**Методические разработки**

**к проведению практических занятий**

**для обучающихся**

**по профессии**

**260807.01 Повар, кондитер**

**ПМ 01. Технология обработки сырья и приготовление полуфабрикатов простых блюд из различных продуктов**

**Практическое задание №1**

**Место проведения**: учебный кабинет

**Время проведения:** 1 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Подбор инвентаря посуды, организация рабочего места для приготовления бутербродов»

**Цель:** научить организовать рабочее место при приготовлении бутербродов  **Пояснения:** На предприятиях общественного питания бутерброды приготавливают в специально выделенном помещении холодного цеха, оборудованном столами и холодильником, хлеборезкой, машиной для нарезки гастрономических продуктов. Тепловую обработку продуктов производят в горячем цехе, где выделяют специальное место для приготовления этих блюд.

При организации рабочего места при приготовлении бутербродов на производственном столе размещают настольные циферблатные весы прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки ,разделочную доску и средний нож поварской тройки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырье размещают слева, а тару для бутербродов - справа. На небольших предприятиях хлеб гастрономические продукты нарезают хлебными гастрономическими и сырными ножами за 30 мин до реализации.

**Порядок выполнения работы**

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ

**1.Образец выполнения работы.**

1.Необходимые инвентарь инструменты и посуда: разделочные доски с маркировкой «Хлеб» « ОВ» « МВ» « Р В» «Сельдь» « Зелень»,лотки, пртивни, кастрюли. Кондитерский мешок, сковороды, поварские ножи.

**2.** Организация рабочего места при приготовлении бутербродов. Бутерброды приготавливают в специально выделенном помещении холодного цеха, оборудованном столами и холодильником, хлеборезкой, машиной для нарезки гастрономических продуктов.Тепловую обработку продуктов производят в горячем цехе, где выделяют специальное место. Организации рабочего места при приготовлении бутербродов - на производственном столе размещают настольные циферблатные весы прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки ,разделочную доску и средний нож поварской тройки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырье размещают слева, а тару для бутербродов - справа

3.Схема рабочего места.

**Инструкция к практическому занятию №1 для учащихся**

**Практическое задание №1**

**Место проведения**: учебный кабинет

**Время проведения:** 1 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Подбор инвентаря посуды , организация рабочего места при приготовлении бутербродов »

**Задание:**

1. Изучить инструкцию с заданием.
2. Просмотреть информационные материалы.
3. Выполнить практическое задание № , соблюдая последовательность:

А) Перечислить необходимые инвентарь и посуду:

Б) Описать организацию рабочего места при приготовлении бутербродов

В) Составить схему рабочего места.

1. Сделать вывод.

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

**Тема** Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления бутербродов.

**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 бутербродов используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2005г. Рецептура № 4

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на10 и 20 порций

**“ Бутерброды с отварными мясными продуктами**”

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 20 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Говядина или: | 65 | 48 |  |  |  |  |
| свинина | 59 | 50 |  |  |  |  |
| баранина | 66 | 47 |  |  |  |  |
| телятина | 71 | 47 |  |  |  |  |
| язык говяжий | 51 | 51 |  |  |  |  |
| язык бараний | 57 | 57 |  |  |  |  |
| Язык свиной | 51 | 51 |  |  |  |  |
| **Выход -отварные мясные продукты** | **-** | **30** |  |  |  |  |
| **Хлеб** |  | **20** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

Ломтики пшеничного хлеба, выпеченный накануне , нарезают толщиной 1-1,5 см. Отварные мясные продукты нарезают на куски так, чтобы они целиком прикрывали хлеб.

**Отпускают** бутерброды при температуре 10-12 ºС на тарелке или блюде, покрытом бумажной салфеткой.

**Требования к качеству**

Хлеб должен быть нарезан ровным слоем 1-1,5 см.

Продукты должны быть аккуратно нарезаны, без признаков подсыхания, уложены ровным слоем на ломтик хлеба, полностью закрывать его.

