**17.09.2026** **ПКД 4/1 9/23-11/24**

**Дисциплина МДК 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Повар**

Готовые материалы присылать преподавателю на электронную почту rshevkalenko@bk.ru или в личном сообщении в социальной сети https://vk.com/id168488953

**Лекция 1-3 (6 часов)**

**Тема: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Повар**

**Цель:** *Обучающие:*

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

*Развивающие:*

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;
- порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Формируемые компетенции:**

*общие:*

− понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

− организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

− принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

− работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

− брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

− соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

***профессиональные:***

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по **о**бработке, нарезке и приготовлению блюд из овощей;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения практического занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной

методике преподавания;

- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков в процессе выполнения практической работы.

**Последовательность выполнения работы**

1. Рассчитать массу сырья, заполнить таблицу 1на одну порцию и на заданное количество порций.

Таблица 1 – Расчет сырья 10 наименованный блюд

| Продукты | Масса, г | | Масса, г | | Масса, г | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | по сборнику | | на 1 порцию | | на заданное количество 10 порций | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Выход | | | | | | |

2. Ответить на контрольные вопросы (письменно).

**Контрольные вопросы:**

1. Значение холодных блюд и закусок в питании человека?
2. При какой температуре отпускают холодные блюда и закуски?

**3. Теоретические сведения для выполнения практического задания**

При обработке овощей получается значительное количество отходов. Размер этих отходов регламентируется нормативами, помещенными в действующих Сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. При этом отходы картофеля, моркови и свеклы колеблются в зависимости от сезона, поэтому и нормативы на них установлены в различных размерах.

В рецептурах на блюда из овощей, помещенных в действующих сборниках рецептур и прейскурантах, масса обработанных овощей предусматривается, исходя из поступлений (%):

• картофеля с 1 сентября по 31 октября — 25 %;

• моркови и свеклы до 1 января — 20 %.

В случаях когда указанные овощи обрабатываются в другой период, необходимо пересчитать массу брутто, чтобы масса очищенных овощей (нетто) оставалась неизменной, а следовательно, и выход готовых изделий соответствовал указанному в рецептурах. Таким образом, для соблюдения установленного выхода готовых изделий необходимо помнить, что масса нетто является величиной постоянной.

Для решения задач на определение % и массы отходов, массы сырья нетто и брутто требуется найти установленный процент отходов для данного вида овощей с учетом сезона и вида обработки.

**Последовательность выполнения работы:**

**3.1. Решение технологических задач на определение массы брутто, нетто.**

Задача № 1. Определить массу брутто картофеля в марте, если масса очищенного картофеля равна 13 кг.
Задача № 2. Определить массу брутто лука репчатого в декабре, если масса очищенного лука равна 37 кг?
Задача № 3. Определить массу брутто огурцов свежих теплично- парниковых в сентябре, если масса очищенных огурцов равна 4,5 кг?
Задача № 4. Определить массу брутто укропа свежего в декабре, если масса очищенного укропа равна 700 г?
Задача № 5. Определить массу помидор свежих грунтовых в августе, если масса очищенных помидор равна 9 кг?

**Пример решения задачи №1**

Масса брутто исчисляется, исходя из заданной массы нетто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептур в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» находим процент отходов у картофеля в марте месяце, что составляет 40%.
Используя известные значения, находим массу брутто по формуле:

$$Мб = \frac{Мн*100}{100-\%отх}$$

Где: Мнт- масса нетто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

$$Мб = \frac{13*100}{100-40} = 21,66кг.$$

**Ответ:** 21,66 кг- искомая масса брутто картофеля

---

Задача № 6. Сколько очищенного картофеля получится в сентябре месяце, при обработке 35 кг ?
Задача № 7. Сколько лука репчатого массой нетто получится при его обработке 7 кг?
Задача № 8. Сколько моркови столовой свежей получится массой нетто в ноябре при обработке 22 кг?
Задача № 9. Сколько яблок свежих получится массой нетто, при обработке 14 кг ?
Задача № 10. Сколько груш свежих получится массой нетто при обработке 8 кг?

**Пример решения задачи № 6**

Масса нетто исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса нетто всегда принимается за 100 %.
В сборнике рецептур в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» находим процент отходов у картофеля в сентябре месяце, что составляет 25%.
Используя известные значения, находим массу нетто по формуле:

$$Мн = \frac{Мб*(100-\%отх)}{100\%}$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)
% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

$$Мн = \frac{35*(100-25)}{100\%} = 26,25 кг$$

**Ответ:** 26,25 кг- искомая масса нетто картофеля

**3.2. Определение количества отходов при механической обработке и потерь при тепловой обработке продуктов.**

Задача № 11. Определить количество отходов при обработке 400 кг картофеля в феврале.

Задача № 12. Какое количество отходов получится при обработке 2 тонн картофеля в ноябре?

Задача № 13. Определить величину отходов при обработке 20 кг свеклы в апреле.

Задача № 14. Определить величину отходов при обработке 100 кг белокочанной капусты.

Задача № 15. Какое количество отходов получится при обработке 40 кг моркови в декабре?

**Пример решения задачи № 11**

Масса отходов исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептур в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» находим процент отходов у картофеля в феврале месяце, что составляет 35%.

Используя известные значения, находим массу отходов по формуле:

$$\text{Мотх} = \frac{\text{Мб*\%отх}}{100\%}$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

$$\text{Мотх} = \frac{400*35}{100\%} = 140 \text{ кг}$$

**Ответ:** 140 кг- искомая масса отходов у картофеля при холодной обработке в феврале месяце.

---

Задача № 16. Масса жаренного картофеля во фритюре брусочками в сентябре составила 5,5 кг. Определить % потерь при тепловой обработке, % отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в сентябре месяце?

Задача № 17. Масса припущенных кабачков составила 0,7 г. Определить % потерь при тепловой обработке, % отходов при механической обработке и массу неочищенных кабачков ?

Задача № 18. Масса очищенной вареной моркови в апреле месяце составила 3.5 кг. Определить % потерь при тепловой обработке, % отходов при механической обработке и массу неочищенной моркови в апреле месяце?

**Пример решения задачи № 16**

Масса нетто картофеля принимается за 100 %.

В сборнике рецептур в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» находим процент потерь при тепловой обработке картофеля жаренного брусочками во фритюре в сентябре месяце, что составляет 50%.

*При тепловой обработке картофеля (жарка брусочками во фритюре) потери составляют 50 %*

Используя известные значения, находим массу нетто по формуле:

$$\text{Мн} = \frac{\text{Мгот*100\%}}{100-\text{\%отх}}$$

Где: Мгот - масса готового продукта (изделия), после тепловой обработки

% отх- процент потерь у продукта при тепловой обработке

$$\text{Мн} = \frac{5{,}5*100\%}{100-50} = 11 \text{ кг}$$

В сборнике рецептур в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» находим процент отходов при холодной обработке у картофеля в сентябре месяце, что составляет 25%.

*Процент отходов при механической обработке картофеля в сентябре составляет 25%.*

Используя известные значения.находим массу брутто по формуле:

$$Мб = \frac{Мн*100\%}{100-\%отх}$$

Где: Мнт- масса нетто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

$$Мб = \frac{11*100}{100-25} = 14,66 \text{ кг}$$

**Ответ:** Масса неочищенного картофеля в сентябре месяце составляет 14.66 кг.

**Преподаватель** **Шевкаленко Р.А.**