



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)  
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО  
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

на заседании кафедры « ЭиТС »

Протокол № 3 от  
« 5 » октября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора ГАПОУ РС(Я) «МРТК»

А.А. Мусорина

« 28 » октября 2020 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии

43.01.09. «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с получением среднего общего образования

Составитель:  
преподаватель специальных дисциплин  
Волкова Л.Н.

Мирный  
2020 год

## Аннотация

сведения о:

сути рассматриваемых вопросов;

- предназначении данных методических рекомендаций (какую помощь и кому призвана оказать);
- источнике практического опыта, положенного в основу рекомендаций (указать, на базе какого опыта разработаны данные методические рекомендации);

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации для выполнения практических работ по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины

Рекомендации предназначены для оказания помощи студентам при выполнении практических работ.

Основной целью практических работ является подготовка студентов к выполнению лабораторных работ. В ходе практических работ студенты приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов изделий;
- составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- оформления соответствующей технологической документации.

Практическая работа проводится в учебном кабинете. Группа делится на бригады и за каждой бригадой закрепляется задание.

До начала практической работы преподаватель проводит вводный инструктаж. Студенты получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание на правильность выполнения задания, оказывает помощь. Готовые задания студенты оформляют, сдают преподавателю побригадно. Преподаватель отмечает правильность оформления соответствующей технологической документации, обращает внимание на ошибки и возможность их устранения.

Преподаватель подводит итог практической работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА**

### **Работа со сборником рецептов. Расчет используемого сырья и составление технологических и калькуляционных карт**

#### **Задание по бригадам:**

1. Оформить технологическую карту на блюдо (Приложение 1), используя сборник рецептов и порядок заполнения технологической карты (Приложение 2).
2. Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций, используя (Приложение 3), полученные результаты занести в технологическую карту.
3. Произвести расчет стоимости блюда (калькуляция) используя технологическую карту, (Приложение 4) и оформить калькуляционную карточку (Приложение 5).
4. Ответить на вопросы (преподаватель проверяет теоретические знания студентов путем проведения устного и/или письменного опроса).
5. Заполнить карту самоанализа (Приложение 6), используя критерии оценки (Приложение 7) и сдать на проверку преподавателю.

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование блюда \_\_\_\_\_

Раскладка № \_\_\_\_\_ Сборник рецептов:

Наименование продуктов	Вес брутто				Вес нетто			
	1п.		50п	100п	1п.		50п	100п

Выход								

**Технология приготовления:**

**Требования к качеству:**

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_

### Порядок заполнения технологической карты

Согласно требованиям СТБ 1210-2000 кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов на конкретный вид продукции и изготавливаться по технологическим картам, технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил для объектов общественного питания.

Технологическая карта - это нормативно-технологический документ, включающий рецептуру, описание технологии приготовления, характеристику блюда, изделия по органолептическим (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция

Основанием для составления технологической карты на кулинарное, хлебобулочное или кондитерское изделие является сборник рецептов, в котором даны содержание и необходимые нормы закладки массой брутто и нетто продуктов, выход отдельных полуфабрикатов, готовых компонентов и блюда в целом, технология приготовления.

1. Руководствуясь рецептом из сборника рецептов, укажите в технологической карте список продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, нормы закладки сырья и весового содержания полуфабриката и готового блюда в граммах массой брутто и нетто. Это позволит определить общее количество продуктов, необходимых для приготовления расчетного количества порций.

2. Подробно, в пошаговом режиме опишите технологию приготовления. При этом укажите нормы времени, затрачиваемое для выполнения каждого шага и общее время, необходимое для приготовления данного блюда.

3. В карте обязательно укажите вес одной порции готового блюда и подробно распишите требования по его оформлению, если они есть, то и к подаче блюда. В том случае, когда изготовленная продукция подлежит длительному хранению, в технологической карте отразите условия и срок его хранения.

