ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

 **ГБОУ СПО ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

 Отделение ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

 УТВЕРЖДАЮ

 Зав. заочным отделением

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.У.Усова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2012 г.

**РАСЧЁТ СЫРЬЯ, КОЛИЧЕСТВА ПОРЦИЙ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ИЗГОТОВЛЯЕМЫХ ИЗ ДАННОГО КОЛИЧЕСТВА И ВИДА**

**(РЫБЫ, ПТИЦЫ, МЯСА)**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| Междисциплинарныйкурс | ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ |

Специальность 260807 Технология продукции общественного

 питания

2012

Методические указания составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 260807 Технология продукции общественного питания, утверждённого 22.06.2010г., в соответствии c программой профессионального модуляОрганизация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, утверждённой 04.07.2011г.

одобренО ЦК специальных дисциплин отделения ТПОП

Протокол №\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Председатель ЦК специальных дисциплин

отделения ТПОП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Е. Бояринова

СОСТАВИТЕЛЬ

преподаватель специальных дисциплин

ГБОУ СПО ЮТК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Б. Нуришанова

РЕЦЕНЗЕНТЫ

Заведующий отделением ТПОП,

кандидат технических наук \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Романова

Заведующий

лабораторией стандартизации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Н. Соловьева

Зарегистрировано в методическом кабинете \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

Заведующий

Заочным отделением \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.А.Усова

 СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Введение …………………………………………………………… |  4 |
|  | 1 | Общие теоретические сведения ………………………………….. |  5 |
|  | 2 | Методические указания к выполнению работы ………………… |  11 |
|  | 2.1 | Порядок выполнения работы …………………………………….. |  11 |
|  | 2.2 | Порядок оформления работы …………………………………….. |  17 |
|  |  | Список использованных источников …………………………….. |  19 |
|  |  | Приложение А Образец оформления титульного листа ………... |  20 |

ВВЕДЕНИЕ

 Данные методические указания составлены по междисциплинарному курсу Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

 В результате выполнения контрольной работы студент должен

*Уметь:*

 *-* проводить расчёт массы сырья для полуфабрикатов;

 - проводить расчёты по формулам.

*Знать:*

 - ассортимент полуфабрикатов из рыбы, птицы, мяса;

 - способы расчёта количества необходимых дополнительных

 ингредиентов в зависимости от массы рыбы, птицы, мяса

 В методических указаниях приведены краткие теоретические сведения, необходимые для выполнения контрольной работы.

 В ходе выполнения контрольной работы студенты оформляют отчёт на листах формата А 4. Пример оформления титульного листа представлен в приложении А.

1 ОБЩИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Сборник рецептур блюд является основным нормативным документом для определения потребно­сти и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий.

Нормы вложения на большую часть продуктов в рецептурах даны в граммах. Исключение составляют яйца, на которые нормы даны в штуках и граммах.

**1 Рыба.**

Рыба на предприятиях общественного питания подвер­гается первичной (холодной) и тепловой обработке, поэтому в рецептурах даются две или три нормы в со­ответствии с различной стадией обработки сырья.

В графе «брутто» указана масса необработанных продуктов. В графе «нетто» указывается масса обработанных продуктов.

В строке «масса полуфабриката» указывается об­щая масса основных и дополнительных продуктов, из­расходованных на его изготовление.

Для рыбы, прошедшей тепловую обра­ботку, в отдельной строке указывают выход (масса отварной рыбы, масса вареной рыбы, масса жареной рыбы).

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырьё следующих кондиций:

Рыба – мороженая, крупная или всех размеров, неразделанная, исключение составляют карась океанический, окунь морской, луфарь и бельдюга океаническая, треска, зубатка пятнистая (пестрая), мерланг, поступающие потрошеными без головы, а также осетр, севрюга, белуга, палтус чернокорый и белокорый, поступающие потрошеными с головой.

Для установления нормы закладки и выхода блюд из рыб следует руководствоваться данными, приведёнными в таблицах:

* №27 Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки.
* №30 Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом (семейства осетровых) при использовании полуфабриката (рыба, разделанная на звенья).

