

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Свердловской области  
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

ЕКАТЕРИНБУРГ 2020

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: рабочая тетрадь для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ сост. А.П. КОРОЛЕВ; ГАПОУ СО «ТИПУ КУЛИНАР».

Рабочая тетрадь по междисциплинарным курсам МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов рекомендована к изданию по решению предметно-цикловой комиссии

## Аннотация

Рабочая тетрадь по профессиональному модулю ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана в соответствии с рабочей программой, содержит задания и упражнения, направленные на отработку и закрепление знаний и умений обучающегося по профессиональному модулю.

Рабочая тетрадь предназначена для обучающихся очной формы обучения по специальностям среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «ТИПУ КУЛИНАР».

1	ВВЕДЕНИЕ	4
2	ОБРАБОТКА, ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	5
3	ОБРАБОТКА, ПОДГОТОВКА РЫБЫ, НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	15
4	ОБРАБОТКА, ПОДГОТОВКА МЯСА, ПТИЦЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	28
5	КУЛИНАРНЫЙ СПРАВОЧНИК	42
6	ЛИТЕРАТУРА	45
7	ПРИЛОЖЕНИЯ	47

## **ВВЕДЕНИЕ**

Данная рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекса по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая тетрадь направлена на закрепление знаний и формирование профессиональных компетенций.

Содержанием рабочей тетради предусмотрено составление и расчет технологических карт полуфабрикатов, их приготовление, органолептическая оценка, составление технологических схем, а также анализ результативности выполненных работ с обозначением допущенных ошибок и способов их устранения.

Рабочая тетрадь позволяет закрепить навыки самостоятельной работы с нормативной документацией.

В результате освоения ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента у обучающегося должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

## Порядок работы с рабочей тетрадью

1. Рабочая тетрадь подписывается обучающимся.
2. Выполнение заданий осуществляется в рабочей тетради по каждой теме (аккуратно, разборчиво, без исправлений).
3. В течение учебного семестра рабочая тетрадь проверяется преподавателем. Результативность выполненных заданий оценивается преподавателем.
4. Обучающийся, пропустивший учебное занятие, имеет возможность отработать его, выполнив все задания соответствующей темы в рабочей тетради.

## ОБРАБОТКА, ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

**Задание № 1 Установите соответствие. В каких овощах содержатся питательные вещества.**  
(ответы занесите в 3 колонку)

1	2	3	4	5
1	Картофель		а) крахмал	д) витамин С
2	Морковь		б) сахар	е) фитонциды
3	Лук		в) минеральные вещества	ж) каротин
4	Капуста		г) белки	з) витамин В



В каких из перечисленных овощей содержатся особые бактерицидные вещества – фитонциды, которые уничтожают болезнетворные микробы и задерживают их развитие?

**Задание № 2 Дополните схему:**

### Классификация овощей



**Задание № 3 Объясните назначение следующих операций механического способа обработки картофеля:**

Сортировка \_\_\_\_\_

Калибровка \_\_\_\_\_

Мытье \_\_\_\_\_

Очистка \_\_\_\_\_

Доочистка \_\_\_\_\_

Нарезка \_\_\_\_\_

**Задание № 4 Заполните таблицу «Форма нарезки клубнеплодов»**

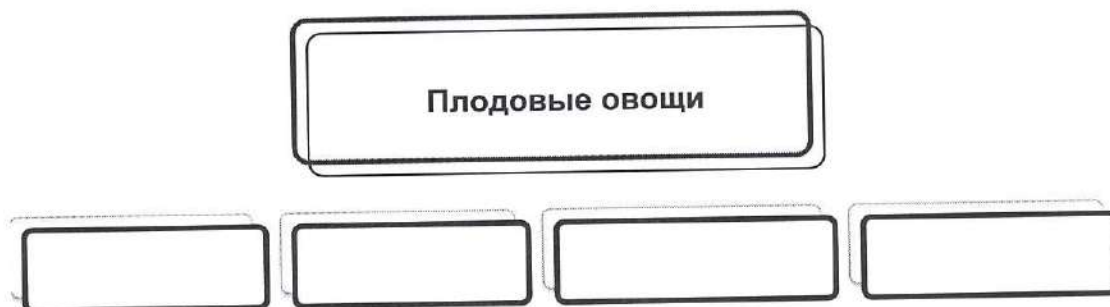
Форма нарезки	Размеры	Кулинарное использование
Соломка	(длина 4-5 см, сечение 0,2x0,2 см)	Для жарки во фритюре




**Задание № 5** Заполните таблицу «Форма нарезки капусты белокочанной»

Форма нарезки	Размеры	Кулинарное использование

**Задание № 6** Дополните схему:



**Задание № 7** Продолжите технологическую последовательность обработки следующих плодовых овощей:

Тыква:

Моют \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Кабачки:

Моют \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Помидоры:



Моют

**Задание № 8** Продолжите технологическую последовательность подготовки кабачков для фарширования:



Удаляют кожицу



Почему при подготовке овощей для фарширования их подвергают бланшированию?

**Задание № 9** Отнесите овощи к соответствующей группе.  
(ответы занесите в 3 колонку)

1	2	3	4	5	6
1	1. Корнеплоды		а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2	2. Пряные		б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3	3. Плодовые		в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4	4. Томатные		г) тыква	л) батат	т) укроп
5	5. Луковые		д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6	6. Капустные		е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7	7. Клубнеплоды		ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

**Задание № 10** Решите задачи:

1. Определить количество отходов при обработке 400 кг картофеля в феврале месяце.
2. Определить массу нетто картофеля из 200 кг брутто в январе месяце.

3. Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?
4. Масса брутто картофеля 34 гр, нетто 23 гр. Как вычислить процент отходов?
5. Рассчитайте количество отходов, полученных при обработке 80 кг картофеля в сентябре месяце.
6. Определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 200 кг массы брутто?
7. Определить массу брутто моркови в марте, если масса очищенной моркови 15 кг.

### Кулинарные лайфхаки



- ◆ Чтобы после обработки в овощах сохранилось как можно больше витаминов, мойте их целыми, не нарезанными.
- ◆ Сырые овощи нужно мыть в проточной воде, а не оставлять в кастрюле с водой — это вымывает из овощей витамины и минеральные соли.
- ◆ Чистить и нарезать овощи нужно исключительно ножами из нержавеющей стали: любые другие ведут к разрушению витамина С.
- ◆ Овощи нарезают сразу перед тем, как употреблять в пищу. В нарезанных овощах быстро распадаются витамины.
- ◆ Подвявшие овощи легче будет почистить, если перед готовкой поместить их на несколько минут в холодную воду.
- ◆ Если нужно долго сохранять сырые овощи свежими, их нужно поместить в ящик и засыпать песком так, чтобы овощи друг друга не касались.
- ◆ Картофель надо хранить при температуре не ниже нуля в темном месте.
- ◆ Лук и чеснок хранят сплетенными в венки и подвешенными, чтобы они не касались других предметов.
- ◆ Зелень и овощи сохраняют свою свежесть, если завернуть их в смоченную смесь уксуса и воды ткань.

**Задание № 11 Составьте сводную сырьевую ведомость для приготовления полуфабрикатов из овощей**



**Задание № 12** Заполните технологическую карту для приготовления 1 порции полуфабриката «Зразы картофельные». Рассчитайте выход для 56 порций. (Воспользуйтесь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий).

Организация, предприятие \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Директор \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда (изделия): п/ф \_\_\_\_\_  
Рецептура Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (2013) № \_\_\_\_\_

Сырье	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 56 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

**Технология приготовления:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Требование к качеству:**

Форма – \_\_\_\_\_  
 Цвет - \_\_\_\_\_  
 Консистенция — \_\_\_\_\_  
 Запах – \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**Задание № 13** Заполните калькуляционную карту. Рассчитайте цену 1 порции полуфабриката «Зразы картофельные».



