МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

департамент освіти І науки

полтавської ОБЛАСНОЇ ДЕРЖавнОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

РЕГІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО – ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ №1

М. КРЕМЕНЧУКА

**МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА УРОКУ**

**ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ**

**Тема уроку:Правила складання технологічних та калькуляційних карт.**

**Майстер виробничого навчання:**

**Григорова О.А.**

**Кременчук 2017**

**Анотація**

Робота містить особистий досвід майстра виробничого навчання з професії **«**Майстер ресторанного обслуговування. Адміністратор**».**

Розробка спрямована на удосконалення умінь знань та навичок учнів по технології складання технологічних та калькуляційних карток.

При вивченні даної теми майстер виробничого навчання подає новий матеріал, використовуючи сучасні технології, зокрема інтерактивні технології навчання.

Чітко та яскраво виконано поділ навчального матеріалу на частини, показано логічні зв’язки між ними, підкреслено складові, що містять нові знання. Цьому сприяють наголошення на ключових словах у тексті, наявність плану викладу, питання до нього. Матеріал конкретизується рисунками, схемами, словесними прикладами, близькими до особистого досвіду учня, та є доступним для розуміння і викликає інтерес учнів до професії й віру у власні сили щодо опанування нею, повагу до праці, сприяє розвитку в учнів навичок технічного мислення.

Данні матеріали можуть бути використані у навчальних закладах, в яких готують майстрів ресторанного обслуговування, адміністраторів.

Обговорено і схвалено на засіданні методичної комісії педагогічних працівників кулінарних професій від «13» листопада 2017 року,

протокол № 4

Голова методичної комісії Єльченко М.Я.

Вступ

Практична підготовка учнів є невід’ємним та обов’язковим компонентом освітньо-професійної програми підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства, який сприяє закріпленню та поглибленню професійних знань, умінь та навичок, набутих під час теоретичного навчання.

Під час проведення уроку виробничого навчання відбувається поєднання розумової та практичної діяльності учнів, формується уміння використовувати теоретичні знання на практиці.

Метою практичної підготовки є закріплення набутих теоретичних і практичних знань, освоєння нових технологій, формування професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень, виховання потреби у систематичному оновленні своїх знань для їх практичного застосування.

Завдання даної методичної розробки уроку виробничого навчання полягає в тому, щоб забезпечити вивчення учнями правил складання технологічних та калькуляційних карт та вміння користуватися на виробництві технологічною документацією.

*Група №15 Професія: «Майстер ресторанного обслуговування ,*

*Адміністратор».*

*18.12.2017р. Аудиторія №236*

**ПЛАН**

**уроку виробничого навчання**

**Тема програми:** Технологічний процес приготування страв, закусок і напоїв

**Тема уроку:** Правила складання технологічних та калькуляційних карт.

**Мета уроку**:

а) *навчальна* − засвоєння міцного та усвідомленого обсягу загально-технічних та спеціальних знань, умінь та навичок за обраним фахом шляхом практичних її застосувань у виробничий діяльності;

б) *розвиваюча* − формування пізнавальної активності та самостійності;

уваги, спостережливості; критичного, аналітичного та логічного мислення;

в) *виховна* − виховання культури навчального процесу; поваги до праці, обраної професії; моральних якостей учнів як особистостей.

**Тип уроку**: Урок формування первинних знань, умінь та навичок.

**Вид уроку**: Вправи, практичні роботи.

**Методи навчання:** словесний, наочний, інтерактивний (ділова гра, «Мікрофон», робота в парах, гра «Незакінчене речення»).

**Методична мета**: створення умов для перевірки знань учнів, розвитку їх розумових та інтелектуальних здібностей.

**Матеріально − технічне забезпечення:** комп’ютер, проектор, інтерактивна дошка, калькулятори.

**Дидактичне забезпечення :** посібники з предмету "Облік, калькуляція та звітність", бланки технологічних та калькуляційних карток, збірники технологічних карток, технологічні картки, збірники рецептур страв, плакати.

**Міжпредметні зв’язки:** калькуляція та облік, охорона праці, математика, організація і техніка обслуговування, технологія приготування їжі, устаткування.

**Методи проведення:** бесіда, інструктаж, пояснення, тестування, спостереження, проблемна бесіда, самостійно - практична робота учнів.

**Перелік практичних завдань**:

* Складання технологічної картки
* Складання калькуляційної картки

**Список основної і додаткової літератури :**

Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф. – техн. Навч. Закл. /В.С.Доцяк; К. – Наш час, 2014. – 400с.: іл.

Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування./ О.М.Олійник: Львів: Оріяна-Нова,1998.-124с.

Шаліков С.А., Сучасна українська кухня: Підручник:/ Шаліков С.А., Шадура О.А. К.: «Техніка», 1978.- 266 с.

Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я.М. Сало; Львів: Афіша, 2012. – 351 с.: іл.

Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало; Львів: Афіша, 2013. – 560с. : іл.

***Хід уроку***

1. **Організаційна частина** (3-5хв)**:**

* перевірка наявності учнів;
* перевірка готовності учнів до уроку;

1. **Вступний інструктаж** (35-45хв)**:**
2. ***Актуалізація знань:***

* повідомлення теми програми і уроку;

**Тема програми**: Технологічний процес приготування страв, закусок і напоїв.

**Тема уроку**: Правила складання технологічних та калькуляційних карт.

* перевірка опорних знань, умінь та навичок учнів, необхідних їм для подальшої роботи на уроці; (10хв.)

Для перевірки опорних знань, умінь та навичок учнів використовую

* картки – завдання

Додаток №1

* тестові завдання (робота в парах) - взаємоперевірка учнями виконання тестових завдань.

Додаток №2

* гра «Закінчи речення»

Додаток №3

* інтерактивна гра «Мікрофон»:

Додаток№4

Умови гри: більш підготовлений учень (*Сіренко Вікторія)* підготувала питання і з уявним мікрофоном підходить до членів групи. Відповідає той, у кого мікрофон.

* аналіз і доповнення відповідей учнів, підведення підсумків.

1. ***Викладання нового матеріалу :***

*Мотивація****:*** будучи на екскурсії в ресторані Європейський ви звернули увагу, що при приготуванні страв кухарі користуються технологічними картками, а завідуючі виробництвом при складанні меню для визначення цін страв – калькуляційними картками.

На виробництві використовується технологічна документація, до якої належать:

* збірник рецептур страв;
* технологічна, інструкційна, та калькуляційні картки.

Збірник рецептур є основним документом при роботі робітників ресторанного господарства на виробництві.

Він ставить єдині вимоги до якості сировини, готових виробів і визначає витрати сировини для виготовлення страв і кулінарних виробів на підприємствах харчування.

У збірнику подано рецепти, технологію приготування, а також рекомендації до відпуску та оздоблення холодних страв і закусок, перших, других та солод­ких страв. Окремо виділено рецепти гарнірів, соусів, напоїв, борош­няних виробів.

Для багатьох підприємств ресторанного сервісу, особливо висококласних ресторанів, асортименту страв, що надаються у Збірнику, недостатньо, аби сформувати цікаве і привабливе для відвідувачів меню, завідуючі виробництва (шеф-кухарі) висококласних рестора­нів навіть у відомі рецепти вносять свої зміни з метою удосконалення закладки продуктів і поліпшення технології приготування, ці страви називаються «стравами від шефа» або «фірмові страви».

Згідно збірника рецептур страв на виробництві розробляються технологічні картки.

Технологічні картки - це технічні документи підприємства, які складені для робітників з метою забезпечення правильного проведення техно­логічного процесу, полегшення розрахунку кількості сировини.

Технологічна карта складається з трьох основних частин:

*Слайд №1, додаток №7*

1. норма закладки сировини, брутто і нетто для однієї порції;
2. технологія приготування страви;
3. вимоги до якості страви

Складаємо технологічну картку згідно з виписок з збірника рецептур.

С*лайд №2, додаток №8*

Зверніть увагу, в таблиці є три колонки:

І – націночна категорія – ресторани, кафе

ІІ – кафе і їдальні відкритого типу

ІІІ – їдальні при промислових підприємствах, учбових закладах та установ.

Будемо працювати по першій колонці.

*Слайд №3*

Зверніть увагу: вихід салату на 100г.

Ви бачите перед собою **закладку сировини на одну** порцію в грамах брутто і нетто.

**Брутто** – норма сировини без первинної обробки.

**Нетто** – норма сировини, враховуючи первинну обробку сировини.

(на вихід салату зеленого 100г брутто 36г, залишилось 26г)

Користуючись випискою рецептур заповніть норму закладки сировини в технологічних картках.

В другій частині технологічної картки ми повинні записати технологію приготування.

Давайте згадаємо загальні правила приготування салатів:

*Очікувана відповідь:*

*Салат можна приготувати з одного виду овочів або кількох видів*

*Продукти для салатів нарізують тоненькими скибочками, кружальцями, маленькими кубиками, деякі шаткують соломкою.*

Перепишіть технологію приготування згідно збірника рецептур.

(*на екран технологію приготування)*

В третій частині технологічної картки вимоги до якості страви.

Якість страви визначається органолептичним методом.

Які ви знаєте органолептичні показники?

Очікувана відповідь: (*зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенція)*

*(на екран вимоги до якості)*

Запишіть будь ласка вимоги до якості цього салату.