### Порядок расчета сырья для приготовления необходимого количества порций

1. Берут сборник рецептов или технологическую карту
2. Сначала определяют к какой **группе блюд** относится данное блюдо, затем **по выходу блюда** определяют **на сколько порций дано**, для этого смотреть таблицу ниже:

#### Таблица определения выхода блюда и количества порций

Группа блюд	Выход и количество порций
Холодные блюда	<p>Если в сборнике рецептов или технологической карте выход блюда дан 1000 гр, то выход одной порции принимают 100 гр, а значит количество продуктов дано на 10 порций.</p> <p>Если в сборнике рецептов или технологической карте выход блюда дан менее 500 гр, то выход блюда дан на 1 порцию, а значит количество продуктов тоже дано на 1 порцию.</p>
Супы	<p>Если в сборнике рецептов или технологической карте выход блюда дан 1000 гр, то выход одной порции 500 гр, а значит выход блюда и количество продуктов дано на 2 порции.</p> <p>Если в сборнике рецептов или технологической карте выход блюда дан 500 гр или менее 500 гр, то выход блюда дан на 1 порцию, а значит количество продуктов тоже дано на 1 порцию.</p>
Вторые блюда: -из овощей -из круп, бобовых и макаронных изделий -из яиц и творога -из мяса -из рыбы -из птицы -из теста	<p>Если в сборнике рецептов или технологической карте выход блюда дан менее 500 гр, то выход блюда дан на 1 порцию, а значит количество продуктов тоже дано на 1 порцию.</p>

3. Количество продуктов на 1 порцию по колонке брутто x на количество порций, данных в задании и заполняют рядом в колонку брутто. Так же рассчитывают по колонке нетто.





### Калькуляция блюд

Документ калькуляционная карточка (форма ОП-1) применяется для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Составляется в одном экземпляре.

Расчет стоимости блюд проводят по сборнику рецептур или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

**Таблица калькуляции блюд**

Колонки	Правила расчета
«№ п\п»	Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда
«Наименование продуктов»	Переписываются продукты, необходимые для приготовления блюда из сборника рецептур или технологической карты
«Норма»	Берется <b>колонка брутто</b> из сборника рецептур или технологической карты и рассчитывается: - холодные блюда, супы, вторые блюда на <b>100 порций</b> - гарниры, соусы, бульоны, тесто на <b>10 кг</b> Колонка рассчитывается в <b>кг</b> , для этого <b>делят</b> полученное число в <b>гр на 1000</b> и получают кг.
«Цена»	Рассчитываются продукты <b>за 1 кг</b>
«Сумма»	Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена.
Общая стоимость набора	Это цена за 100 порций или 10 кг Рассчитывается путем сложения колонки сумма
Наценка	Общая стоимость набора $\times$ на наценку и делят на 100%
Продажная цена блюда	Это цена 1 порции или 1 кг. Общая стоимость набора + наценка и делят на 100 порций или 10 кг
Выход в готовом виде	Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда в сборнике рецептур или технологической карте или 1000 гр

Организация \_\_\_\_\_

Предприятия \_\_\_\_\_

Калькуляционная карточка № \_\_\_\_\_

Наименование блюда  
\_\_\_\_\_

№ по сборнику раскладок

Порядковый № калькуляции		№1			№2			№3			№4			№5		
		норма	цена	сумма	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма
№ пор.	Наименование продуктов	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма

Общая стоимость набора																
Наценка																
Продажная цена блюда																
Выход в готовом виде																
Зав.производства																
Калькуляцию составил																
Утверждаю: Директор																

**Карта самоанализа**

**Тема практической работы:**

---



---



---

**Бригада № \_\_\_\_\_**

**1. Сделать оценку практической работы и заполнить таблицу:**

№ п\п	ФИО	Задание					Итого баллов
		1	2	3	4		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

**Внимание:** каждое задание оценивается по пятибалльной системе, баллы складываются и подсчитывается общее количество баллов (итого баллов)

Если общее количество баллов: 20 – 18 оценка «отлично»

17 – 15 оценка «хорошо»

14 – 10 оценка «удовлетворительно»