В таблицах указаны нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработках рыбы, расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий в зависимости от способов промышленной и кулинарной разделки и тепловой обработки (варки, припускания, жаренья, жаренья во фритюре).

Расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы установлен для рыб с костным скелетом крупного, среднего и мелкого размера (графы 2, 3, 4, 5, 6, 7 табл. №27), для рыб с хрящевым скелетом – крупного и среднего размера (графы 2, 3, 4, 5 табл. №30). Для рыбы, не подразделяемой по длине или массе, расход сырья, отходы и потери показаны в графах 4 и 5. При использовании рыбы с костным скелетом специальной разделки (полуфабриката) расход сырья, отходы и потери указаны в табл. №27 в графах 8, 9, при использовании рыбы-полуфабриката с хрящевым скелетом (звено с кожей без хрящей) расход сырья, отходы и потери указаны в табл. №30 в графах 7, 8.

При пользовании таблицами необходимо учитывать разделку рыбы, способ тепловой обработки и выход готового продукта согласно рецептуре.

Если массу брутто не удаётся определить по таблицам, можно воспользоваться формулой:

 , (1.1)

Массу нетто определяют по формуле:

 , (1.2)

Пример решения задачи:

Определить массу брутто карпа (средних размеров) неразделанного для приготовления блюда «Рыба жареная», если известно, что масса нетто рыбы (филе с кожей и реберными костями) на одну порцию составляет 89г.

Решение:

1. По таблице №27 находим норму отходов карпа при разделке на филе с кожей и реберными костями, что составит 50%.

2. Массу брутто определяем по формуле (1)

Ответ: Масса брутто = 178 г.

Пример решения задачи:

Определить массу нетто карася морского неразделанного непластованного кусками, если известно, что рыба поступила в количестве 15кг., а норма отходов при холодной обработке для приготовления полуфабрикатов составит 42%.

 Решение:

 1. Массу нетто рыбы определяем по формуле (2)

Ответ: Масса нетто = 8,7кг.

 При расчёте сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции следует руководствоваться данными, приведёнными в табл. №27 «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки» и табл. №30 «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом» (семейства осетровых) при использовании полуфабриката (рыба, разделанная на звенья).

Пример решения задачи:

Определить сколько порций полуфабрикатов можно приготовить для блюда «Рыба жареная целиком» из 12 кг терпуга неразделанного средних размеров.

Решение:

1. По табл. №27 находим количество отходов и потерь при холодной обработке терпуга (%), что составит 35%

2. Определяем по формуле (2) массу нетто терпуга

3. Определяем количество порций полуфабрикатов для блюда «Рыба жареная целиком» из 7,8 кг подготовленного терпуга.

По таблице находим количество рыбы, необходимое для приготовления одной порции, что составит 89г отсюда:

7800г : 89г = 87 (порций)

Ответ: Из 12 кг терпуга неразделанного средних размеров можно приготовить 87 порций полуфабрикатов для рыбы жареной целиком

**2 Птица, кролик**

Промышленность выпускает птицу в полупотрошёном или потрошёном виде. По упитанности и качеству обработки она подразделяется на I и II категории.

У птицы, поступающей от промышленности в полупотрошёном виде, удаляют голову, шею, ноги, внутренние органы – желудок, печень, лёгкие, сердце, пищевод, почки и внутренний жир.

У птицы, поступающей от промышленности в потрошёном виде, отделяют две трети части кожи шеи, крылья по локтевой сустав (за исключением цыплят), внутренний жир, почки, лёгкие (если они имеются).

В сборнике рецептур 2006г. большинство рецептур блюд дано по трём колонкам, различающимся по нормам вложения сырья и выходу готовых блюд и кулинарных изделий. При решении задач это необходимо учитывать.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырьё следующих кондиций: сельскохозяйственная птица (куры, цыплята, бройлеры-цыплята, гуси, утки, индейки) полупотрошёная II категории; кролик – потрошёный II категории. Предусмотрено использование: томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%; яиц куриных II категории – средней массой 46г в скорлупе или 40г без скорлупы (нормы отходов на скорлупу и потери составляют 12,5%); при использовании яиц другой категории и массы следует руководствоваться методикой расчёта, приведённой во введении к разделу «Блюда из яиц» сборника рецептур.