*слайд №4*

Усі технологічні картки, що є на підприємстві харчування, за­тверджуються керівником (власником) підприємства і скріпляються круглою печаткою.

Технологічні картки є підставою для складання калькуляційних карт на яких базується ціноутворення на страви та кулінарні вироби.

*Слайд №5, додаток №6*

В калькуляційну картку ми заносимо норму закладки сировини брутто на 100 порцій страви.

Почнемо складати калькуляційну картку:

В технологічній картці салат на 1 порцію брутто 36.1г, на 100 порцій – 3610г, переводимо в кг (*скільки в кг г?)*, отримуємо 3.61кг …

Дивлячись в таблицю цін ми визначаємо вартість кожної сировини, яка входить до складу салату.

Тепер визначаємо загальну вартість продуктів, які входять до даного салату, для цього ми складаємо кожну суму.

Для того, щоб визначити продажну ціну продукції і суму ПДВ (*податок на додану вартість)*, ми виконуємо наступні арифметичні дії:

(*робота з таблицею)*

Загальна вартість продуктів(x)

Націнка в 55 % до сировини (Y)

Y=X×55׃100

Сума ПДВ 20%(Z)

Z=(X+Y)×20׃100

Продажна ціна продукції(Q)

(X+Y+Z)=Q

Продажна ціна однієї страви

(Q׃A)

В тому числі ПДВ

(Z׃A)

* опитування учнів і пробне виконання ними нових прийомів, показаних майстром;

Отже:

* Яке призначення на підприємстві технологічних карток?

*Очікувана відповідь: Технологічні картки складені для робітників з метою забезпечення правильного проведення техно­логічного процесу, полегшення розрахунку кількості сировини.*

* Що визначається при складанні технологічних карток?

*Очікувана відповідь:*

*норма закладки сировини, брутто і нетто для однієї порції;*

*технологія приготування страви;*

*вимоги до якості страви*

* На скільки порцій норма закладки в технологічних картках?

*Очікувані відповідь:* *норма закладки в технологічних картках на одну порцію.*

* На скільки порцій норма закладки в калькуляційних картках?

*Очікувані відповідь:* *норма закладки в калькуляційних картках на сто порцій.*

* Як визначають продажну ціну продукції?
* Робота з кросвордом.

*Додаток №5*

* відповідь майстра на запитання учнів;
* підведення підсумків вступного інструктажу.

Підведемо підсумок: ми досягли своєї мети: навчились складати технологічні та калькуляційні картки, вираховувати продажну ціну однієї страви в тому числі з урахуванням ПДВ.

1. **Поточний інструктаж** (~270хв)**:**

* видання завдань для самостійної роботи учнів та пояснення порядку їх виконання;
* розподіл учнів за робочими місцями;
* цільові обходи майстра робочих місць учнів для надання допомоги та перевірки рівня знань, умінь та навичок учнів.
* прийом майстром виконаних робіт;

1. **Заключний інструктаж** (~30хв)**:**
2. аналіз діяльності учнів у процесі всього уроку;
3. повідомлення та обґрунтування оцінок;
4. аналіз типових та нетипових помилок учнів та засоби їх усунення;
5. видача домашнього завдання.

*Розробити меню за температурою подавання страв.*

1. прибирання робочих місць.

Додаток №1

ОЧІКУВАНА ВІДПОВІДЬ

КАРТКИ – ЗАВДАННЯ №1

**1-2**

**2-3**

**3-1**

**4-4**

ОЧІКУВАНА ВІДПОВІДЬ

КАРТКИ – ЗАВДАННЯ №2

**1 - 4**

**2 - 5**

**3 - 1**

**4 - 3**

**5 – 2**

ОЧІКУВАНА ВІДПОВІДЬ

КАРТКИ – ЗАВДАННЯ №3

**1 - 2**

**2 - 2**

**3 - 4**

**4 - 1**

**5 - 3**

**КАРТКА – ЗАВДАННЯ №1**

**Використання мілких столових тарілок для других гарячих страв**

1. овальні -
2. прямокутні -
3. круглі –
4. квадратні –
5. для м’ясних страв
6. для рибних страв;
7. для страв із молюсків;
8. для страв зі свійської птиці і дичини.
9. для страв з овочів

**КАРТКА – ЗАВДАННЯ №2**

1. Перші страви класифікують:
2. Гарячими відпускають перші страви:
3. За способом приготування розрізняють перші страви:
4. Вегетаріанські страви це:
5. Друга гаряча страва складається з трьох частин:

**1**. - заправні,

- прозорі, пюреподібні

- різні.

**2**. - основного продукту

- гарніру

- і соусу

**3**. страви, які готують з продуктів молочних і рослинного походження (без м'яса)

**4**. - за характером рідкої основи,

- температурою подавання,

- способом приготування .