**Вкус и запах -** свойственный использованным продуктам.

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

**Тема**  Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления бутербродов

**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:** *1 час* ***-* “** Бутерброды с отварными мясными продуктами”

***2 час –*** “ Бутерброды с гастрономическими продуктами”

***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 № 4*. (2 часа)***

**Тема** Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления салатов из сырых овощей.

**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 салатов из сырых овощей используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 1998 г. Рецептура № 56

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на10 и 20 порций

**“** Салат из сырых овощей”

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 20 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Морковь | 17,5 | 14 |  |  |  |  |
| Сельдерей молодой  ( корень) | 8,5 | 7 |  |  |  |  |
| или петрушка корень | 9,3 | 7 |  |  |  |  |
| Помидоры свежие | 27,1 | 23 |  |  |  |  |
| Капуста белокочанная свежая | 17,5 | 14 |  |  |  |  |
| Сметана или майонез | 20 | 20 |  |  |  |  |
| **Выход** |  | **100** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

Морковь, корень сельдерея или петрушки - трут на терке или режут соломкой. Помидоры нарезают ровными кружочками или дольками. Капусту белокочанную свежую – шинкуют соломкой.

Салаты заправляют сметаной или майонезом и оформляют зеленым луком или зеленью.

**Правила подачи:**

Салат из сырых овощей подают в закусочных тарелках, салатниках, вазах и многопорционных блюдах. Температура подачи 10-12 ºС.

**Требования к качеству**

Салат из сырых овощейдолжны быть аккуратно нарезаны, красиво уложены и оформлены.

**Вкус и цвет-** свойственный использованным продуктам. Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи.

Помидоры свежие, не перезрелые. Капуста твердая хрустящая. Зелень свежая, не увядшая.

**Инструкция по выполнению практической работы №4. *(2 часа)***

**Тема**  Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления салатов из сырых овощей

**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:** *1 час* ***-* “** Салат из сырых овощей”

***2 час – салат 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 №5*. (2 часа)***

**Тема** Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления салатов из вареных овощей.

**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 салатов из вареных овощей используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2005 г. Рецептура № 50 « Салат картофельный»

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на10 и 20 порций, по 100 г выхода салата на порцию.

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 20 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель | 1155 | 840 |  |  |  |  |
| Лук зеленый или | 213 | 170 |  |  |  |  |
| репчатый | 202 | 170 |  |  |  |  |
| Сметана или | 150 | 150 |  |  |  |  |
| майонез или | 150 | 150 |  |  |  |  |
| заправка | 150 | 150 |  |  |  |  |
| **Выход** |  | **1000** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

Картофель варят, охлаждают, очищают и нарезают ломтиками или кубиком. Огурцы нарезают ломтиками или кубиком, репчатый лук полукольцами или зеленый лук мелко шинкуют.

Овощи смешивают и заправляют сметаной или майонезом или заправкой и оформляют зеленым луком или зеленью.

**Правила подачи:**

Салат подают в закусочных тарелках, салатниках, вазах и блюдах, укладывая на листья салата горкой. Температура подачи 10-12 ºС.

**Требования к качеству**

Овощи должны быть свежие, правильно нарезаны, красиво уложены горкой и оформлены.

**Вкус и цвет-** свойственный использованным продуктам. Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи.

Зелень свежая, не увядшая.

.

**Инструкция по выполнению практической работы №5. *(2 часа)***

**Тема**  Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления салатов из вареных овощей

**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:** *1 час* ***-* “** Салат картофельный **”**

***2 час – салат 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 № 6*. (3 часа)***

**Тема** Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления салатов мясного, столичного и рыбного.

**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 салатов мясного, столичного и рыбного используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2005 г. Рецептура № 58 « Салат мясной»

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на10 и 20 порций

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 20 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мясо говядина | 43 | 32 |  |  |  |  |
| Мясные продукты | - | 20 |  |  |  |  |
| Огурцы свежие или соленые | 38 | 30 |  |  |  |  |
| Яйца | ¼ шт | 10 |  |  |  |  |
| Салат | 8 | 6 |  |  |  |  |
| Майонез | 30 | 30 |  |  |  |  |
| Соус «Кетчуп» | 5 | 5 |  |  |  |  |
| **Выход** |  | **150** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

Картофель варят, охлаждают, очищают и нарезают ломтиками или кубиком. Огурцы нарезают ломтиками или кубиком. Вареное мясо нарезают ломтиками или кубиками и тонкими пластинами. Из отварных яиц сначала вырезают оформление для салатов, а остальную часть нарезают ломтиками или кубиками.