В нормах отходов и потерь при обработке сельскохозяйственной птицы и кролика предусмотрены потери при нарубании сырой птицы на порционные и мелкие куски для тушения, а также при порционировании птицы и кролика после тепловой обработки (варки, жаренья).

При расчёте массы пищевых обработанных отходов птицы, кролика следует пользоваться таблицами:

* №20 Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы.
* №21 Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы.
* №25 Нормы выхода тушки, отходов, мякоти и костей при холодной обработке тушек кроликов.
* №26 Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из тушек кролика.

Формулы, используемые при решении задач:

 , (2.1)

 , (2.2)



 , (2.3)

Пример решения задачи:

Определить количество отходов при холодной обработке 40кг кур полупотрошёных II категории.

Решение:

1. По таблице №20 находим количество отходов в (%) при холодной обработке кур полупотрошёных II категории, что составит – 31,1%

2. Находим количество отходов при холодной обработке 40кг кур полупотрошёных II категории в (кг), (формула 2.3)

Ответ: 12,4кг - количество отходов при холодной обработке 40кг кур полупотрошёных II категории.

Пример решения задачи;

Определить количество отходов при холодной обработке и вес брутто кролика II категории, если вес обработанного кролика составляет 1,2кг.

Решение

1. По таблице №25 находим % отходов и потерь при холодной обработке кролика, что составит 5%

2. По формуле (2.1) находим Массу брутто кролика

3. По формуле 2.3 находим количество отходов при холодной обработке кролика

Ответ - количество отходов при холодной обработке составит 0,063кг, вес брутто кролика составит 1,263кг

Учитывая, что в рецептуры мясных блюд из сельскохозяйственной птицы на основании действующей нормативно-технической документации включены полуфабрикаты, при определении расхода сырья массой брутто для приготовления этих полуфабрикатов непосредственно на предприятии для реализации через магазины и отделы кулинарии следует руководствоваться данными табл. 16 сборника рецептур 2005 г.

Пример решения задачи:

Сколько порций полуфабрикатов из птицы можно приготовить для блюда «Птица под паровым соусом с грибами и рисом» при наличии 200кг курицы полупотрошёной II категории? Для решения задачи воспользуйтесь данными сборника рецептур 2005 - №638/I

Решение:

1. По табл. №20 с.489 сборника рецептур 2005г находим количество отходов и потерь при холодной обработке курицы полупотрошёной II категории (%), что составит 31,1%

2. Определяем по формуле (2.2) массу нетто птицы:

3. На основании рецептуры №638/I, известно, что для приготовления одной порции данного блюда необходимо взять 179г подготовленной птицы. Определяем количество порций полуфабрикатов для блюда «Птица под паровым соусом с грибами и рисом» из 137,8кг обработанной птицы

 137,8кг : 0,179кг = 769 (порций)

Ответ: Из 200кг курицы полупотрошёной II категории можно приготовить 769 порций полуфабрикатов для данного блюда

**3 Мясо**

В рецептурах на блюда и закуски из мяса и мясопродуктов масса нетто продуктов и выход готовых изделий исчисляются исходя из поступления говядины I категории, баранины I категории, свинины мясной, субпродуктов (кроме вымени) мороженых. При использовании мясных продуктов другой кондиции следует производить пересчет.

