

Филиал государственного областного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское

**Методические рекомендации по организации и проведению
практических работ
МДК 01.02 Технология первичной обработки сырья (механическая и
кулинарная обработка продуктов)
Профессия: 13249 Кухонный рабочий**

2023г.

Организация – разработчик: филиал государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Разработчики:

Гоева Л.Ю. - преподаватель филиала государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии
специдисциплин

Протокол № 11 от «29 » июня 2023г.

Председатель МК

Иваненко Т.П.

Содержание

Пояснительная записка	4 стр.
1. Общие рекомендации по выполнению практических работ	5 стр.
2. Перечень практических работ	5 стр.
3. Практические работы	
Практическая работа № 1	5 стр.
Практическая работа № 2	7 стр.
4. Информационное обеспечение	9 стр.

1. Пояснительная записка

Для качественной подготовки обучающихся по профессии 13249 Кухонный рабочий необходимы знания по **МДК 01.02 Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)**, нормативной документации, требования к качеству продуктов, условия и сроки их хранения, умения осуществлять взаимозаменяемость продуктов, определять качество сырья и готовой продукции, использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным качествам, пользоваться нормативными документами.

Изучение дисциплины предполагает выполнение ряда практических работ. Для этого необходимы индивидуальная подготовка к каждому практическому занятию, знания теоретического материала по теме занятия, навыки в оформлении документов различных видов. Для того чтобы облегчить эту работу, и предназначено данное пособие.

В пособии каждое из занятий содержит следующие материалы:

1. Дается цель занятия, и перечисляются требования к знаниям, которыми должен обладать обучающийся перед выполнением практической работы, и умениям, которыми должен овладеть студент после выполнения заданий. Преподаватель в соответствии с ситуацией и своим индивидуальным планом занятий может скорректировать рекомендуемые позиции, на которые он предполагает “вывести обучающихся”.
2. Некоторые занятия содержат краткий теоретический материал, знания которого необходимы при выполнении заданий.
3. Предлагаются задания по темам занятия, направленные на выработку соответствующих навыков и умений.
4. Методические указания для практических занятий содержат контрольные вопросы, на которые необходимо ответить после выполнения заданий для закрепления полученных знаний и навыков.
5. Дается литература для более глубокого изучения тем.

2. Общие рекомендации по выполнению практических работ

Работы выполняются самостоятельно под контролем преподавателя. Для более эффективной работы студентов и облегчения защиты работ предполагается:

1. Отчеты по всем работам выполнять в тетрадях/папках для практических работ.
2. Отчет должен содержать формулировку задачи, постановку задачи, текст программы, необходимые расчёты, ответы на контрольные вопросы.

3. Перечень практических работ по МДК 01.02 Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)

Наименование раздела, темы	Номер, название практической работы	Количество часов, отведенных на работу	Форма представления результата
	Определение качества овощей и количества отходов при их обработке	3 часа	Отчет по п\р
	Расчет процента отходов при обработке и пластования рыбы с костным скелетом.	3 часа	Отчет по п\р

Практическая работа № 1

Тема. Определение качества овощей и количества отходов при их обработке

Время выполнения – 3 часа.

Тема: Цель: Закрепить у учащихся умения выполнять расчеты по определению количества отходов при обработке овощей с учетом сезонности.

Оснащение: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, тетради, микрокалькуляторы.

Инструкция

Расчеты указанного типа следует производить таким образом: найти установленный процент отходов для данного вида овощей с учетом сезона и вида обработки по табл. «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий». Затем, принимая заданную массу брутто за 100%, определяют массу отходов.

Пример решения задачи. Определить массу отходов при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта.

Решение:

Дано:

$$M_b = 300 \text{ кг} \quad 300 \cdot 40$$

$$\% \text{ отх.} = 40 \quad M_{\text{отх.}} = 100 = 120 \text{ кг.}$$

$M_{\text{отх.}}$ - ?

Ответ: Масса отходов составит 120 кг.

Практическая часть

Вариант № 1

Задание: Решить задачи и заполнить таблицу

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто, кг	Месяц	
			обработки	Отходы, кг
1.	Картофель	1000	Март	X
2.	Морковь	650	Декабрь	X
3.	Свекла	700	Февраль	X
4.	Капуста белокочанная	120	Сентябрь	X

5.	Лук	37	Ноябрь	X
----	-----	----	--------	---

Вариант № 2

Задание: Решить задачи и заполнить таблицу

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто, кг	Месяц	
			обработки	Отходы, кг
1.	Картофель	820	Август	X
2.	Морковь	170	Февраль	X
3.	Свекла	65	Ноябрь	X
4.	Капуста белокочанная	98	Май	X
5.	Лук	16	Апрель	X

Подведение итогов – оформление работы, выводы, рефлексия.

Вывод: В результате выполненной работы _____

Практическая работа № 2

3 часа

Расчет процента отходов при обработке и пластования рыбы с костным скелетом.

(для выполнения лабораторной работы)

Указания для практической работы 2.

1 Определение количества отходов.

Количества отходов, получаемых при обработке рыбы, определяют следующим образом;

· Найти установленный % отходов для данного вида рыбы по таблице № 23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов, и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки».

· При этом учесть вид рыбы, ее размер и способ разделки. Процент отходов с учетом этих факторов помещены в сборнике рецептов блюд в таблице № 23 заданный вес принять за 100% и рассчитать массу отходов.

Например: Рассчитать сколько отходов получится при разделке 12 кг судака крупного размера на филе с кожей без костей.

Условие: масса судака брутто - 12 кг; % отходов судака крупного на филе с кожей – 49 %

Решение: Определяем количество отходов $\underline{12\text{кг} \times 49\%} = 5,88\text{кг}$

100%

Ответ: 5,88 кг.

Определение массы нетто.

Определение массу нетто производится следующим методом:

· Массу продуктов принять за 100%,.

· Найти % отходов по таблице № 23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов, и готовых изделий из рыб с костным скелетом»

· Рассчитать массу рыбы нетто , % - (100 - % отходов).

· Массу рыбы определяют из отношения

$\underline{\text{масса брутто} \times (100\% - \% \text{отходов})}$

100%

Например: Определить массу нетто трески, если масса брутто составляет 200г. Треска поступила потрошенная, без головы. Разделка производится на филе с кожей и реберными костями.

Условие: Масса брутто 200г, % отходов при разделке трески обезглавленной потрошенной на филе с кожей и костями – 23% Масса нетто составляет 100% - 23% = 77%

Решение: Определяем массу рыбы нетто

$$\underline{200\text{г} \times 77\%} = 154 \text{ г}$$

100%

Ответ: 154 г

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Анфимова Н.А., Кулинария. Академия, Москва, 2019г.

Качурина Т.А. Кулинария. Академия, Москва, 2019г.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, Академия, Москва, 2019г.
2. Дубровцев Товароведение пищевых продуктов М. Академия 2019г.
3. Мартинчик А.Н, А.А.Королев. Физиология питания, санитария и гигиена М, Академия 2019г.
4. Обучающие видеофильмы: «Пищеварительная система человека», «Сыры», «Колбасные изделия»

Нормативная литература:

ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Справочная литература:

Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.