Если вы набрали менее 10 баллов, то рекомендуется исправить допущенные ошибки в заданиях

### Критерии оценки выполнения практической работы

Оценки	Критерии
5	<p>Студент умеет составлять технологические и калькуляционные карты самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления.</p> <p>Дает ответы на поставленные вопросы правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии.</p>
4	<p>Студент составляет технологические и калькуляционные карты обращаясь за помощью к студентам или преподавателю. Оформляет документы в соответствии с требованиями, допускается более 2 исправлений. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем.</p> <p>При ответе на поставленные вопросы допускает несущественные ошибки в изложении материала.</p>
3	<p>Студент составляет технологические и калькуляционные карты с помощью студентов или преподавателя. Допускает неточности в оформлении документов, много исправлений. Расчеты сделаны с ошибками. При ответе на поставленные вопросы материал излагает в не полном объеме.</p>
2	<p>Студент нарушает требования оформления технологических и калькуляционных карт. Расчеты не делает. Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.</p>

**Рекомендации:** Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить практическую работу

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации для выполнения лабораторных работ по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины

Рекомендации предназначены для оказания помощи студентам при выполнении лабораторной работы.

Основной целью проведения лабораторной работы является отработка учащимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд, закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места и санитарно – гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд. Выполняя лабораторную работу студенты:

углубляют и систематизируют теоретические знания;

отрабатывают практические навыки;

закрепляют теоретические знания путем приготовления кулинарных блюд;

отрабатывают правила отпуска кулинарных блюд;

приобретают навыки организации рабочего места и санитарно – гигиеническими требованиями;

приобретают навыки работы с технологическим оборудованием и инвентарем, и их безопасного использования;

Лабораторная работа проводится в учебных лабораториях. Группа делится на подгруппы по 13 – 15 человек в каждой. Подгруппы делят на бригады и за каждой бригадой закрепляется рабочее место. До начала лабораторной работы преподаватель проводит вводный инструктаж напоминая о правилах безопасности труда и санитарно – гигиенических правилах. Студенты получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Студенты работают самостоятельно. Во время работы студенты могут обращаться за помощью друг к другу, преподавателю. Готовые блюда студенты оформляют, сдают преподавателю побригадно, дегустируют. Преподаватель отмечает качество блюд, правильность оформления, обращает внимание на дефекты и правила их устранения. В конце работы студенты убирают рабочее место, посуду,

инвентарь. После этого студенты заполняют карту самоанализа и сдают на проверку преподавателю. Преподаватель подводит итог лабораторной работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА**

**Приготовление и отпуск блюд. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража**

**Цель занятия:** Приобрести практический опыт приготовления блюд

### ***Задания***

1. Приготовить и сделать отпуск блюд



2. Провести бракераж блюда и дать органолептическую оценку качества
3. Оформить карту самоанализа (Приложение 8), используя критерии оценки (Приложение 9)

#### **Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, шумовка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

#### **Последовательность технологических операций для приготовления блюда**

##### **1. Организация рабочего места**

Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления блюда используют оборудование электрические плиты, жарочный шкаф.
- Для приготовления блюда выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

##### **2. Подготовка продуктов**

Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями и подготовить для приготовления блюда в соответствии с технологией приготовления, используя технологическую карту

##### **3. Приготовление блюда**

Блюдо готовят с соблюдением технологического процесса, используя технологическую карту. Студенты работают самостоятельно, за помощью могут обратиться друг к другу, преподавателю.

