

**Всероссийская конференция**  
**"МЕТОДИКА И ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА"**  
2019 год

---

*Тёсова Елена Анатольевна*

*Санкт-Петербургское государственное бюджетное*

*профессиональное образовательное учреждение «Колледж «Красносельский»*

Учебно-методическое пособие

для проведения практических занятий по ПМ.07

«Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер» для студентов  
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Цель учебно-методического пособия - оказание помощи учащимся в приобретении необходимых знаний для проведения технологических расчетов, в умении пользоваться справочными материалами, сборниками рецептур, таблицами нормативов отходов при первичной обработке сырья и приготовлении блюд.

В данном сборнике предложены практические задания по работе со Сборниками рецептур.

В каждой теме дается расчет по определению количества отходов, определению массы нетто и массы брутто и определению количества порций из заданного количества сырья.

После определенной группы типовых задач в каждой теме дана методика их решения.

**ТЕМА I. Задачи по теме "Обработка овощей и грибов".**

Задачи, приведенные по данной теме, должны дать представление об определении количества отходов, определении массы "нетто", определении массы "брутто" и определении количества порций изделий, изготовленных из заданного количества сырья.

Нормы отходов в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для



предприятий общественного питания установлены для овощей и плодов, соответствующих по качеству требованиям ГОСТов.

В расчетных таблицах Сборника рецептов блюд и кулинарных изделия 1996 года утверждения приняты нормы отходов для картофеля, действующие до 1 ноября, для моркови и свеклы - до 1 января. Если необходимо рассчитать количество овощей при других нормах отходов, то следует производить соответствующие пересчеты массы "брутто" в сторону увеличения или уменьшения (для картофеля молодого), чтобы масса очищенных овощей "нетто" оставалась неизменной, а следовательно выход готовых изделий соответствовал указанному в рецептуре. Таким образом, для соблюдения установленного выхода готовых изделий необходимо помнить, что масса "нетто" является величиной постоянной.

### **§ I. Определение количества.**

Задача 1. Определить количество отходов при обработке 400 кг картофеля в феврале.

Задача 2. Какое количество отходов получится при обработке 2 тонн картофеля в ноябре?

Задача 3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 700 кг картофеля в ноябре и в феврале.

Задача 4. Определить величину отходов при обработке 100 кг белокочанной капусты.

Задача 5. Какое количество получится при обработке 40 кг моркови в декабре?

Задача 6. Определить величину отходов при обработке 30 кг репчатого лука.

Задача 7. Определить величину отходов при обработке 20 кг свеклы в апреле.

Задача 8. Какое количество сухого крахмала можно получить из отходов картофеля при обработке его в декабре в количестве 3 тонн?



Пример решения типовой задачи № 1.

По таблице № 32 стр. 651 Сборника рецептов блюд найдем процент отходов картофеля в феврале. Процент отходов равен 35

%. Принимаем заданную массу брутто картофеля 400 кг за 100 %, исчисляем массу отходов:

400 кг – 100 % X – 35%

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

140 кг – масса отходов картофеля.

Примечание: Для расчета количества крахмала (задача № 8) следует принять выход крахмала – сырца – 10 %, а выход сухого крахмала – 5 % от массы отходов картофеля.