Задание № 14 Дополните ответ

Съедобные грибы по строению бывают:

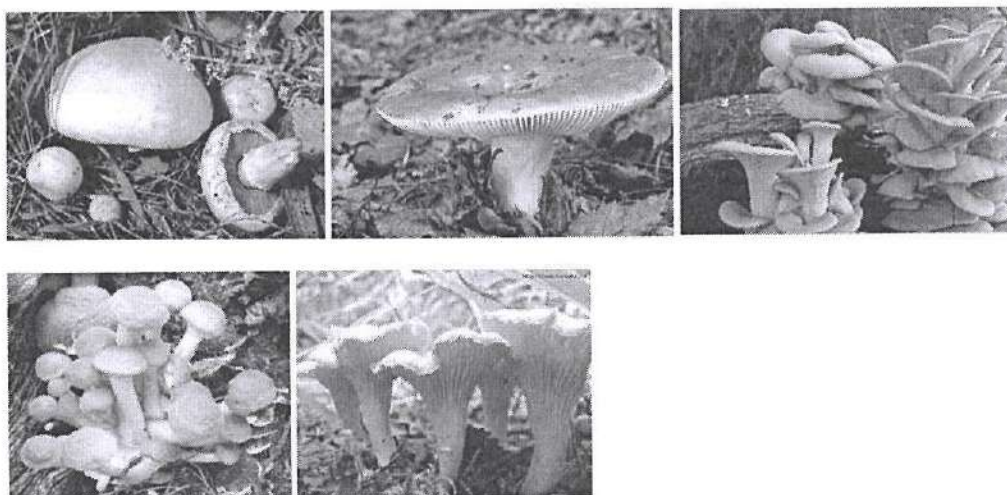
Губчатые \_\_\_\_\_

---



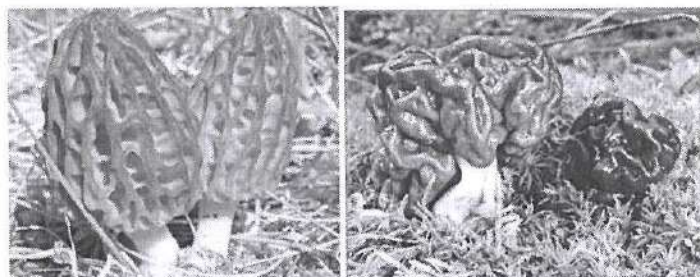
Пластинчатые \_\_\_\_\_

---



Сумчатые \_\_\_\_\_

---



**Задание № 15** Перечислите ассортимент грибов, поступающих на предприятия общественного питания:

---

---

**Задание № 16** Продолжите технологическую последовательность обработки шампиньонов:



Сортируют

---

---



Почему в воду для промывания шампиньонов добавляют лимонную кислоту или уксус?

---

---

**Задание № 17** Продолжите технологическую последовательность обработки сушеных грибов:



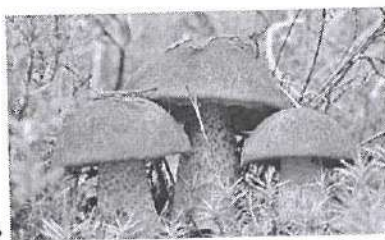
Перебирают

---

---

---

### Кулинарные лайфхаки



- ◆ **Никогда не ешьте слишком много грибов, они могут вызвать у людей тяжелые и даже опасные расстройства желудка.**
- ◆ **У стареющих грибов перед тем, как их готовить, всегда следует удалить нижний, спороносный, слой шляпки: у пластинчатых грибов — пластинки, у губчатых — губку, которая у спелого гриба большей частью становится мягкой и легко отделяется от шляпки.**
- ◆ **Очищенные грибы надо на 30 мин положить в холодную воду, чтобы отмокли приставшие к ним песок, сухие листья, и 2—3 раза тщательно обмыть, каждый раз наливая свежую воду. Хорошо в нее добавить немного соли — она поможет избавиться от червей в грибах.**

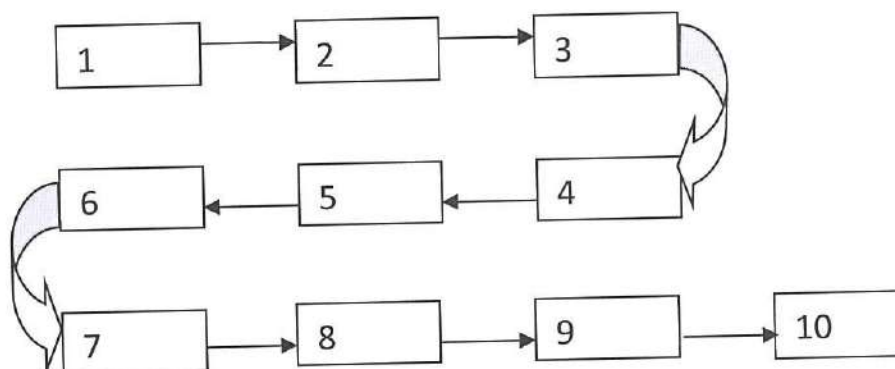


## ОБРАБОТКА, ПОДГОТОВКА РЫБЫ, НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

**Задание № 18** Распределите по указанным группам следующие виды рыб: сом, налим, судак, хек серебристый, стерлядь, шип, калуга, угорь, окунь, сазан, зубатка, белуга

Чешуйчатые	Бесчешуйчатые	Осетровые

**Задание № 19** Заполните схему разделки чешуйчатой рыбы на филе без кожи и костей:



**Задание № 20** Вычеркните лишние слова

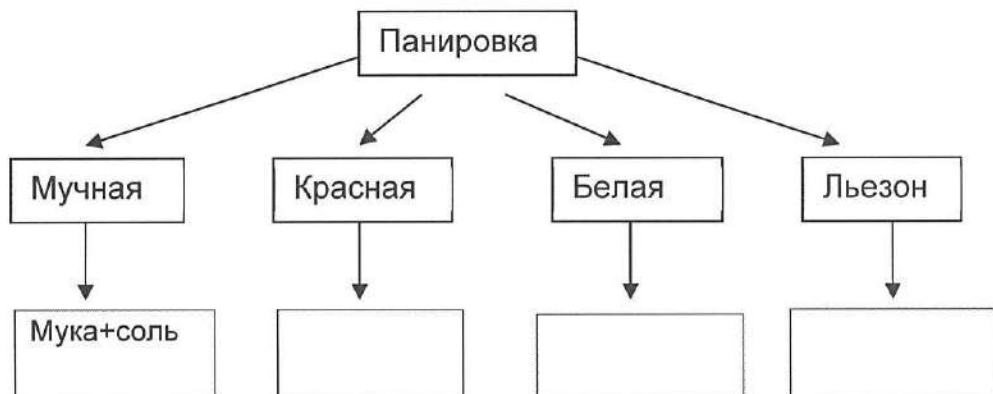
### Рыба семейства осетровых

Звенья	Осетр	Визига	Филе
Налим	Жучки	Белуга	Плавники
Стерлядь	Щука	Позвоночная кость	Ошпаривание

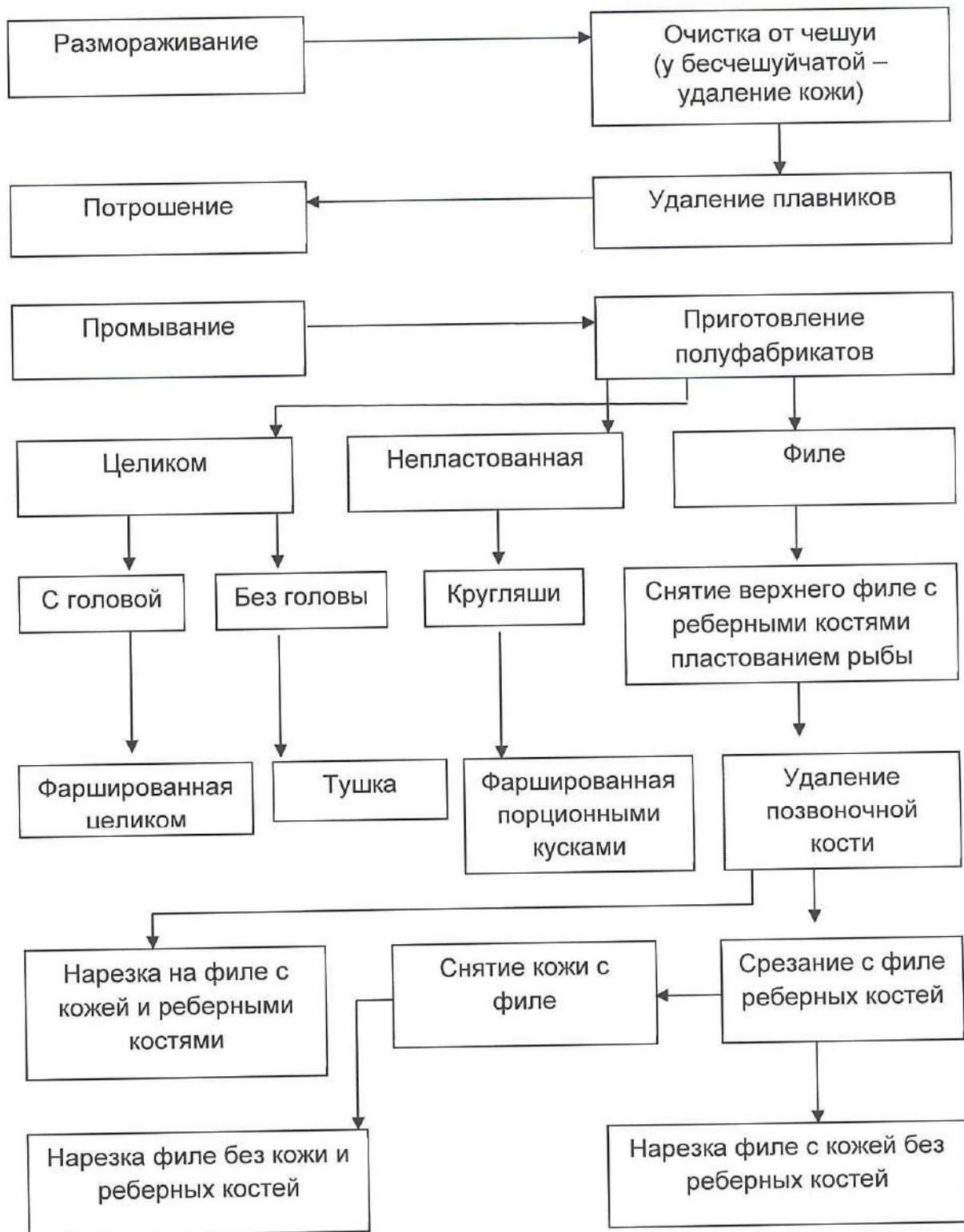
**Задание № 21** Определите и отметьте знаком (x), к каким семействам относят данные виды рыб:

Виды рыб	Название семейств						
	окунёвые	лососевые	осетровые	карповые	камбаловые	тресковые	сельдевые
Хек							
Минтай							
Белуга							
Форель							
Навага							
Стерлядь							
Осётр							
Сазан							
Налим							
Судак							
Треска							
Сёмга							
Салака							
Лещ							
Тюлька							

Задание № 22 Допишите схему по образцу:



Задание № 23 Найдите ошибку в схеме обработки чешуйчатой рыбы



**Задание № 24 Отгадайте кроссворд «Рыбный треугольник»**

Заполните клетки названиями рыб

1А						
2	А					
3		А				
4			А			
5				А		
6					А	
7				А		
8			А			
9		А				
10	А					
11А						

**Задание № 25 Определите и отметьте знаком (х) полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки:**

Рыбный полуфабрикат (вид разделки)	Виды тепловой обработки			
	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
В целом виде				
Звенья				
Кругляши				
Филе с кожей и рёберными костями				
Филе с кожей без костей				
Филе без кожи и костей				



Под каким углом нарезают рыбу для жарки порционным куском?

\_\_\_\_\_

**Задание № 26** Выполните тест. Из приведенных вариантов ответов выберите неверный. Ответы занесите в таблицу.

1. Для варки:

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
- в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
- г) без кожи и костей нарезают под углом  $30^\circ$  к рыбе.

2. Для припускания:

- а) без кожи и костей нарезают под углом  $30^\circ$  к рыбе;
- б) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;
- г) некрупные звенья.

3. Для жаренья основным способом:

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;
- в) филе без костей под углом  $30^\circ$  на широкие плоские куски;
- г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.

4. Для жаренья во фритюре:

- а) порционные куски круглой формы (кругляши);
- б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом  $30^\circ$ ;
- в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;
- г) чистое филе рыбы в форме ромба.

5. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?

- а) чтобы не теряла жидкость;
- б) для образования поджаристой корочки;
- в) для образования нового вкуса и запаха;
- г) чтобы не теряла белки и витамины.

1	2	3	4	5



Почему рыбу нельзя подвергать повторному замораживанию?

---

---

---

---

**Задание № 27** Укажите последовательность приготовления рыбной котлетной массы.  
(Ответы занесите в 3 колонку)

№	Технология приготовления	Последовательность приготовления (ответы дать цифрами)
1	2	3
1	Рыбу разделяют на чистое филе	
2	Хлеб замачивают (используют 1 -й сорт — 2-, 3-дневный)	
3	Массу тщательно выбивают	
4	Чистое филе рыбы пропускают через мясорубку	
5	Массу охлаждают	
6	Мясо рыбы соединяют с хлебом и еще раз пропускают через мясорубку	
7	Замоченный хлеб слегка отжимают	
8	Добавляют воду или молоко	
9	Добавляют соль, перец	
10	Хлеб пшеничный зачищают от корочки	
11	Массу тщательно перемешивают	
12	Формуют полуфабрикаты	
13	Массу порционируют	

**Задание № 28** Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы

Изделие	Кол-во	Форма	Панировка	Способ тепловой обработки
Котлеты	2	Овально-заостренная	Сухари	Жаренье
Биточки				
Тефтели				
Зразы				
Тельное				
Рулет				

**Задание № 29** Выполните тест по теме: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы». Выберите единственно верный вариант ответа и занесите его в таблицу.

1. По набору сырья определите п/ф из рыбной котлетной массы: рыба хлеб сухари, 1шт. на порцию	А) Котлеты Б) Биточки В) Шницель
2. С какой целью в котлетную массу добавляют варёную рыбу	А) Для сочности Б) Для рыхлости В) Для пышности
3. Какой п/ф из котлетной массы панируют в льезоне и сухарях	А) Тефтели Б) Тельное В) Рулет
4. Норма соли на 1 кг. рыбного филе	А) 20 гр. Б) 50 гр. В) 30 гр.
5. Форма п/ф котлет	А) Кругло - приплюснутая Б) Полумесяца В) Овально - продолговатая с одним заостренным концом
6. Что добавляют в котлетную массу, если её готовят из маложирной рыбы?	А) Шпик Б) Воду или молоко В) Хлеб
7. Благодаря какому продукту в котлетной массе удерживается влага?	А) Яйцо Б) Лук В) Хлеб
8. Какой п/ф готовится на 5-10 порций	А) Котлеты Б) Рулет В) Тефтели
9. В состав какого п/ф входит зеленый лук	А) Каштаны Б) Зразы В) Тельное
10. Вид разделки рыбы для котлетной массы	А) Филе с кожей Б) Чистое филе В) Филе с позвоночной костью

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**Задание № 30** Опишите технологию приготовления полуфабриката «Рыба в тесте»

---



---

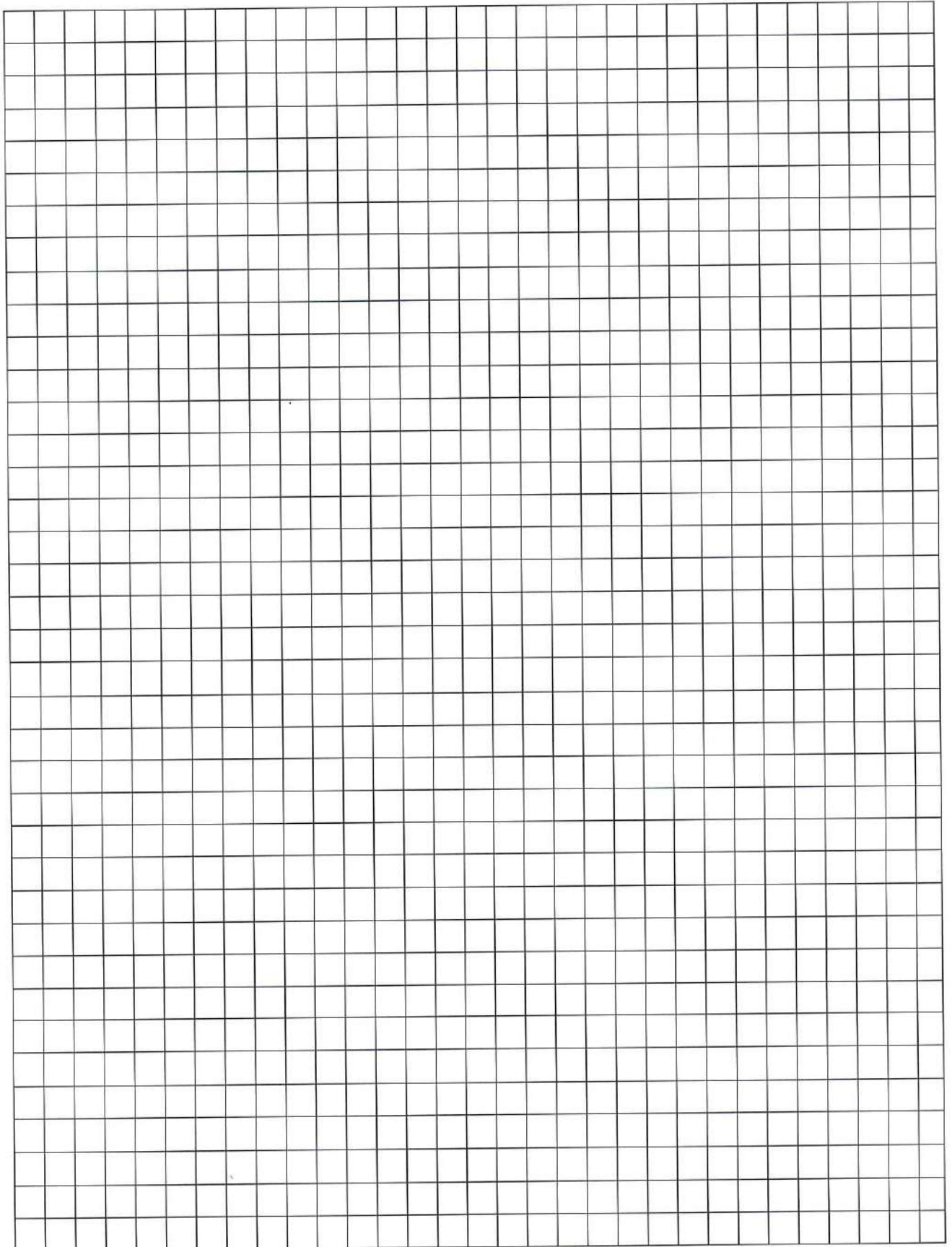


---



---

**Задание № 31** Составьте кроссворд по теме: «Рыба»



По горизонтали:



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_

По вертикали:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_



**Задание № 33** Заполните калькуляционную карту. Рассчитайте цену 1 порции полуфабриката «Тельное из рыбы».

Унифицированная форма № ОП-1  
 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132

Код	
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид	
Деятельность	

наименование бignода

Номер документа	Дата составления

Калькуляционная карточка

№ п/п	Порядковый номер калькуляции, дата утверждения	Продукты	код	№ 1 от «_» г.		№ 2 от «_» г.		№ 3 от «_» г.		№ 4 от «_» г.		№ 5 от «_» г.						
				норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.			
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
				X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Стоимость сырьевого набора на 100 бignод																		
Налогна 300%, руб. коп.																		
Цена продажи бignода, руб. коп.																		
Выход одного бignода в готовом виде, грамм																		
Заведующий производством																		
Калькуляционно составил																		
УТВЕРЖДАЮ																		
Руководитель организации																		

**Задание № 34 Выполните тест. Выберите единственно верный вариант ответа и занесите его в таблицу.**

1. Выберите из перечисленных в ответах маркировку доски, рекомендуемой для обработки рыбы:  
а) ОС; б) РВ; в) РС.
2. Для приготовления рыбной котлетной массы используется полуфабрикат:  
а) чистое филе; б) филе любой рыбы с кожей и костью; в) филе малокостной рыбы с кожей и костями.
3. Выберите из перечисленных в ответах характеристик хлеба те, которые учитываются при его использовании для приготовления рыбной котлетной массы:  
а) белый; б) ржаной; в) свежий; г) вчерашней выпечки.
4. Рыбные котлеты имеют форму:  
а) овально- круглую; б) овально-удлиненную; в) овально-приплюснутую с заостренным концом.
5. Для приготовления рыбных котлет используется панировка:  
а) мука; б) сухари; в) льезон.
6. Выберите из перечисленных ответов, тот репчатый лук, который рекомендуется для добавки в рыбные котлеты.  
а) сырой; б) жареный; в) пассерованный.
7. В рыбную котлетную массу для увеличения ее вязкости можно добавить:  
а) картофель; б) сырые яйца; в) рис.
8. Котлеты должны иметь длину:  
а) 15-16 см; б) 10-11 см; в) 7-8 см.
9. В котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения рыхлости можно добавить:  
а) вареную рыбу; б) муку; в) пшено.
10. Выберите из перечисленных в ответах временных отрезков тот, который соответствует сроку хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.  
а) 24 ч; б) 12 ч; в) 36 ч.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

### Задание № 35 Решение задач:

1. Определить массу отходов при обработке на «кругляши» налима речного неразделанного в количестве 80 кг масса брутто.
2. Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделяться на филе с кожей и реберными костями.
3. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 20 кг трески мелкого размера?
4. Определить массу нетто трески потрошенной обезглавленной мелкого размера, если поступила 80 кг, способ обработки – филе с кожей и реберными костями.
5. Определить массу нетто судака мелкого размера при обработке его чистое филе, если поступило 50 кг неразделанного судака.
6. Сколько надо взять судака неразделанного мелкого, чтобы получить 20 кг филе с кожей без костей?
7. Определить количество судака мелкого неразделанного для 100 порций рыбы, замеченной по – русский по первой колонке Сборника рецептов блюд.

### Задание № 36 Ответьте на следующие вопросы.

1) Какие морепродукты относятся к иглокожим? Дать краткое описание.

---

---

2) Какими витаминами и минеральными веществами богаты морские водоросли?

---

---

3) При каких заболеваниях полезны морские водоросли?

---

---

### Кулинарные лайфхаки



◆ Чешуя легко снимается, если положить рыбу на 2 ч в холодную воду, добавив 2 столовые ложки уксуса на 1 л воды, а также, если до чистки рыбу окунуть в горячую воду или чистить ее в посуде, наполненной водой, чтобы чешуя не разлеталась.

◆ Тяжелый запах морской рыбы можно устранить, выдержав выпотрошенную и промытую рыбу несколько часов в уксусе, в который следует добавить 1 ...2 измельченных лавровых листа и несколько горошин черного перца.

◆ Чтобы сохранить рыбу свежей 2...3 дня, посыпьте ее крупной солью и заверните в салфетку, смоченную подслащенным уксусом (1...2 кусочка сахара на 0,5 л уксуса).

◆ Мороженую рыбу лучше обрабатывать, не дожидаясь пока она разморозится полностью, чтобы не терялось много сока. Как только она будет поддаваться резке ножом — немедленно приступить к ее разделке.

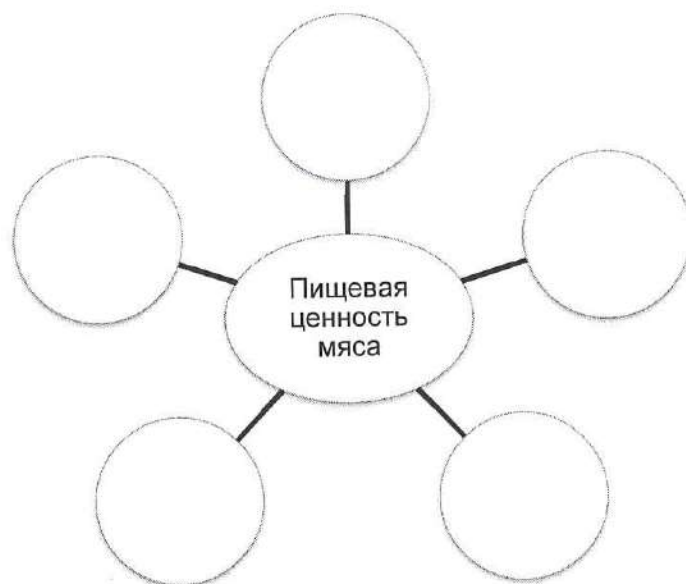
## ОБРАБОТКА, ПОДГОТОВКА МЯСА, ПТИЦЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Задание № 37 Дайте определение:

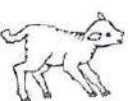
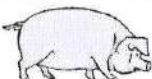
Под мясом понимают \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Задание № 38 Заполните схему:

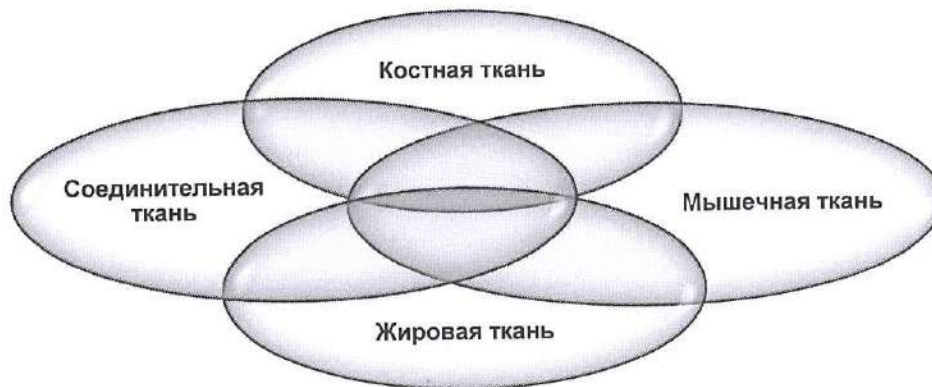


Задание № 39 Рассмотрите таблицу. Дайте название мясу. Сравните пищевую ценность мяса различных животных

Вид животных	Наименование мяса	Вода	Белки	Жиры	Калории в 100 г
		62	19	18	248
		57	16	26	307
		61	17	21	265

Задание № 40 Дополните предложение:

Основные ткани мяса



Мышечная ткань \_\_\_\_\_

---



---



---

Соединительная ткань \_\_\_\_\_

---



---



---

Жировая ткань \_\_\_\_\_

---



---



---

Костная ткань \_\_\_\_\_

---



---



---

Задание № 41 Заполните таблицу, используя слова для справок:

Качественное мясо	Некачественное мясо

Слова для справок: приятный запах, неэластичное, светло-розовый или темно-красный цвет, клейкое, эластичное, скользкое, неприятный запах, сероватый цвет.



**Задание № 42 Отработайте тему «Ветеринарное клеймение мяса»**

1. Дополните ответ. Укажите необходимый цвет клейма.



