**Практические работы по решению ситуационных задач**

**Практическая 1**

**Тема:**Составление и решение ситуационных задач. Работа со Сборником рецептур.

**Цель:** Научиться работать с нормативными документами при решении ситуационных задач. Закрепить теоретические знания по теме.

**Материально-техническое оснащение**: сборник рецептур,  раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

**Ход работы:**

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептур);

2. Выполнить задание;

**Производственные (ситуационные) задачи**

**Производственная ситуация №1.** Составьте технологическую схему производства блюда №169 Борщ. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

**Производственная ситуация №2**. Согласно производственной программе, на предприятии следует приготовить 120 порций щей из щавеля (№189). Рассчитать сырье, необходимое для приготовления заправочного супа. Выход 1 порции составляет 500 грамм.

**Производственная ситуация №3.** Составьте технологическую схему производства блюда №206 Суп картофельный с бобовыми. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

**Производственная ситуация №4.** Составьте технологическую схему производства блюда №196 Рассольник домашний. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

**Производственная ситуация №5.** Составьте технологическую схему производства блюда №234 Солянка грибная. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

**Производственная ситуация №6.** Составьте технико-технологическую карту на блюдо №194 Щи уральские.

**Производственная ситуация №7**. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №182. Борщ из сушеных овощей

**Решение ситуационных задач по мясу**

Примеры решения задач.

1. Определить количество порций эскалопа при наличии 60 кг свинины обрезной 2 категории ( 2 колонка).

Решение:

1. по рецептуре определяем норму закладки на 1 порцию эскалопа – 0,125 кг.
2. по таблице определяем % выхода вырезки и корейки для свинины 2 категории -0,8% и 10,2% в сумме 11%.
3. определяем 11% от веса брутто: Мвых.ч =60\*11 : 100=6,6 кг.
4. определяем количество порций: (Nн.с.) =6,6 : 0,125 = 52 порции.

Ответ : 52 порции эскалопа .

***Задачи для самостоятельного решения***

1. Найдите количество отходов по среднетушевым нормам отходов при поступлении 80 кг говядины II категории упитанности.

2. Найдите выход толстого и тонкого края говядины при поступлении 125 кг говядины I категории.

3. Сколько порций поджарки по рецептуре №376 (599) можно приготовить по колонке №2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг.

4. Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре №375 (598) можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.

5. Сколько порций блюда «Гуляш» по рецептуре №401 (632) можно приготовить из туши баранины I категории упитанности массой 46 кг по первой колонке.

6. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5% потери при разделке 0,5%. Определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.

7. Масса разделанной говядины II категории упитанности 140 кг. Сколько говядины массой брутто было израсходовано.

8. Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7 кг. Норма отходов при механической обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек.

9. Масса говяжьей печени мороженой 17 кг. Определите массу жареной печени.

10. Масса говяжьей туши I категории упитанности составляет 110 кг. Определите массу мяса для жарки, тушения и варки крупными кусками.

11. Взято 35 кг. почек говяжьих охлажденных. После механической обработки получено 32 кг 620 г., а после варки 17 кг 615 г. почек. Определите фактический процент отходов при механической обработке, фактический процент потерь при тепловой обработке и сравните их с нормой. Если норма отходов 7%, а потерь 47%.

**Решение ситуационных задач по рыбе**

1. Определить массу нетто филе с кожей без реберных костей для котлетной массы, если поступило 20 кг минтая неразделанного среднего:

**Решение:**

1.определяем % отходов минтая неразделанного, среднего ( филе с кожей без реберных костей) – 50%

2.определяем массу отходов: М отх. =20\*50 : 100 =10,0 кг.

3.определяем массу филе с кожей без реберных костей: М нт. =20-10 =10,0 кг.

Ответ: масса филе с кожей без костей составляет 10,0 кг.

***Задачи для самостоятельного* *решения***

1. Найдите процент отходов и потерь при холодной обработке для

а) Горбуши средней мороженой не пластованной кусками.

б) Горбуши потрошенной с головой мороженой при разделке на филе без кожи и костей.

в) Камбалы дальневосточной неразделанной мороженой при разделке на кругляши.

г) Карась океанический потрошенный обезглавленный мороженный при разделке на филе с кожей без костей.

д) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головы.

е) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головой мороженная в брикетах.

2. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.

3. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?

4. Какое количество филе с кожей без костей будет получено из 50 кг ставриды океанической неразделанной.

5. Найдите массу брутто морского окуня для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 75 г.), если поступил окунь морской потрошенный обезглавленный.

6. Найдите массу брутто терпуга для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 125 г.), если поступил терпуг неразделанный.

7. Определить размер отходов в % при обработке судака не пластованного на филе без кожи и костей.

8. Определить размер отходов в % при обработке трески не пластованной на филе с кожей без костей.

9. Какое количество филе без кожи и костей будет получено из 70 кг трески специальной разделки.

10. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели не пластованной среднего размера.

**Решение ситуационных задач по домашней птице**

***1.Расчет массы отходов и потерь (М отх.)*** производства по таблицам № 14 и № 15 «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы»(стр. 531, 532).

**Пример:** определить количество отходов и потерь при обработке 50кг кур полупотрошеных 1категории.

1. Находим процент отходов и потерь (% отх.) для кур полупотрошеных 1категории – 31,4%;
2. Масса брутто птицы (Мбр) = 50кг.
3. Рассчитываем массу отходов (М отх.) по формуле (1): 50\*31,4/100=15,7 (кг)

***2. Расчет массы брутто (М бр)*** производится по схеме обратной определению массы нетто.

**Пример** Определить массу брутто (Мбр) кур полупотрошеных 1 категории для получения 68 кг мякоти без кожи.

1. Находим процент выхода мякоти без кожи (% вых. части) для кур потрошенных 1 категории – 34% (таб 16, с.533)
2. Рассчитываем массу брутто кур (М бр.) полупотрашеных 1 категории по формуле (7) 68\*34/100=200(кг)

***3.Определение массы брутто, массы нетто полуфабрикатов и их выхода полуфабрикатов (Мбр.)***  в зависимости от способа разделки с/х птицы при использовании различных способов тепловой обработки ведется непосредственно по таблице № 18 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной » (стр. 534).

**Пример.** Определить массу брутто бройлеров – цыплят полупотрошеных 1 категории для 50 порций «Салата столичного» в ресторане (Масса вареной мякоти на 1 порцию 30г.).

1. По таблице № 18 (с. 534) находим вид птицы – бройлер – цыплята (с.539), наименование полуфабриката – целиком, мякоть для салата без кожи (колонка 1), способ тепловой обработки – варка (колонка 2).
2. Находим на этой же строке массу готового изделия на одну порцию – 30 г (колонка 8) и соответственно массу брутто по колонке 3 - 93г.
3. Рассчитываем массу брутто на 50 порций:

0,93\*50=4,65(кг)

***Задачи для самостоятельного* *решения***

1.Определить количество выхода мякоти без кожи при обработке 35 кг кур потрошеных 2 категории.

2.Определить массу брутто кур полупотрошеных 1 категории дл получения 48 кг мякоти без кожи.

3.Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке18 кг кур полупотрошеных 1 категории.

4.Определить количество порций плова из 15 кг кур полупотрошеных 1 категории(некондиционное сырье),в кафе.

5.Определить массу брутто кур потрошенных 2 категории для получения мякоти 40 кг мякоти без кожи.