##### **4. Отпуск**

Делают подачу блюда, соблюдая правила отпуска и выход блюда

**Оформить карту самоанализа (Приложение 8), используя критерии оценки (Приложение 9)**

Приложение 8

#### **Карта самоанализа**

**Тема лабораторной работы:**

---

---

---

Бригада № \_\_\_\_\_

**2. Сделать оценку лабораторной работы и заполнить таблицу:**

№ п\п	Наименование блюда	Требования к качеству					Итого баллов
		вкус	цвет	запах	консист	Внешний вид	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							

**Внимание:** каждое требование к качеству оценивается по пятибалльной системе, баллы складываются и подсчитывается общее количество баллов (итого баллов)

Если общее количество баллов: 25-23 – оценка «отлично»

22-20 – оценка «хорошо»

19-15 – оценка «удовлетворительно»

Если вы набрали менее 15 баллов, то рекомендуется блюдо переделать

### Критерии оценки выполнения лабораторной работы

Органолептическая оценка качества блюда осуществляется по пятибалльной системе. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества каждому из показателей — внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция — дают оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «плохо». На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах как среднее арифметическое. Результат вычисляется с точностью до десятых.

Лица, проводящие бракераж пищи, должны знать свойства блюд и изделий, чтобы дать квалифицированную оценку блюду по органолептическим показателям. Каждая группа блюд (изделий) имеет специфические свойства и соответствующие им показатели.

Важным показателем качества блюд из мяса наряду с вкусом и запахом является консистенция. По этому показателю мясо должно быть мягким и сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Блюда из субпродуктов должны прежде всего характеризоваться свежим запахом и приятным вкусом.

Определяющие показатели качества рыбных блюд — вкус, запах и консистенция. По консистенции рыба должна быть мягкой, сочной, но не крошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, жареная рыба — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором она жарилась.

Для салатов и овощных закусок большое значение имеет консистенция, характеризующая свежесть. При оценке важно также обращать внимание на цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки.

Основным показателем качества супов является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая образуется при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. Для прозрачных супов основное значение имеет цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров — продукты должны быть мягкими, но сохранять форму.

Оценка	Показатели
5 (отлично)	Блюдо (изделие), приготовлено в соответствии с рецептурой и технологией приготовления и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества
4 (хорошо)	<p>допускаются незначительные отклонения от установленных требований.</p> <p>Например:</p> <p>для салатов допустимы незначительные отклонения от цвета, запаха, вкуса, менее упругая консистенция;</p> <p>для первых блюд — менее характерный цвет жидкой части, наличие бесцветного или слабо окрашенного жира, правильная, но недостаточно равномерная нарезка овощей, характерный, но слабо выраженный запах, недостаточно выраженный вкус, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка недосоленный бульон;</p> <p>для вторых блюд — незначительные отклонения от цвета, частично нарушенная форма нарезки, менее сочная, чем требуется, консистенция, слабо выраженный запах</p>
3 (удовлетворит)	<p>указывает на значительные нарушения технологии приготовления, но допускающие реализацию блюда (изделия) без переработки.</p> <p>Например:</p> <p>для салатов — наличие слабого или чрезмерного запаха специй, привкус сметаны с повышенной кислотностью, крупная или неравномерная нарезка, водянистая консистенция овощей, наличие помятых овощей, жидкости, несоблюдение соотношения компонентов, подсыхание поверхности;</p> <p>для первых блюд — наличие мутного жира, нехарактерного или чрезмерного запаха специй, водянистый с посторонним привкусом, редкие блестки жира на поверхности молочных супов, переваренная крупа, макароны;</p> <p>для вторых блюд — бледный цвет корочки или коричневая подсыхшая поверхность, слегка подгоревшее блюдо, незначительная деформация овощей, жестковатая консистенция, излишне выраженный запах, легкий недосол, нарушенная форма изделий, неоднородный соус, несоблюдение соотношения компонентов, привкус осалившегося жира</p>
2 (неудовлетворит)	<p>обнаружены дефекты, не допускающие реализации блюда (изделия). Например:</p> <p>для салатов отмечается сильное изменение цвета, непривлекательный внешний вид, мягкие увядшие овощи, кислый вкус от уксуса или сметаны с повышенной кислотностью, привкус горечи в сметане, отсутствие аромата заправки;</p> <p>для первых блюд — мутный, серый или бесцветный, без блесток жира бульон в супах, плохо очищенный картофель, недоваренные овощи, крупы, жесткое мясо, запах пареных или сильно пережаренных овощей, соленый вкус, привкус сырой крупы,</p>

	<p>непассерованной муки, осалившегося жира, чрезмерная кислотность капусты, несоблюдение сортности мяса;</p> <p>для вторых блюд — сильно измененный цвет поверхности, изделия деформированы, неоднородная консистенция каш, посторонний запах, несладкий, несоленый или сильно пересоленный вкус, отстающая корочка, пересушенность или переувлажненность, на поверхности значительные трещины, несоблюдение сортности мяса</p>
--	---

### Практическая работа №1

**Тема:** Заполнение документов учета.

**Цель занятия:**

Выработать практические умения заполнения документов учета.