Формулы, используемые при решении задач:

 , (3.1)

 , (3.2)

 , (3.3)

Пример решения задачи:

Определить закладку брутто печени говяжьей охлажденной порционными кусками для блюда «Печень, тушенная в соусе». В рецептуре №592 предусмотрена масса нетто печени 105г. Следовательно, масса брутто печени составит: (по формуле 3.1)

Ответ: Мбр печени охлаждённой = 112г

 Нормы отходов для всех видов мясных продуктов даются для целых туш или полутуш. При получении мяса отдельными частями, для которых установлен другой процент отходов, определяя закладку сырья брутто, необходимо сделать пересчет, так как в рецептуре предусмотрена норма вложения сырья весом нетто. Для приготовления, например, отварного мяса из разных частей туши, имеющих различный процент отходов, необходимо закладывать разный вес брутто. Если для приготовления порций вареного мяса весом 75 г потребуется мяса нетто 121г и брутто (при средних отходах туши говядины I категории 26 %) 164г, то при поступлении на производство задней ноги туши, имеющей 23 % отходов, для получения порции того же веса потребуется меньше продукта брутто:

Ответ: Мбр = 157г

Так определяют вес брутто для мяса, поступающего отдельными частями.

При поступлении нестандартного сырья норма закладки определяется по такому же расчету в соответствии с фактическими отходами, на которые в каждом отдельном случае составляется акт в установленном порядке. Отходы определяются на предприятии путем контрольных проработок

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТЫ

**Тема:** Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья (рыбы, птицы, мяса)

**Цель работы:** Научиться производить расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья (рыбы, птицы, мяса)

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2005

**2.1 Порядок выполнения контрольной работы**

Задание 1Определить номер варианта согласно последней цифре номера зачетной книжки

Задание 2 Выбрать вариант, и решить предложенные задачи

**1 вариант**

1. Определить закладку брутто говядины II категории для блюда «Гуляш» на 4 порции. Если известно, что нетто говядины на 1 порцию составляет 79 г.
2. Определить нетто телятины для блюда «Грудинка в соусе» на 15 порций. Если известно, что брутто телятины (грудинка) составляет 110 г. на 1 порцию.
3. Найдите количество отходов по среднетушевым нормам отходов при поступлении на склад предприятия 80 кг говядины II категории упитанности.
4. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 10 порций полуфабриката говядины для блюда «Мясо, жареное крупным куском» (№542/III-2005).
5. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определить, количество нетто сельди при обработке на филе без кожи и костей.
6. Определить размер отходов в % при обработке судака непластованного на филе без кожи и костей.
7. Сколько порций полуфабрикатов рыбы припущенной по-русски можно приготовить при наличии 50 кг налима морского неразделанного для предприятий высших наценочных категорий?
8. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 55 порций полуфабриката из баранины для блюда «Грудинка, фаршированная кашей» (№544/III-2005)
9. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 17кг говядины II категории для блюда «Поджарка», если масса полуфабриката 1 порции составляет 119г.
10. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 45кг говядины I категории для блюда «Бифштекс рубленый», если масса полуфабриката 1 порции составляет 143г.

**2 вариант**

1. Определить количество отходов и закладку брутто баранины II категории для блюда «Рагу из баранины» на 5 порций. Если известно, что нетто баранины на 1 порцию составляет 86 г.
2. Определить нетто говядины I категории для блюда «Азу» на 25 порций, если известно, что брутто говядины составляет 162г. на 1 порцию.
3. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 45кг говядины I категории для блюда «Бифштекс рубленый», если масса полуфабриката 1 порции составляет 143г.
4. Масса разделанной говядины II категории упитанности 140кг. Сколько говядины массой брутто было израсходовано?
5. На предприятие поступило 82кг скумбрии океанической неразделанной. Определить количество филе с кожей и реберными костями при разделке рыбы на чисто филе.
6. Определить размер отходов в % при обработке трески непластованной на филе с кожей без костей.
7. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 156 порций мясного полуфабриката из свинины(корейка) для блюда «Поджпрка» (№562/III-2005)
8. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 25кг говядины I категории для блюда «Фрикадельки в соусе», если масса полуфабриката 1 порции составляет 188г.
9. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 6кг говядины II категории для блюда «Зразы рубленые», если масса полуфабриката 1 порции составляет 82г.
10. Определить вес нетто кур полупотрошёных I категории и количество порций полуфабрикатов весом 150 г, если вес брутто кур составляет 60 кг?

