

# Методические рекомендации по проведению практической работы

## Пояснительная записка

Цель руководства, предназначенного для студентов технологических факультетов по специальности «Технолог общественного питания», научить студентов читать табличные данные, формулировать стоящую перед ними технологическую задачу, т.е. понять что ему следует определить на их основании :

- сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или порций того или иного блюда;
- сколько можно приготовить из имеющегося сырья ;
- какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т.д.

В работах приводится подробное решение основных типов технологических задач:

1. задачи на расчет количества отходов и потерь;
2. задачи на расчет массы нетто полуфабриката или готового изделия
3. задачи на расчет массы брутто сырья;
4. задачи на расчет количества порций готовых изделий, которое можно получить из имеющегося сырья.

В руководстве содержится методика расчётов, которые надо произвести на основании табличных данных согласно поставленной задаче на разных этапах приготовления пищи:

- при механической кулинарной обработке сырья;
- при тепловой обработке продуктов ;
- технологические процессы приготовления кулинарной продукции Здесь даны указания по принципу « от общего к частному»:
- в начале каждой темы — общие указания для данного этапа технологического процесса;
- в начале каждого пункта темы — общие указания для данного вида сырья или для данной группы готовых изделий;

Практическая работа проводится 2 часа, в кабинете «Технология кулинарного производства», всей группой. Работа оформляется в рабочих тетрадях. В соответствии с требованиями к оформлению практической работы

По окончании работы преподаватель оценивает правильность выполнения работы и выставляется оценка по традиционной системе.

### Тематический план.

<b>Практическая работа</b>	<b>Количество часов</b>
Расчет массы отходов полуфабрикатов из мяса	2
Расчет массы нетто при приготовлении полуфабрикатов из мяса	2
Расчет массы брутто при приготовлении полуфабрикатов из мяса	2
Расчет массы отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы	2
Расчет массы нетто при приготовлении полуфабрикатов из рыбы	2
Расчет массы брутто при приготовлении полуфабрикатов из рыбы	2
Расчет массы отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы	2
Расчет массы нетто, брутто, отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы	2

### Требования к оформлению практической работы

#### Практическая работа № 1

**Тема: «Расчет отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса»**

#### Цели и задачи работы:

1. Определение массы отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса

#### Образец решения задачи

*Исходные данные:*

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, %
Говядина 1-й категории	100	X

Формулируем задачу.

Определить количество отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 1-й категории.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано:

$M_b$  - 100 кг

% отх = 26,4

$M_{отх} = X$

Решение:

$M_{отх} - M_b: 100$  % отх, кг

$M_{отх} = 100 : 100 \cdot 26,4 = 26,4$  кг

Ответ: масса отходов и потерь при обработке 100 кг говядины 1-й категории 26,4 кг.

### Задания для самостоятельной работы

#### 1. Расчет количества отходов

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, %
Говядина 1-й категории	100	X
Говядина 2-й категории	150	X

#### Задание на дом

#### 1. Расчет количества отходов

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, %
Баранина 1-й категории, мякоть	180	X
Баранина 2-й категории, мякоть	220	X

### Критерии оценки практических работ

Отметка «5»:

работа выполнена полностью и правильно по изученным темам

- расчеты по формулам при обработке полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд.
- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов для сложных блюд.

**Отметка «4»:**

работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок  
исправленных самостоятельно по требованию учителя по изученным темам

- расчеты по формулам при обработке полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд.
- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов для сложных блюд.

**Отметка «3»:**

работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена  
существенная ошибка по темам:

- расчеты по формулам при обработке полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд.
- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов для сложных блюд.

**Отметка «2»:**

допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые  
обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя по темам:

- расчеты по формулам при обработке полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд.
- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов для сложных блюд.

