**Практическая работа № 5.6*. (3 часа)***

**Тема** Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления блюд из жареного мяса.

**Цель:** формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд. **Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения** Нормы вложения сырья, выход полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий и блюд, а также нормы отходов при первичной обработке сырья и потери при тепловой обработке продуктов установлены сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.Существуют разные сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, но руководствоваться надо действующими в данное время нормативными документами.

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из жареного мяса используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2006 г. Рецептура № 265

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на10 и 20 порций

**“** Бифштекс”

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 20 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Говядина (вырезка) | 109 | 80 |  |  |  |  |
| Жир животный пищевой | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Жареный бифштекс | - | 50 |  |  |  |  |
| Гарнир | - | 150 |  |  |  |  |
| **Выход** | **-** | **200** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

**Правила подачи:**

**Требования к качеству:**

**Инструкция по выполнению практической работы №5.6. *(3 часа)***

**Тема**  Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления блюд из жареного мяса.

**Цель:** уметь производить расчеты и составлять технологические карты блюд.

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Время проведения:** 2 часа-**“** Бифштекс”

***1 час –блюдо по выбору.***

***М*атериалы**: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Порядок выполнения работы**

1. Изучить инструкцию с заданием.
2. Составить технологическую карту.
3. Рассчитать количество сырья на 10 и 20 порций .
4. Заполнить таблицу

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 20 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Описать способ приготовления.

6. Описать правила подачи.

7. Описать требования к качеству.

8. Сделать вывод.

**Практическая работа № 7. *(2 часа)***

**Тема** Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления блюд из тушеного мяса.

**Цель:** формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд. **Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения**: Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из тушеного мяса используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2006 г. Рецептура № 290

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на40 и 50 порций

**“** Гуляш”

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 40 | | 50 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мясо варианты:  говядина  свинина  баранина | 107  87 99 | 79  74 71 |  |  |  |  |
| Жир животный пищевой | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |  |
| Томатное пюре | 12 | 12 |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Тушеное мясо | - | 50 |  |  |  |  |
| Готовый соус | - | 75 |  |  |  |  |
| Гарнир | - | 150 |  |  |  |  |
| **Выход** | **-** | **275** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

**Правила подачи:**

**Требования к качеству:**

**Инструкция по выполнению практической работы № 7 *(2 часа)***

**Тема**  Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления блюд из тушеного мяса.

**Цель:** уметь производить расчеты и составлять технологические карты блюд.

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Время проведения:** 2 часа-**“** Гуляш”

***М*атериалы**: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Порядок выполнения работы**

Изучить инструкцию с заданием.

1. Составить технологическую карту.
2. Рассчитать количество сырья на 40 и 50 порций .
3. Заполнить таблицу

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 40 | | 50 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Описать способ приготовления.

6. Описать правила подачи.

7. Описать требования к качеству.

8. Сделать вывод.

**Практическая работа № 8*. (3 часа)***

**Тема** Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления блюд из запеченного мяса.

**Цель:** формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд. **Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения**

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из запеченного мяса используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2006 г. Рецептура № 306

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на10 и 30 порций **“** **Запеканка картофельная с мясом”**

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 30 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мясо говядина | 107 | 79 |  |  |  |  |
| Жир животный пищевой | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Готовое мясо | - | 50 |  |  |  |  |
| Картофель | 309 | 225 |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 21 | 18 |  |  |  |  |
| Маргарин | 6 | 6 |  |  |  |  |
| Сухари | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Готовый п/ф | - | 286 |  |  |  |  |
| Соус | - | 50 |  |  |  |  |
| **Выход с соусом** | **-** | **293** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

**Правила подачи:**

**Требования к качеству:**

**Инструкция по выполнению практической работы №8. *(3 часа)***

**Тема**  Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления блюд из запеченного мяса.

**Цель:** уметь производить расчеты и составлять технологические карты блюд.

**Задачи:**

1Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Время проведения:** 2 часа- **“** **Запеканка картофельная с мясом”**

***1 час – блюдо по выбору.***

***М*атериалы**: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Порядок выполнения работы**

1.Изучить инструкцию с заданием.

2.Составить технологическую карту.

3.Рассчитать количество сырья на 10 и 30 порций .

4.Заполнить таблицу

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 30 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Описать способ приготовления.