**Задание:**

1. Заполнить требование – накладную об отпуске продуктов со склада на производство.
2. Произвести необходимые расчеты.

**Материально-техническое оснащение:**

**Оборудование:** Бланки требований-накладных, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, калькуляторы.

Ход выполнения практической работы:

1. Оформить заголовок требования-накладной.
2. Заполнить требование-накладную.
3. Произвести необходимые расчеты.

### Критерии оценивания практической работы

№ п п	Критерии оценки	Оценка	Работа выполнена	Работа выполнена полностью	Работа не выполнена
			Высокий уровень  3 балла	Средний уровень  2 балла	Низкий уровень
1.	Правильность и самостоятельность выполнения всех этапов практической работы	Наблюдение преподавателя	Практическая работа выполнена самостоятельно и правильно	При выполнении практической работы обучающийся допускал незначительные ошибки, часто обращался за помощью преподавателя	Обучающийся выполнил работу только с помощью преподавателя и других учащихся
2.	Правильность расчетов и аккуратность заполнения	Проверка работы	Расчеты правильные, аккуратность заполнения	В расчетах небольшая арифметическая ошибка, есть небольшая небрежность при заполнении	Требование-накладная заполнена небрежно, есть арифметические ошибки

6 баллов – «5»

4-5 баллов – «4»

3 балла- «3»

менее 3 баллов - «2»

## Практическая работа №

**Тема:** Решение практических задач с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий

**Цель:** Выработать практические умения решать задачи с помощью Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.

**Задание:** С помощью Сборника рецептов решить задачи.

*Задача 1.* Сколько картофеля брутто надо обработать в январе, чтобы получить 50 кг очищенного.

Решение. 1. В Сборнике рецептов находим таблицу, где указан % отходов свежего картофеля в январе. Этот процент – 35.

2. Составляем пропорцию:

$$50 \text{ кг} - (100-35)\%$$

$$X \text{ кг} - 100\% \quad X \approx 77 \text{ кг}$$

Ответ: 77 кг

*Задача 2.* Заменить 10 кг свежего картофеля – сушеным картофелем.

Решение. 1. В Сборнике находим таблицу «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», где указано, что 1 кг свежего картофеля можно заменить 0,25 кг сушеного картофеля.

2. Составляем пропорцию:

$$1 \text{ кг} - 0,25 \text{ кг}$$

$$10 \text{ кг} - X \text{ кг}$$

$$X = \frac{10 \times 0,25}{1} = 2,5 \text{ кг}$$

1 кг

Ответ: 2,5 кг

### Практическая часть

Задание: решить задачи.

*Задача 1.* Сколько картофеля брутто надо обработать в марте, чтобы получить 50 кг очищенного.

Задача 2. Заменить 20 штук свежих яиц яичным порошком.

### Критерии оценивания практической работы

№ п п	Критерии оценки	Оценка	Работа выполнена	Работа выполнена полностью	Работа не выполнена
			Высокий уровень  3 балла	Средний уровень  2 балла	Низкий уровень
1.	Правильность хода решения и и самостоятельност ь выполнения всех этапов	Наблюдение преподавател я	Практическая работа выполнена самостоятельн о и правильно	При выполнении практической работы обучающийся допускал незначительны е ошибки, часто обращался за помощью преподавателя	Обучающийся выполнил работу только с помощью преподавателя и других учащихся
2.	Правильность расчетов и аккуратность оформления задачи	Проверка работы	Расчеты правильные, решение задачи аккуратно оформлено	В расчетах небольшая арифметическа я ошибка, есть небольшая небрежность при заполнении	В расчетах арифметически е ошибки и решение задачи оформлено небрежно

