** | **Название темы реферата** |
| 2 | Тема 1.3 | 2 | Поведение в конфликтной ситуации |
| 3 | Тема 2.1 | 2 | Моё предприятии будущего |
| 4 | Тема 2.2 | 2 | Подача блюд в обнос (французский способ) и с помощью стола (английский способ) |

**Цель:** Научиться самостоятельно создавать слайд – презентации с помощью компьютерной программы.

**Задание**: Составить презентацию на тему (по заданию)

**Форма отчетности:** защита

**Список литературы для самостоятельного изучения:**

1.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования /. – 4-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

2. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения- М : Академия, 2013-127с.

3. Череданова  Л. Н. Основы экономики и предпринимательства – М.: Экономика, 2013. – 296 с.

**Дополнительные источники:**

1. Радченко А.И. Организация в сфере обслуживания - М.: Экономика, 2013- 245с.

**Интернет – ресурсы:**

1. Mirknig.com
2. www.100menu.ru

3. <http://www.restoran.ru/>

**Критерии оценки реферата**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень 3 балла** | **Средний уровень 2 балла** | **Низкий уровень 1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной информации заданной темы | Проверка работы | Содержание реферата полностью соответствует заданной теме, тема раскрыта полностью | - Содержание реферата полностью соответствует заданной теме, но в тексте есть отклонения от темы или тема раскрыта не полностью. – Слишком краткий либо слишком пространный текст сообщения | 1.Обучающийся работу не выполнил вовсе.  2Содержание реферата не соответствует заданной теме, тема не раскрыта.  3.Реферат выполнен небрежно, без соблюдения установленных требований. |
| 2  3. | Характер и стиль изложения материала  Правильность оформления  реферата | Проверка работы  Проверка работы | - Материал в реферате раскрыт полностью, излагается логично, по плану;  - В содержании используются термины по изучаемой теме;  -  Текст реферата оформлен аккуратно, оббьем соответствует регламенту. | - В содержании не используют термины, либо их недостаточно. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов  3 «удовлетворительно» | 6-7 баллов  4 «хорошо» | 8-9 баллов  5 «отлично» |

Возможные типичные ошибки:

- Содержание реферата не соответствует заданной теме, тема не раскрыта. Материал в реферате не имеет четко логики изложения (не по плану). Слишком краткий либо слишком пространный текст реферата. Объём реферата значительно превышает регламент.

**Самостоятельная работа со сборником рецептур**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ с/р** | **Тема** | **Кол-во час.** | **Название презентации** |
| 6 | Тема 3.2 | 2 | Расчёт выхода полуфабрикатов из туши мяса, тушек птицы |
| 3 | Тема 3.2 | 2 | Расчёт пластованной и не пластованной рыбы по таблице |
| 4 | Тема 3.2 | 2 | Расчёт отходов при обработке овощей по сезонно |
| 5 | Тема 3.2 | 2 | Расчёт взаимозаменяемости молочных продуктов, яйцепродуктов |
| 5,7 | Тема 3.3 | 2 | Расчёт муки по стандартной влажности для приготовления бисквитного теста. Расчёт вспомогательного сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. |
|  | Тема3.4 | 2 | Составление калькуляции для кондитерских изделий |
|  | Тема3.4 | 2 | Составление калькуляции на салаты и закуски |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 8 | Тема3.4 | 2 | Составление калькуляции на гарниры из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий |
| 8 | Тема3.4 | 2 | Составление калькуляции на блюда из мяса и птицы |
| 8 | Тема3.4 | 2 | Составление калькуляции на блюда из рыбы и морепродуктов |
|  |  |  |  |

**Цель:** Научиться самостоятельно работать со сборником рецептур, делать расчёты **Задание**: производить расчёты и составлять калькуляцию.

**Форма отчетности:** проверка расчётов преподавателем

**Список литературы для самостоятельного изучения:**

1.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования /. – 4-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

2. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения- М : Академия, 2013-127с.

3. Череданова  Л. Н. Основы экономики и предпринимательства – М.: Экономика, 2013. – 296 с.

**Дополнительные источники:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: «МКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2013; - 680 с.:ил

**Интернет – ресурсы:**

1. Mirknig.com
2. www.100menu.ru
3. <http://www.restoran.ru/>

**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.: 2013г). На практических занятиях обучающиеся должны научиться пользоваться Сборни­ком: правильно выписывать продукты для приготовления лю­бого блюда и кулинарного изделия, определять расход сырья разных кондиций и др.

Сборник рецептур (2013 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.

Обучающиеся выписывают продукты 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

100т. 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 или 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 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, овощные 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 III колонке 1020-3 =2,5  1220

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.

**Таблица контроля по выполнению самостоятельной работы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО** | **Подготовка информационного сообщения (реферата)** | **Работа со сборником рецептур** | **Составление и защита презентации** | **Выполнил \ не выполнил** |
|
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |  |