**3 вариант**

1. Определить закладку брутто говядины II категории для блюда «Говядина в красном кисло-сладком соусе» на 15 порций, если известно, что нетто говядины на 1 порцию составляет 80г. (Для приготовления блюда мясо тушат крупным куском)
2. Определить нетто свинины I категории для блюда «Жаркое по- домашнему» на 35 порций, если известно, что брутто свинины составляет 216г. на 1 порцию.
3. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 456кг говядины II категории для блюда «Котлеты, запечённые с молочным соусом», если масса полуфабриката 1 порции составляет 263г.
4. Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7кг. Норма отходов при механической обработке 7%, потери при варке 47%. Определить массу отварных почек.
5. Какое количество филе с кожей без костей будет получено из 50 кг ставриды океанической неразделанной?
6. Какое количество филе без кожи и костей будет получено из 70 кг трески специальной разделки?
7. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 11 порций мясного полуфабриката из говядины для блюда «Лангет» (№555/III-2005)
8. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 400 порций мясного полуфабриката из говядины (вырезка) для блюда «Шашлык из говядины» (№564/III-2005)
9. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 8кг козлятины II категории для блюда «Зразы рубленые», если масса полуфабриката 1 порции составляет 247г.
10. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 456кг говядины II категории для блюда «Котлеты, запечённые с молочным соусом», если масса полуфабриката 1 порции составляет 263г.

**4 вариант**

1. Определить закладку брутто почек говяжьих охлаждённых для блюда «Почки по-русски» на 25 порций, если известно, что нетто почек говяжьих на 1 порцию составляет 156 г.
2. Определить нетто свинины I категории для блюда «Жаркое по- домашнему» на 35 порций. Если известно, что брутто свинины мясной составляет 87г. на 1 порцию.
3. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 7кг баранины II категории для блюда «Плов», если масса полуфабриката 1 порции составляет 71г.
4. Масса говяжьей печени мороженой 17кг. Определить количество отходов при холодной обработке.
5. Найти массу брутто морского окуня для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 75 г.), если на склад поступил окунь морской потрошенный обезглавленный.
6. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50кг форели непластованной среднего размера.
7. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 89кг баранины II категории для блюда «Щницели», если масса полуфабриката 1 порции составляет 62г.
8. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 400 порций мясного полуфабриката из говядины (вырезка) для блюда «Шашлык из говядины» (№564/III-2005)
9. Сколько порций полуфабриката весом 150г можно приготовить из 40 кг уток потрошёных II категории?
10. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 345 порций мясного полуфабриката из говядины (вырезка) для блюда «Лангет с соусом» (№557/III-2006)

**5 вариант**

1. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 24 порций полуфабриката из говядины для блюда «Бифштекс» (№548/III-2005)
2. Определить нетто сердца(мороженое) для блюда «Сердце в соусе» на 12 порций, если известно, что брутто сердца составляет 98г. на 1 порцию.
3. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 19 порций полуфабриката из говядины для блюда «Филе» (№551/III-2007)
4. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 89кг баранины II категории для блюда «Щницель», если масса полуфабриката 1 порции составляет 62г?
5. Найти массу брутто морского окуня для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 75г.), если поступил окунь морской потрошенный обезглавленный.
6. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 10кг свинины жирной для блюда «Щницель», если масса полуфабриката 1 порции составляет 125г?
7. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 34 порций полуфабриката из козлятины для блюда «Грудинка, фаршированная рисом» (№545/III-2005)
8. Определить количество порций полуфабрикатов биточков из 12кг минтая неразделанного средних размеров
9. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 10 порций полуфабриката говядины для блюда «Мясо, жареное крупным куском» (№542/III-2005)
10. Определить массу брутто кур полупотрошёных II категории для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы весом 63г в количестве 100 порций?