6. Описать правила подачи.

7. Описать требования к качеству.

8. Сделать вывод.

**Практическая работа № 10*. (1 час)***

**Тема** Составление таблицы на соотнесение полуфабриката и норм хлеба в котлетной массе

**Цель:** формирование умений производить расчёт норм вложения продуктов при приготовлении блюд из котлетной массы.

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности расчёта норм вложения продуктов при приготовлении блюд из котлетной массы.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения**

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из котлетной массы используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2006 г

Заполните таблицу полуфабрикатов из котлетной массы и норм вложения хлеба в них.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | норма вложения хлеба | Особенности приготовления |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Инструкция по выполнению практической работы №10. *(1 час)***

**Тема** Составление таблицы на соотнесение полуфабриката и норм хлеба в котлетной массе

**Цель:** формирование умений производить расчёт норм вложения продуктов при приготовлении блюд из котлетной массы.

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности расчёта норм вложения продуктов при приготовлении блюд из котлетной массы.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Время проведения:** 1 час-

***М*атериалы**: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Порядок выполнения работы**

1.Изучить инструкцию с заданием.

2.Заполнить таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | норма вложения хлеба | Особенности приготовления |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

3. Сделать вывод.

**Практическая работа № 11*. (3 часа)***

**Тема** Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления блюд из натуральной рубленой массы.

**Цель:** формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд. **Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения**

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из натуральной рубленой массы используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2006 г. Рецептура № 295

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на10 и 30 порций **“** Бифштекс рубленый**”**

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 30 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Говядина (котлетное мясо) | 82 | 60 |  |  |  |  |
| Шпик | 9,5 | 9 |  |  |  |  |
| Молоко или вода | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Перец черный молотый | 0,03 | 0,03 |  |  |  |  |
| Соль | 0.9 | 0,9 |  |  |  |  |
| Готовый п/ф | - | 75 |  |  |  |  |
| Жир животный пищевой | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Жареный бифштекс | - | 53 |  |  |  |  |
| Гарнир | - | 150 |  |  |  |  |
| **Выход** | **-** | **203** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

**Правила подачи:**

**Требования к качеству:**

**Инструкция по выполнению практической работы №11. *(3 часа)***

**Тема**  Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления блюд из натуральной рубленой массы.

**Цель:** уметь производить расчеты и составлять технологические карты блюд.

**Задачи:**

1Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Время проведения:** 2 часа - **“** Бифштекс рубленый**”**

***1 час – блюдо по выбору.***

***М*атериалы**: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Порядок выполнения работы**

1.Изучить инструкцию с заданием.

2.Составить технологическую карту.

3.Рассчитать количество сырья на 10 и 30 порций .

4.Заполнить таблицу

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 30 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Описать способ приготовления.

6. Описать правила подачи.

7. Описать требования к качеству.

8. Сделать вывод.

**Практическая работа № 12 13*. (4 часа)***

**Тема** Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления блюд из котлетной массы.

**Цель:** формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд. **Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения**

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из котлетной массы используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2006 г. Рецептура № 298

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на10 и 30 порций

«Котлеты, биточки»

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 30 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Говядина (котлетное мясо) | 50 | 37 |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 |  |  |  |  |
| Молоко или вода | 12 | 12 |  |  |  |  |
| Сухари | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Готовый п/ф | - | 62 |  |  |  |  |
| Жир животный пищевой | 3 | 3 |  |  |  |  |
| Жареные котлеты, биточки | - | 50 |  |  |  |  |
| Гарнир | - | 150 |  |  |  |  |
| **Выход** | **-** | **200** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

**Правила подачи:**

**Требования к качеству:**

**Инструкция по выполнению практической работы №12.13. *(4 часа)***

**Тема**  Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления блюд из котлетной массы.

**Цель:** уметь производить расчеты и составлять технологические карты блюд.

**Задачи:**

1Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Время проведения:** 2 часа - «Котлеты, биточки»

***2 час – блюда по выбору.***

***М*атериалы**: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Порядок выполнения работы**

1.Изучить инструкцию с заданием.

2.Составить технологическую карту.

3.Рассчитать количество сырья на 10 и 30 порций .

4.Заполнить таблицу

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 30 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Описать способ приготовления.

6. Описать правила подачи.

7. Описать требования к качеству.

8. Сделать вывод.