а) круглое клеймо    б) квадратное клеймо    в) овальное клеймо    г) треугольное

цвет

цвет

цвет

цвет

2. Дополните ответ. На каждую полутушу, тушу, четвертину ставится клеймо, удостоверяющее качество, упитанность мяса. Укажите категорию:

а)  - говядину \_\_\_\_\_ категории  
 - телятину \_\_\_\_\_ категории  
 - баранину \_\_\_\_\_ категории  
 - козлятину \_\_\_\_\_ категории  
 - свинину \_\_\_\_\_ категории

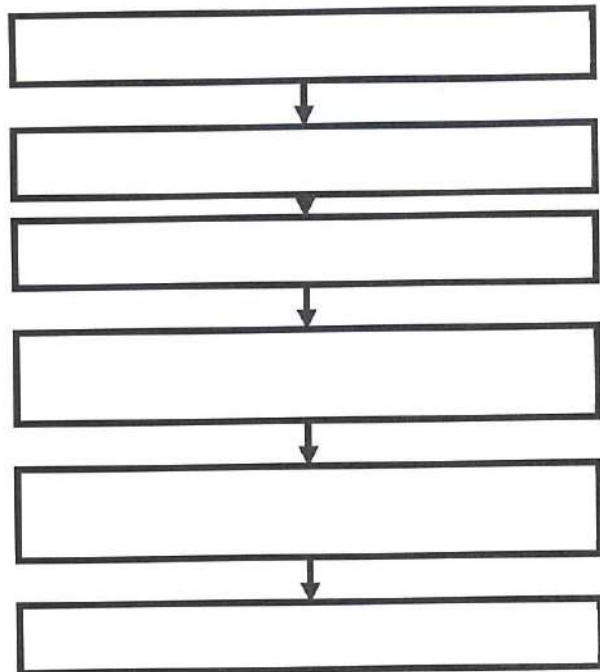
б)  - говядину \_\_\_\_\_ категории  
 - телятину \_\_\_\_\_ категории  
 - баранину \_\_\_\_\_ категории  
 - свинину \_\_\_\_\_ категории

в)  - свинину \_\_\_\_\_ категории

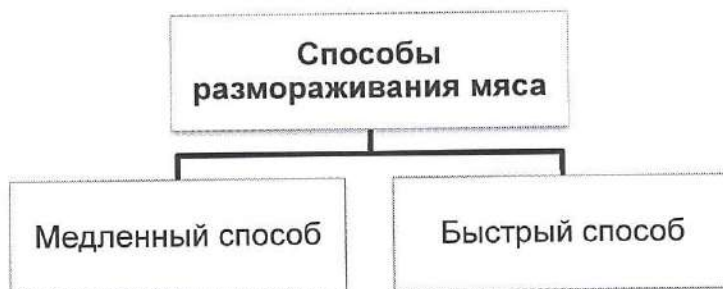
г)  - говядину \_\_\_\_\_ категории  
 - баранину \_\_\_\_\_ категории  
 - свинину \_\_\_\_\_ категории

**Задание № 43 Заполните технологическую схему**

Обработка мороженого мяса состоит из следующих операций:



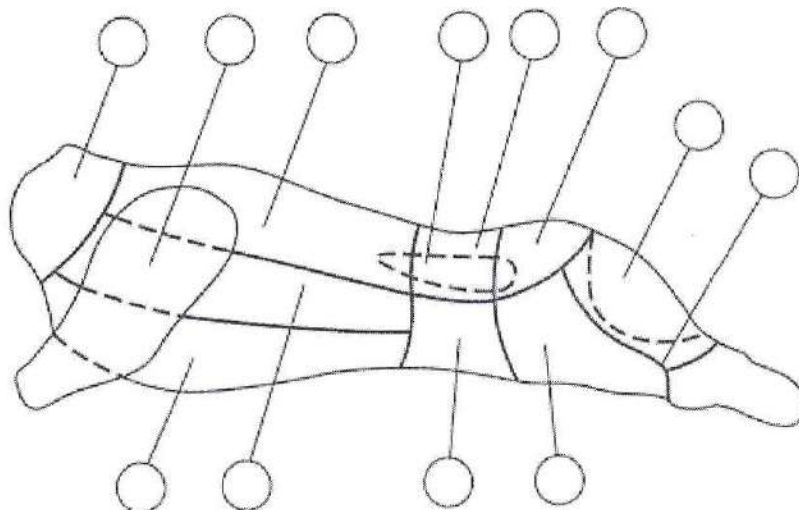
**Задание № 44 Дополните схему:**



--	--

! Какой способ размораживания мяса считается лучшим и почему? \_\_\_\_\_

**Задание № 45** Рассмотрите схему разделки говяжьей полутуши, впишите номера, соответствующие названию каждой части:



1 — вырезка; 2 — покромка; 3 — грудинка; 4 — лопаточная часть; 5 — толстый край; 6 -тонкий край; 7 —шейная часть; 8 — пашина; 9 — верхний кусок тазобедренной части; 10 — наружный кусок тазобедренной части; 11 — боковой кусок тазобедренной части; 12 — внутренний кусок тазобедренной части

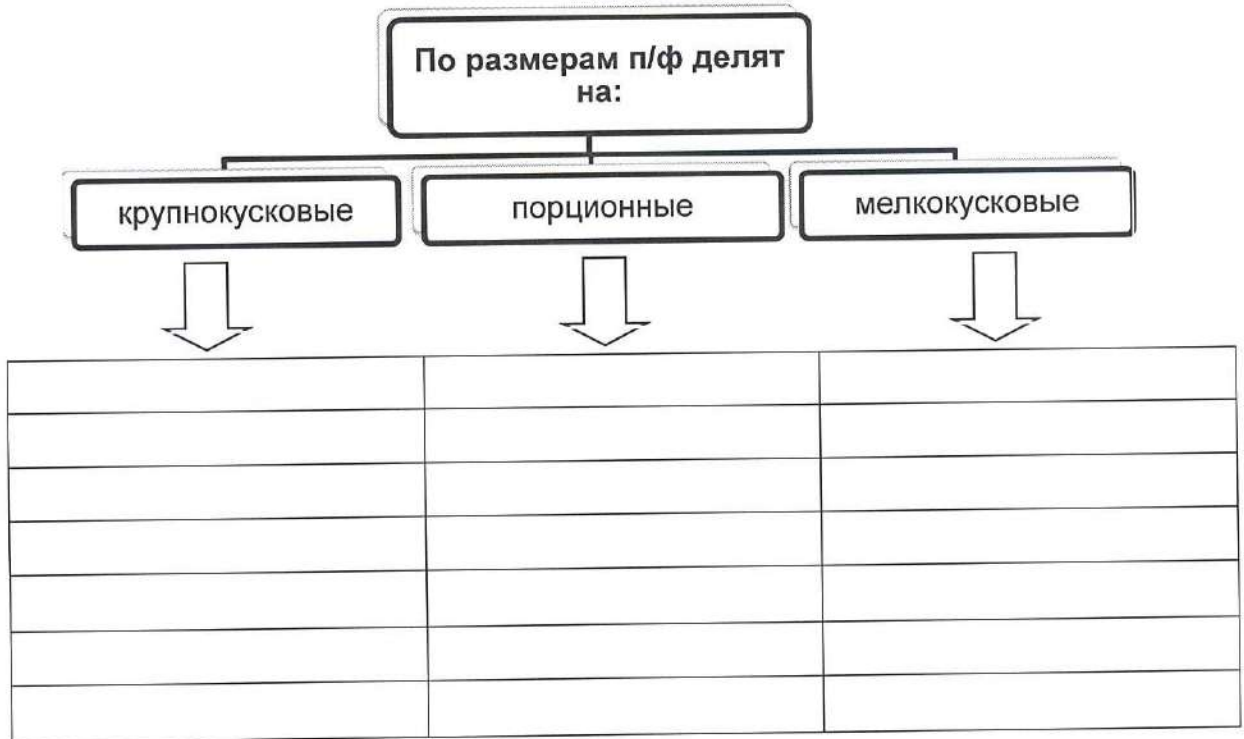
**Задание № 46** Заполните таблицу. Соотнесите виды тепловой обработки и частей мяса, отметьте знаком (x)

Кулинарное использование	Жарка	Варка	Тушение
Части мяса			
Вырезка			
Лопаточная часть			
Грудинка			
Кострец			
Толстый край			
Тонкий край			