6 баллов – «5»

4-5 баллов – «4»

3 балла- «3»

менее 3 баллов - «2»



## Практическая работа

**Тема:** Калькуляция блюд и мучных кондитерских изделий.

**Цель:** Выработать практические умения по калькуляции блюд и мучных кондитерских изделий.

**Задание:** Определить продажную цену на котлеты с картофельным пюре и сметанным соусом.

**Оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки калькуляционных карточек, калькуляторы.

### Ход выполнения практической работы:

1. На основании Сборника рецептов блюд устанавливаются нормы вложения сырья на 1 порцию (котлета), на 1 кг (пюре картофельное, соус сметанный).
2. Определяется продажная цена на сырьё, которое входит в рецептуру котлет, картофельного пюре, сметанного соуса.
3. Заполняется калькуляционная карточка на картофельное пюре, сметанный соус, котлет.
4. Вычисляется стоимость сырьевого набора на 10 кг картофельного пюре, на 10 кг сметанного соуса, а затем стоимость сырьевого набора на 100 порций котлет.
5. Устанавливается продажная цена на 1 порцию котлет с картофельным пюре и сметанным соусом.
6. В калькуляционной карточке указать выход блюда.

### Критерии оценивания практической работы

№ п п	Критерии оценки	Оценка	Работа выполнена	Работа выполнена полностью	Работа не выполнена
			Высокий уровень  3 балла	Средний уровень  2 балла	Низкий уровень
1.	Правильность и самостоятельность выполнения всех этапов практической работы	Наблюдение преподавателя	Практическая работа выполнена самостоятельно и правильно	При выполнении практической работы обучающийся допускал незначительные ошибки, часто обращался за	Обучающийся выполнил работу только с помощью преподавателя и других учащихся калькуляционную карточку

				помощью преподавателя	
2.	Правильность расчетов и аккуратность заполнения	Проверка работы	Расчеты правильные, аккуратность заполнения	В расчетах небольшая арифметическая ошибка, есть небольшая небрежность при заполнении	Калькуляционная карточка заполнена небрежно, есть арифметические ошибки

6 баллов – «5»

4-5 баллов – «4»

3 балла- «3»

менее 3 баллов - «2»

## Практическая работа

**Тема:** Заполнение документов учета.

**Цель:** Выработать практические умения по составлению документов учета.

**Задание:** Составить план-меню, заполнить дневной заборный, заполнить требование-накладную, заполнить товарный отчет.

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник «Калькуляция и учет, Потапова Н.И., образцы заполненных документов.

### Ход выполнения практической работы:

1. Ознакомление с темой и заданием практической работы.
2. Ознакомление с образцами заполненных документов.
3. Оформление заголовка документов.
4. Заполнение документов.

### Критерии оценивания практической работы

№ пп	Критерии оценки	Оценка	Работа выполнена	Работа выполнена полностью	Работа не выполнена
			Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень
1.	Правильность и самостоятельность выполнения всех этапов практической работы	Наблюдение преподавателя	Практическая работа выполнена самостоятельно и правильно	При выполнении практической работы обучающийся допускал незначительные ошибки, часто обращался за помощью к преподавателю	Обучающийся выполнил работу только с помощью преподавателя и других учащихся

2.	Правильность оформления документов	Проверка работы	Оформление документов полностью соответствует	В оформлении документов имеются незначительные недочеты	Документы оформлены небрежно без соблюдения установленных правил
3.	Правильность расчетов в документах	Проверка работы	Расчеты правильны	В расчетах небольшая арифметическая ошибка	В расчетах грубая арифметическая ошибка

### Список использованной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
2. оформлению, построению и содержанию».
3. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
4. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Контроль за качеством продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://moya-receptura.ru/kontrol-za-kachestvom-pishhi.html> свободный. – Заглавие с экрана.