**6 вариант**

1. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 55 порций полуфабриката из баранины для блюда «Грудинка, фаршированная кашей» (№544/III-2005)
2. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 17 порций полуфабриката из козлятины для блюда «Грудинка, фаршированная рисом» (№545/III-2005)
3. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 24кг свинины жирной для блюда «Щницель», если масса полуфабриката 1 порции составляет 125г.
4. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 523кг говядины II категории для блюда «Котлеты, запечённые с молочным соусом», если масса полуфабриката 1 порции составляет 263г.
5. Определить закладку брутто почек говяжьих охлаждённых для блюда «Почки по-русски» на 25 порций, если известно, что нетто почек говяжьих на 1 порцию составляет 156 г.
6. Определить нетто свинины I категории для блюда «Жаркое по- домашнему» на 35 порций, если известно, что брутто свинины составляет 216 г. на 1 порцию.
7. Какое количество филе без кожи и костей будет получено из 70кг трески специальной разделки?
8. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 19кг козлятины II категории для блюда «Зразы рубленые», если масса полуфабриката 1 порции составляет 247г.
9. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 29 порций полуфабриката из говядины для блюда «Бифштекс» (№548/III-2005)
10. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 78 порций полуфабриката из козлятины для блюда «Грудинка, фаршированная рисом» (№545/III-2006)

**7 вариант**

1. Определить закладку брутто говядины II категории для блюда «Говядина в красном кисло-сладком соусе» на 56 порций, если известно, что нетто говядины на 1 порцию составляет 80 г. (Для приготовления блюда мясо тушат крупным куском)
2. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 11 порций мясного полуфабриката из говядины для блюда «Лангет» (№555/III-2005)
3. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 765 порций мясного полуфабриката из говядины (вырезка) для блюда «Шашлык из говядины» (№564/III-2005)
4. Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7 кг. Норма отходов при механической обработке 7%. Определить массу нетто почек.
5. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 45кг говядины I категории для блюда «Фрикадельки в соусе», если масса полуфабриката 1 порции составляет 188г.
6. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 46кг говядины II категории для блюда «Поджарка», если масса полуфабриката 1 порции составляет 119г.
7. Определить вес нетто кур полупотрошёных I категории и количество порций полуфабрикатов весом 150 г, если вес брутто кур составляет 109 кг?
8. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 64кг баранины II категории для блюда «Щницель», если масса полуфабриката 1 порции составляет 62г.
9. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 10 порций полуфабриката говядины для блюда «Мясо, жареное крупным куском» (№542/III-2005)
10. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 345 порций полуфабриката из козлятины для блюда «Грудинка, фаршированная рисом» (№545/III-2005)
11. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 87кг баранины II категории для блюда «Плов», если масса полуфабриката 1 порции составляет 71г.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

**8 вариант**

1. Определить количество отходов и закладку брутто баранины II категории для блюда «Рагу из баранины» на 67 порций, если известно, что нетто баранины на 1 порцию составляет 86 г.
2. Определить количество основных продуктов при приготовлении 12 порций сельди с гарниром (№127/II-2006; №753/II-2006) 23 марта
3. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 94кг баранины II категории для блюда «Щницели», если масса полуфабриката 1 порции составляет 62г.
4. На предприятие поступило 90кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке рыбы?
5. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 75кг говядины II категории для блюда «Зразы рубленые», если масса полуфабриката 1 порции составляет 82г.
6. Определить нетто сердца(мороженое) для блюда «Сердце в соусе» на 19 порций. Если известно, что брутто сердца составляет 98 г. на 1 порцию.
7. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 34 порций мясного полуфабриката из говядины (вырезка) для блюда «Лангет с соусом» (№557/III-2005)
8. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 15 порций мясного полуфабриката из свинины(корейка) для блюда «Поджарка» (№562/III-2005)
9. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 73 порций полуфабриката из говядины для блюда «Филе» (№551/III-2006)
10. Определить количество порций рыбы под майонезом №136/II-2006 которое можно приготовить при наличии на складе 87кг горбуши потрошёной с головой.