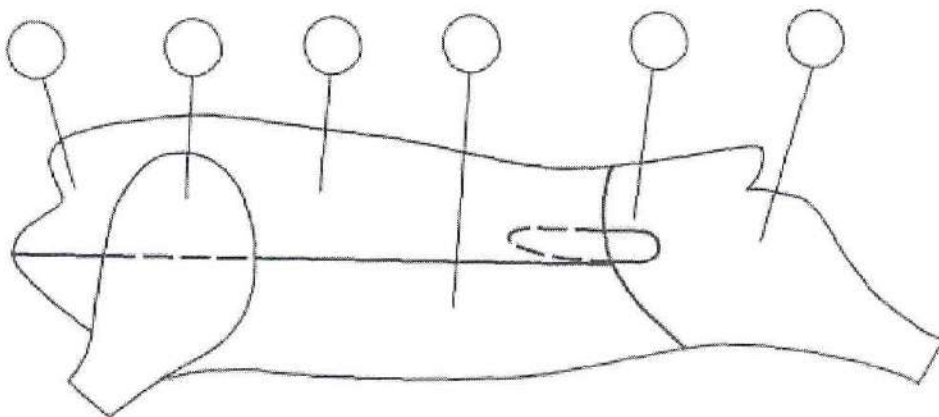


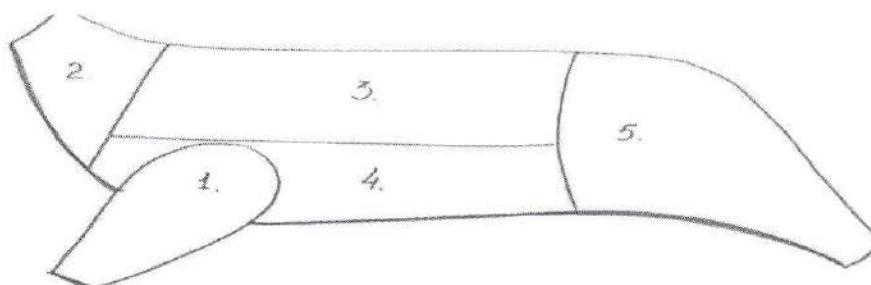
От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

Задание № 47 Дополните схему:



Задание № 48 Рассмотрите схемы разделки свиной и бараньей полутуш, подпишите название каждой части:





**Задание № 49**

**Установите соответствие:**

(ответы занесите в 3 колонку)

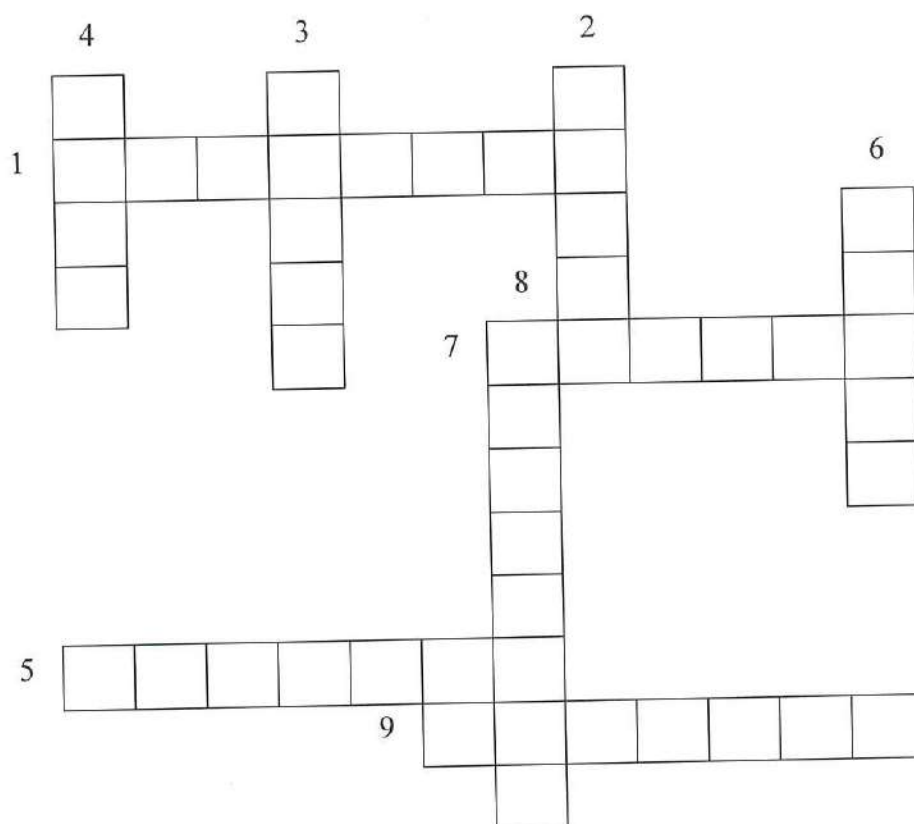
Название полуфабриката		Приготовление полуфабриката		
1	2	3	4	5
1	БИТОЧКИ		А	Котлетную массу развешивают на порции, панируют в красной панировке, придают овально- приплюснутую форму с одним заостренным концом, толщина 2-2,5см. длина 11см. ширина 5см.
2	КОТЛЕТА		Б	Котлетную массу развешивают на порции, панируют в сухарях и придают, приплюснута – круглую форму, толщиной 2 – 2,5см, диаметром 6см.
3	ЗРАЗЫ		В	Котлетную массу порционируют, панируют, придают форму овально – приплюснутую, толщиной 1см.
4	ШНИЦЕЛЬ		Г	Котлетную массу порционируют, придают форму кружочка, толщиной 1см. на середину лепёшки кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют в красной панировке и формируют в виде кирпичика с закруглёнными краями
5	ТЕФТЕЛИ		Д	На смоченную салфетку раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5 – 2 см. на середину его по длине кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки. Придают форму батона. Поверхность смазывают льезоном, посыпают сухарями.

**Задание 50 Решите задачи:**

1. Сколько костей получится при разделке на мякоть полутуши говядины 2 категории массой 80 кг?
2. Сколько костей получится при разделке на мякоть полутуши говядины 2 категории массой 80 кг?
3. Определить количество отходов и потерь при разделки баранины второй категории массой 30 кг.

4. Определить количество отходов и потерь при разделке туши (молочной) первой категории массой 80 кг.
5. Определить массу котлетного мяса, полученного при разделки полутуши говядины второй категории массой 80 кг.
6. Найти массу мяса для жарения, если масса полутуши говядины первой категории 90 кг.
7. Определить массу мяса для приготовления поджарки при разделке полутуши говядины первой категории массой 100 кг.
8. Определить массу туши баранины первой категории, если масса окорока равна 4 кг.
9. Определить количество отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных первой категории.
10. Определить массу нетто уток полупотрошенных второй категории, если масса брутто равна 40 кг.
11. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-й категории.

**Задание № 51 Разгадайте кроссворд по теме: «Мясо»**



Вопросы для кроссворда

1. Часть мяса говядины, используемая для приготовления котлетной массы.
2. Способ тепловой обработки для изделий из натуральной рубки.

3. Полуфабрикат, имеющий форму кирпичика.
4. Наполнитель, который может входить в состав рубленой массы.
5. Полуфабрикат из рубленой массы.
6. Основной показатель качества изделий из котлетной массы.
7. Дополняет изделие из котлетной массы при подаче.
8. Вид мяса.
9. Полуфабрикат из рубленой массы овально-приплюснутой формы.

**Задание № 52** Заполните технологическую карту для приготовления 1 порции полуфабриката «Тефтели из говядины». Рассчитайте выход для 27 порций. *(Воспользуйтесь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий).*

Организация, предприятие \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда (изделия): п/ф \_\_\_\_\_

Рецептура Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (2013) № \_\_\_\_\_

Сырье	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 27 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

**Технология приготовления:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Требование к качеству:**

Форма – \_\_\_\_\_

Цвет - \_\_\_\_\_

Консистенция — \_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**Задание № 53** Заполните калькуляционную карту. Рассчитайте цену 1 порции полуфабриката «Тефтели из говядины».



Унифицированная форма № ОП-1  
 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132

Код	
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид	
деятельность	

Номер документа	Дата составления







структурное подразделение

наименование б/нода

Калькуляционная карточка

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «_» г.		№ 2 от «_» г.		№ 3 от «_» г.		№ 4 от «_» г.		№ 5 от «_» г.						
№ п/п	Продукты Наименование	код	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.			
				коп.	коп.	коп.	коп.	коп.	коп.	коп.	коп.	коп.	коп.	коп.			
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
			X	X		X	X	X	X	X		X	X		X	X	
стоимость сырьевого набора на 100 б/нода			X	X		X	X	X	X	X		X	X		X	X	
Налогна 300%, руб. коп.																	
Цена продажи б/нода, руб. коп.																	
Выход одного б/нода в готовом виде, грамм																	
Заведующий производством																	
Калькуляцию составил																	
УТВЕРЖДАЮ																	
Руководитель организации																	

**Задание № 54 Укажите наименование субпродуктов:**

Вид продукта	Наименование субпродукта	Обработка продукта
	А)	Должны быть обезжирены, очищены от загрязнений и слизистой оболочки. Цвет розовый или жёлтый.
	Б)	Очищены от шкуры, жира, кровоподтёков, очищены от щетины, цвет розовый или коричневый.
	В)	Должны быть целыми, без жировой капсулы, мочеточников, наружных кровеносных сосудов.
	Г)	Освобождают от желчного пузыря с протоками, наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, остатков жировой ткани.
	Д)	Очищены от щетины, удалены роговые башмачки. Цвет слабо розовый или жёлтый.
	Е)	Целые, выпрямленные, освобождённые от жира, подъязычной мускульной ткани и кости, лимфатических узлов, гортани, слизи и крови.
	Ж)	Целые, без повреждения оболочки, без сгустков крови.
	З)	Отделены от шкуры и щетины, разрублены пополам, удалены мозги, языки, хорошо промыты. Цвет розово-белый или коричневый.
	И)	Обезжирено, разрезано вдоль, очищено от выступающих кровеносных сосудов, хорошо промыто.
	К)	Обезжирены, разделены на 2-3 доли, промыты от слизи. Цвет розовато-светлый, розово-серый.