Продукты для мясного салата можно соединять вместе и заправлять перемешивая, можно укладывать слоями.

Салат заправляют майонезом с добавлением соуса «Кетчуп» и украшают теми продуктами, которые входят в состав салата, а также зеленью.

**Правила подачи:**

Салат подают в закусочных тарелках, салатниках, вазах и блюдах, укладывая на листья салата горкой. Температура подачи 10-12 ºС.

**Требования к качеству**

Овощи и мясные продуктыдолжны быть свежие, правильно нарезаны, красиво уложены горкой и оформлены.

**Вкус и цвет-** свойственный использованным продуктам. Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи.

Зелень свежая, не увядшая.

**Инструкция по выполнению практической работы №6*.(3 часа)***

**Тема**  Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления салатов мясного, столичного и рыбного.

**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:** *1- час* ***-* “** Салат мясной **”**

***2 час –* “** Салат столичный **”**

3 час - **“** Салат рыбный **”**

***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 №6*. (1 час)***

**Тема** Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления винегретов.

**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 винегретов используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2005 г. Рецептура № 60

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на20 и 50 порций

**“** Винегрет овощной”

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 20 | | 50 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель | 28,9 | 21 |  |  |  |  |
| Свекла | 19,1 | 15 |  |  |  |  |
| Морковь | 12,6 | 10 |  |  |  |  |
| Огурцы соленые | 18,8 | 15 |  |  |  |  |
| Капуста квашеная | 21,4 | 15 |  |  |  |  |
| Лук зеленый или репчатый | 17,9 | 15 |  |  |  |  |
| Заправка для салата | 10 | 10 |  |  |  |  |
| **Выход** |  | **100** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

Морковь, картофель, свеклу сварить, охладить и очистить. Овощи для винегрета нарезают ломтиками и кубиками, репчатый лук- кольцами или полукольцами. Капусту квашеную, если она соленая или кислая, промывают и мелко рубят.

Заправка винегрета. Нарезанную свеклу промасливают растительным маслом, чтобы другие овощи не окрасились, затем вводят морковь, квашеную капусту, соленые огурцы, лук, соль. Доводят до вкуса.

**Правила подачи:**

Винегрет подают в закусочных тарелках, салатниках и многопорционных блюдах. Температура подачи 10-12 ºС.

**Требования к качеству**

Овощи в винегрете должны соответствовать форме нарезки, быть проваренными, не крошиться, огурцы и квашеная капуста- твердыми хрустящими.

**Вкус и цвет-** свойственный использованным продуктам. Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи.

**Инструкция по выполнению практической работы №6*.(1 часа)***

**Тема**  Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления винегретов .

**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:** *1 час* ***-* “** Винегрет овощной”

***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 20 и 50 порций .
4. Заполнить таблицу

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 20 | | 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 №9*.10. (3 часа)***

**Тема** Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления холодных закусок из рыбы и 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 винегретов используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2005 г. Рецептура № 35

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на20 и 50 порций

**“Сельдь с гарниром** **”**

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 20 | | 50 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Сельдь | 52 | 25 |  |  |  |  |
| Гарнир | - | 50 |  |  |  |  |
| Заправка для салата | 10 | 10 |  |  |  |  |
| **Выход** |  | **85** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками и гарнируют различными сырыми и отварными овощами, нарезанными мелкими кубиками, и кружочками вареного яйца**.** Гарнир укладывают, чередуя овощи по цвету. Перед отпуском сельдь и гарнир поливают заправкой.

**Правила подачи:**

Сельдь с гарниром подают в закусочных тарелках или на селедочницах, полив заправкой или растительным маслом. Температура подачи 10-12 ºС.

**Требования к качеству**

Сельдь должна быть в меру соленой, хорошо очищенной, без темных пленок на внутренней стороне.

**Вкус и цвет -** свойственный данному виду рыб.

**Инструкция по выполнению практической работы №9*.10. (3 часа)***

**Тема**  Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления холодных закусок из рыбы и 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:** *1 час* ***-* “** Сельдь с гарниром **”**

***2-3 час –*** холодные закуски из рыбы и мяса.

***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 20 и 50 порций .
4. Заполнить таблицу

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 20 | | 50 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Описать способ приготовления.

6. Описать правила подачи.

7. Описать требования к качеству.

8. Сделать вывод.