**9 вариант**

1. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 123 порций полуфабриката из баранины для блюда «Грудинка, фаршированная кашей» (№544/III-2005)
2. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 78кг говядины I категории для блюда «Бифштекс рубленый», если масса полуфабриката 1 порции составляет 143г.
3. Определить количество говядины и гарнира, которые следует получить повару на раздаче для отпуска 255 порций «Антрекота натурального»
4. Определить размер отходов в % при обработке трески непластованной на филе с кожей без костей.
5. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5% потери при разделке 0,5%. Определить массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.
6. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 15кг свинины жирной для блюда «Щницель», если масса полуфабриката 1 порции составляет 125г.
7. Определить количество продуктов, которое следует получить повару холодного цеха для изготовления 27 порций «Салата мясного» №97/II-2006
8. На предприятие поступило 79кг брутто сельди неразделанной. Определить количество нетто сельди при обработке рыбы на филе без кожи и костей.
9. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 99кг баранины II категории для блюда «Щницель», если масса полуфабриката 1 порции составляет 62г.
10. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 17 порций мясного полуфабриката из свинины(корейка) для блюда «Поджарка» (№562/III-2005)

**10 вариант**

1. Определить массу брутто кур полупотрошёных II категории для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы весом 63г в количестве 109 порций?
2. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 40 порций мясного полуфабриката из говядины (вырезка) для блюда «Шашлык из говядины» (№564/III-2005)
3. Определить вес брутто кур полупотрошёных I категории, если вес обработанной птицы 2 кг?
4. Определить размер отходов в % при обработке судака непластованного на филе без кожи и костей.
5. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 76 порций мясного полуфабриката из говядины (вырезка) для блюда «Лангет с соусом» (№557/III-2005)
6. Какое количество филе с кожей без костей будет получено из 55 кг ставриды океанической неразделанной?
7. Какое количество порций полуфабрикатов можно получить из 11кг говядины II категории для блюда «Поджарка», если масса полуфабриката 1 порции составляет 119г.
8. Определить массу брутто кур полупотрошёных II категории для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы весом 63 г в количестве 234 порций?
9. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 77 порций мясного полуфабриката из говядины (вырезка) для блюда «Лангет с соусом» (№557/III-2005)
10. Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 88 порций мясного полуфабриката из говядины для блюда «Лангет» (№555/III-2005)

**2.2 Порядок оформления работы**

* 1. Домашняя контрольная работа выполняется на листах формата А4 через полуторный интервал шрифтом Times New Roman, кегль 14. Страницы должны быть пронумерованы и иметь поля не менее двух сантиметров для замечаний преподавателя.
	2. Титульный лист должен иметь форму утвержденного образца (приложение А).
	3. Работа должна быть выполнена чернилами одного цвета, аккуратно и разборчиво, не сокращая слов.
	4. Текст условий задач переписывается полностью. Единицы измерения обязательно проставляются после получения ответа.
	5. Если в работе есть замечания преподавателя, требующие доработки, то студент должен выполнить «Работу над ошибками». Не зачтенная работа выполняется заново и сдается в учебную часть колледжа вместе со старой.
	6. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту или не в полном объеме, без доведения решения до числовых ответов к проверке не принимаются и возвращаются без оценки или зачета.
	7. В конце работы должна быть указана литература, которой пользовался студент, дата выполнения работы и подпись. В списке литературы указывается ФИО авторов в алфавитном порядке, полное название работы, место издательства, год издания, количество страниц или их диапазоны.

 Список источников

1 Здобнов, А. И., Цыганенко, В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сборник рецептур/ А. ИЗдобнов.- М.: Лада, 2005.

 ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец оформления титульного листа

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ (12)

**ГБОУ** **СПО ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ (14)**

Отделение ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ(12)

**КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (20)**

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЕ № 9

Междисциплинарный ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

курс ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ

 КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ (16)

Специальность 260807 Технология продукции общественного

 питания

|  |
| --- |
| **Выполнил** |
| Студент группы №\_\_\_\_ |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (подпись) (ФИО студента) |
| «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |
|  |
| **Работа выполнена** |
| «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |
| С оценкой «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» |
| Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  (подпись) |

 2012