**Задание № 55** Выполните тест. Выберите единственно верный вариант ответа и занесите его в таблицу.

1. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 10 до 15°С в течение 10... 12 ч;
- г) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

2. Сколько основных тканей мяса?

- а) 3;
- б) 4;
- в) 5;
- г) 6.

3. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
- б) тазобедренную;
- в) вырезку;
- г) грудинку.

4. Признаки мяса сомнительной свежести:

- а) Поверхность \_\_\_\_\_
- б) Консистенция \_\_\_\_\_
- в) Запах \_\_\_\_\_

5. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло.

6. Какие виды панировок используют для полуфабрикатов из котлетной массы?

\_\_\_\_\_

7. Какую панировку используют для ромштекса?

\_\_\_\_\_

8. Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?

\_\_\_\_\_

9. Дайте определение следующим терминам:

- а) Субпродукты – это \_\_\_\_\_

10. По пищевой ценности субпродукты делятся на I и 2 категории:

- а) К субпродуктам \_\_\_\_\_ - относятся язык, печень, почки, мозги, сердце, вымя, хвосты говяжьей, бараньи, мясная обрезь.
- б) К субпродуктам \_\_\_\_\_ - относятся головы говяжьей и бараньи, легкое,

ножки свиные, уши, губы, селезенка, хвосты свиные, желудок, рубец свиной, сычуг крупного рогатого скота.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

### Кулинарные лайфхаки



- ◆ Мясо рекомендуется мыть в воде комнатной температуры, но оставлять его в ней нельзя.
- ◆ Мясо, которое не подлежит немедленному приготовлению, не следует мыть, так как в этом случае оно портится быстрее.
- ◆ Мясо можно долго хранить без холодильника, переложив его листьями крапивы и завернув во влажное полотенце.
- ◆ Вымытое и смоченное лимонным соком мясобудет свежим даже в жаркие дни.
- ◆ Если мясо натереть солью или сахарным песком, то оно долгое время останется свежим.

**Задание № 56** Дополните схему классификации мяса птицы:



**Задание № 57** Установите соответствие колонок:  
(ответы занесите в 3 колонку)

Вопросы	Варианты ответов	Ответы
1	2	3
1. В чём панируются котлеты Пожарские?	а) Форма овально-приплюснутая с косточкой крыла	
2. Зачем котлеты по-киевски панируют в двойной панировке?	б) Рагу, плов, чахохбили	
3. Какую форму имеет котлета натуральная из кур?	в) Чтобы стало мягче	
4. Какие полуфабрикаты из кур используют для тушения?	г) В белой панировке	
5. Какой хлеб используют для панировки полуфабриката шницель по - столичному?	д) Чтобы разрушить соединительную ткань	
6. Какую форму имеют котлеты Пожарские?	е) Чтобы масло не вытекало во время тепловой обработки	
7. Для чего отбивают филе птицы?	ж) Форма яйцевидно- приплюснутая	
8. Какой вид панировки используют для биточков?	з) Чёрствый ржаной хлеб, без корок	
	и) Смачивают в льезоне, панируют в сухарях	
	к) Панируют в фигурной панировке	
	л) Чёрствый пшеничный хлеб, нарезанный соломкой	

## КУЛИНАРНЫЙ СПРАВОЧНИК

**Брутто** — вес товара вместе с упаковкой (а также продуктов, не прошедших первичной обработки).

**Блюдо** — это сочетание пищевых продуктов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных, оформленных и готовых к употреблению в пищу.

**Брак** — испорченные блюда, продукты, не соответствующие стандартам.

**Жиловка (мяса)** — удаление сухожилий, пленок, хрящей.

**Кляр** — жидкое тесто, в которое опускают кусочки продукта перед жаркой во фритюре.

**Калибровка** — проверка или уточнение определенного размера, формы, качества какого-нибудь изделия (например, калибровка картофеля).

**Кулинария** — искусство приготовления пищи.

**Кулинарное изделие** — пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и оформления.

**Льезон** — жидкая смесь яиц и молока. Льезон осуществляет связку пищевого продукта. В льезоне смачивают продукты перед панировкой, это способствует лучшему прилипанию панировки к продукту, улучшает вкус блюда и повышает калорийность изделия.

**Маринад** — крепкий рассол, позднее: жидкий соус с уксусом, пряностями; густой холодный соус из овощей с добавлением пряностей, паст, масла и уксуса.

**Меланж** — замороженная смесь белков и желтков (либо одних белков или желтков).

**Нарезка** — разделка пищевых продуктов; разделение подготовленного к еде продукта на порционные куски и на тонкие ломтики; искусство нарезать равные части (порции) из пищевого сырья, имеющего различную конфигурацию.

**Нетто** — вес продукта после его первичной холодной обработки, т. е. фактический вес

**Норма** — установленная мера, средняя величина чего-либо.

**Нормы отхода** — нормы остатков производства, пригодных для какой-нибудь иной цели.

**Обвалка** — отделение мяса от костей.

**Овоскоп** — прибор для определения качества яиц путём их просвечивания.

**Отбивание** — механическая обработка мяса(птицы, рыбы) для размягчения соединительной ткани и выравнивания толщины куска.

**Панирование** — нанесение панировки на поверхность полуфабриката.

**Панировка** — мука, молотые сухари, семена кунжута, подсолнечника, которыми посыпают изделие перед жареньем.

**Папильоты** — бумажная обертка с вырезами, с помощью которой скрывают кость, выступающую из птицы или мяса

**Полуфабрикат** — продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и изготовления блюд и кулинарных изделий и непригодные к непосредственному потреблению.

**Приправы** — продукты, обладающие острым приятным вкусом, хорошо сочетающиеся с разнообразными блюдами;

**Рецептура** — это нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.

**Субпродукты** — внутренние органы менее ценные части тушубойных животных.

**Сырье** — продукты, предназначенные для приготовления блюд.

**Фарш** — 1) сырое мясо (в том числе птицы, рыбы), измельченное для приготовления пищи;  
2) любая измельченная начинка.

**Формирование** — придание определенной формы, законченности.

**Шпигование** — внедрение инородного жира в мясную основу, бедную или совершенно лишенную жира.

Для заметок

---

---

---





3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013. -680с.: ил.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания[Текст]: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ,1996. - 619 с.
11. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
12. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник / И. П. Самородова. – М: Академия, 2015. – 191 с.
13. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник [Текст]: / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с.
14. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

17. Государственная публичная научно–техническая библиотека России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.vavilon.ru>. – (дата обращения 27.04.2018)

16. Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.su/>. – (дата обращения 27.04.2018) 15. Сайт On–line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 27.04.2018)

19. Сайт «Кухни мира» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.cooksmeal.ru/chefs](http://www.cooksmeal.ru/chefs). – (дата обращения 27.04.2018)

20. Сайт ООО «Триасервис» (профессиональное кухонное оборудование) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovое-oborudovanie-2>. – (дата обращения 27.04.2018)

18. Электронные словари [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edic.ru>. – (дата обращения 27.04.2018)

ПРИЛОЖЕНИЯ  
Организация, предприятие

---

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда (изделия): п/ф \_\_\_\_\_

Рецептура Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (2013) № \_\_\_\_\_

Сырье	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на ____ порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

**Технология приготовления:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Требование к качеству:**

Форма – \_\_\_\_\_

Цвет - \_\_\_\_\_

Консистенция — \_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Организация, предприятие  
\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда (изделия): п/ф \_\_\_\_\_

Рецептура Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (2013) № \_\_\_\_\_

Сырье	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на ____ порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

**Технология приготовления:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Требование к качеству:**  
Форма – \_\_\_\_\_  
Цвет - \_\_\_\_\_  
Консистенция — \_\_\_\_\_  
Запах – \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Организация, предприятие

УТВЕРЖДАЮ

Директор

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_**

Наименование блюда (изделия): п/ф \_\_\_\_\_

Рецептура Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (2013) № \_\_\_\_\_

Сырье	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на ____ порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

**Технология приготовления:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Требование к качеству:**

Форма – \_\_\_\_\_

Цвет - \_\_\_\_\_

Консистенция — \_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Организация, предприятие

\_\_\_\_\_  
УТВЕРЖДАЮ  
Директор

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда (изделия): п/ф \_\_\_\_\_  
Рецептура Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (2013) № \_\_\_\_\_

Сырье	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на ____ порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

**Технология приготовления:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Требование к качеству:**

Форма – \_\_\_\_\_

Цвет - \_\_\_\_\_

Консистенция — \_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Организация, предприятие

\_\_\_\_\_  
УТВЕРЖДАЮ

Директор

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда (изделия): п/ф \_\_\_\_\_

Рецептура Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (2013) № \_\_\_\_\_

Сырье	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на ____ порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

**Технология приготовления:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Требование к качеству:**

Форма – \_\_\_\_\_

Цвет - \_\_\_\_\_

Консистенция — \_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Организация, предприятие

\_\_\_\_\_  
УТВЕРЖДАЮ

Директор

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда (изделия): п/ф \_\_\_\_\_

Рецептура Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (2013) № \_\_\_\_\_

Сырье	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на _____ порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

**Технология приготовления:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Требование к качеству:**

Форма – \_\_\_\_\_  
Цвет - \_\_\_\_\_  
Консистенция — \_\_\_\_\_  
Запах – \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Организация, предприятие

\_\_\_\_\_  
УТВЕРЖДАЮ



Директор

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_**

Наименование блюда (изделия): п/ф \_\_\_\_\_

Рецептура Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (2013) № \_\_\_\_\_

Сырье	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на ____ порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

**Технология приготовления:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Требование к качеству:**  
Форма – \_\_\_\_\_  
Цвет - \_\_\_\_\_  
Консистенция — \_\_\_\_\_  
Запах – \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Организация, предприятие

\_\_\_\_\_  
УТВЕРЖДАЮ

Директор

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда (изделия): п/ф \_\_\_\_\_

Рецептура Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (2013) № \_\_\_\_\_

Сырье	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на ____ порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

**Технология приготовления:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Требование к качеству:**

Форма – \_\_\_\_\_

Цвет - \_\_\_\_\_

Консистенция — \_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Организация, предприятие

\_\_\_\_\_  
УТВЕРЖДАЮ

Директор

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_**

Наименование блюда (изделия): п/ф \_\_\_\_\_

Рецептура Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (2013) № \_\_\_\_\_

Сырье	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на ____ порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

**Технология приготовления:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Требование к качеству:**

Форма – \_\_\_\_\_

Цвет - \_\_\_\_\_

Консистенция — \_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Унифицированная форма № ОП-1  
 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132

Форма по ОКУД 0330501

по ОКПО

структурное подразделение

Вид  
 деятельность

наименование бignода

Номер документа	Дата составления

Калькуляционная карточка

№ п/п	Порядковый номер калькуляции, дата утверждения	Продукты Наименование	код	№ 1 от «__» _____ г.		№ 2 от «__» _____ г.		№ 3 от «__» _____ г.		№ 4 от «__» _____ г.		№ 5 от «__» _____ г.						
				норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.				
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
стоимость сырьевого набора на 100 бignод				X	X								X	X				
Наценка 300%, руб.коп.				X	X								X	X				
Цена продажи бignода, руб.коп.																		
Выход одного бignода в готовом виде, грамм																		
Заведующий производством																		
Калькуляцию составил																		
УТВЕРЖДАЮ																		
Руководитель организации																		

Унифицированная форма № ОП-1  
 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132

Код  
 Форма по ОКУД 0330501

по ОКПО

структурное подразделение

Вид

наименование блока

деятельность  
 Номер документа  
 Дата составления

Калькуляционная карточка

№ п/п	Порядковый номер калькуляции, дата утверждения	Продукты Наименование	код	№ 1 от «__» ____ г.			№ 2 от «__» ____ г.			№ 3 от «__» ____ г.			№ 4 от «__» ____ г.			№ 5 от «__» ____ г.		
				норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
стоимость сырьевого набора на 100 блгод				X	X		X	X	X	X		X	X		X	X		
Наценка 300%, руб. коп.																		
Цена продажи блока, руб. коп.																		
Выход одного блока в готовом виде, ГРАММ																		
Заведующий производством																		
Калькуляционно составил																		
УТВЕРЖДАЮ																		
Руководитель организации																		

Унифицированная форма № ОП-1  
 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132

Код	
Форма по ОКУД	0330501

по ОКПО

структурное подразделение

Вид

деятельность

наименование блюда

Номер документа	Дата составления

Калькуляционная карточка

№ п/п	Порядковый номер калькуляции, дата утверждения	Продукты Наименование	код	№ 1 от «__» ____ г.		№ 2 от «__» ____ г.		№ 3 от «__» ____ г.		№ 4 от «__» ____ г.		№ 5 от «__» ____ г.							
				норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.				
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
стоимость сырьевого набора на 100 блюда				X	X		X	X	X		X	X		X	X				
Наценка 300%, руб. коп.																			
Цена продажи блюда, руб. коп.																			
Выход одного блюда в готовом виде, ГРАММ																			
Заведующий производством																			
Калькуляционно составил																			
УТВЕРЖДАЮ																			
Руководитель организации																			

Унифицированная форма № ОП-1  
 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132

Код  
 Форма по ОКУД 0330501

по ОКПО

структурное подразделение

Вид

наименование блока

Деятельность

Номер документа

Дата составления

Калькуляционная карточка

№ п/п	Порядковый номер калькуляции, дата утверждения	Продукты Наименование	код	№ 1 от «_»		№ 2 от «_»		№ 3 от «_»		№ 4 от «_»		№ 5 от «_»		сумма, руб.					
				норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.								
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
Стоимость сырьевого набора на 100 блоков				X	X		X	X	X	X		X	X		X	X			
Наценка 300%, руб. коп.																			
Цена продажи блока, руб. коп.																			
Выход одного блока в готовом виде, Грамм																			
Заведующий производством																			
Калькуляционно составил																			
УТВЕРЖДАЮ																			
Руководитель организации																			

Унифицированная форма № ОП-1  
 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132

Код  
 Форма по ОКУД 0330501

по ОКПО

Вид  
 деятельность

Номер документа	Дата составления

структурное подразделение  
 наименование блюда

Калькуляционная карточка

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «_» _г.		№ 2 от «_» _г.		№ 3 от «_» _г.		№ 4 от «_» _г.		№ 5 от «_» _г.			
№ п/п	Продукты Наименование	код	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.
				5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X		X	X	X	X	X		X	X	
Наценка 300%, руб. коп.														
Цена продажи блюда, руб. коп.														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм														
Заведующий производством														
Калькуляцию составил														
УТВЕРЖДАЮ														
Руководитель организации														



Унифицированная форма № ОП-1  
 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132

Код  
 Форма по ОКУД 0330501

по ОКПО

Вид  
 деятельность

Номер документа	Дата составления

структурное подразделение  
 наименование блока

Калькуляционная карточка

№ п/п	Порядковый номер калькуляции, дата утверждения	Продукты	код	№ 1 от «__» ____ г.		№ 2 от «__» ____ г.		№ 3 от «__» ____ г.		№ 4 от «__» ____ г.		№ 5 от «__» ____ г.						
				норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.	сумма, руб.				
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
стоимость сырьевого набора на 100 блока				X	X		X	X	X		X		X		X		X	
Наценка 300%, руб. коп.																		
Цена продажи блока, руб. коп.																		
Выход одного блока в готовом виде, ГРАММ																		
Заведующий производством																		
Калькуляцио составил																		
УТВЕРЖДАЮ																		
Руководитель организации																		

Унифицированная форма № ОП-1  
 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132

Код  
 Форма по ОКУД 0330501

по ОКПО

Вид  
 деятельность

Номер документа	Дата составления

структурное подразделение  
 наименование блока

Калькуляционная карточка

№ п/п	Порядковый номер калькуляции, дата утверждения	Продукты Наименование	код	№ 1 от «_»		№ 2 от «_»		№ 3 от «_»		№ 4 от «_»		№ 5 от «_»		цена, руб.	сумма, руб.			
				норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.	норма, кг.	цена, руб.							
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
стоимость сырьевого набора на 100 блгод				X	X		X	X	X		X	X			X	X		
Наленка 300%, руб. коп.																		
Цена продажи блока, руб. коп.																		
Выход одного блока в готовом виде, грамм																		
Заведующий производством																		
Калькуляцию составил																		
УТВЕРЖДАЮ																		
Руководитель организации																		

## Страничка для творчества

Уважаемые студенты!

Данная страница даст Вам возможность принять участие в конкурсе на лучшую разработку учебного задания, по итогам которого, будут выбраны лучшие и включены в новую рабочую тетрадь. Под заданиями будет указана фамилия и имя разработчика.

Учебное задание может представлено в виде: тестовых заданий, ситуационных заданий, кроссвордов, квестов, лайфхаков и пр.

Учебное издание

**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

*Рабочая тетрадь по междисциплинарным курсам МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Составитель

КОРОЛЕВ АЛЕКСАНДР ПАВЛОВИЧ