**5**. на бульйонах, відварах і молоці

**КАРТКА – ЗАВДАННЯ №3**

1. Солодкі страви поділяються на дві групи:
2. По температурі подачі напої бувають:
3. Кондитерські вироби залежно від основної сировини поділяються на дві великі групи:
4. До цукрових кондитерських виробів відносять:
5. Борошняні кондитерські вироби включають:

**1 –** карамель, цукерки, шоколад, какао-порошок, ірис, драже, халву, мармелад, пастилу.

**2 –** холодні та гарячі

**3 –** торти, тістечка, печиво, пряники, кекси, галети, крекери, вафлі та ін.

**4 -** цукрові та борошняні.

**Додаток №2**

Тест

для самоперевірки

загальні правила користування електричними приборами

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Питання | Відповідь |
| 1 | Чи потрібно заземляти металеві корпуса електроприладів? | Так |
| 2 | Чи можна використовувати тимчасово саморобні «жучки», у якості захисту від струмів короткого замикання? | Ні |
| 3 | При пожежі електроприладу, Ви відразу приступаєте до усунення пожежі? | Ні |
| 4 | Чи можна тягнути вилку із розетки за шнур при вимиканні електроприладу? | Ні |
| 5 | Чи можна залишати без нагляду підключені електричні прилади? | Ні |

Тест

для самоперевірки

загальні правила користування електричними приборами

П.І.Б\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Питання | Відповідь |
| 1 | Чи потрібно заземляти металеві корпуса електроприладів? |  |
| 2 | Чи можна використовувати тимчасово саморобні «жучки», у якості захисту від струмів короткого замикання? |  |
| 3 | При пожежі електроприладу, Ви відразу приступаєте до усунення пожежі? |  |
| 4 | Чи можна тягнути вилку із розетки за шнур при вимиканні електроприладу? |  |
| 5 | Чи можна залишати без нагляду підключені електричні прилади? |  |

Оцінка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Додаток №3**

**Інтерактивна гра «Завершіть речення»:**

1. Температура подавання холодних страв та закусок *не вище …(12°С),*
2. Сир нарізають на невеликі шматочки, зачищають шкірку і ріжуть на порційні шматки товщиною до …(2 мм).
3. Зберігають незаправлені салати у холодильних шафах при температурі… (4—8°С не більш як 6 год.).
4. Заправлені салати з відварних овочів підлягають реалізації протягом… (ЗО хв.).
5. Заправлені салати із сирих овочів підлягають реалізації протягом… (15 хв.).

**Додаток №4**

**Інтерактивна гра «МІКРОФОН»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **ПИТАННЯ** | **ВІДПОВІДЬ** |
| **1.** | Які заправки входять до рецептур багатьох страв та закусок? | *олія, соуси з гірчицею, хроном, майонезом та ін. і заправки* |
| **2.** | На які групи підрозділяють холодні страви і закуски? | *а) Бутерброди (відкриті, закриті, закусочні (канапе), тарталетки ),*  *б) Салати та вінегрети,*  *в) Закуски* |
| **3.** | Назвіть основні групи, на які поділяють бутерброди: | * *відкриті (прості й асорті),* * *закриті (сандвічі, дорожні),* * *закусочні (канапе) і гарячі.* |
| **4.** | Як зберігають незаправлені салати? | *у холодильних шафах при температурі 4 – 8°С не більш як 6 год.* |
| **5.** | Як зберігають заправлені салати? | *Заправлені салати з відвар­них овочів підлягають реалізації протягом ЗО хв.. , а із сирих – 15 хв.* |
| **6.** | Назвіть класифікацію перших страв. | *за характером рідкої основи, температурою подавання, способом приготування* |
| **7.** | Як розрізняють перші страви за способом приготування? | *заправні, прозорі, пюреподібні. різні.* |
| **8.** | З кількох частин складається друга гаряча страва? | *Основного продукту, гарніру і соусу* |
| **9.** | На які групи поділяються солодкі страви? | *холодні та гарячі* |
| **10.** | Якими бувають напої по температурі подачі? | *холодні та гарячі* |
| **11.** | На які дві великі групи поділяються кондитерські вироби? | *цукрові та борошняні* |

**Додаток №5**

**КРОСВОРД**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  | | | | |
|  | | **1** | **С** | | **М** | **А** | **К** |  |
|  | |  | **И** | |  |  |  |  |
| **2** | | **Б** | **Р** | | **У** | **Т** | **Т** | **О** |
| **3** | | **К** | **О** | | **Л** | **І** | **Р** |  |
| **4** | **П** | **Д** | **В** | |  |  |  |  |
|  | |  | **И** | |  |  |  |  |
|  | | **5** | **Н** | | **Е** | **Т** | **Т** | **О** |
| **6** | | **З** | **А** | | **П** | **А** | **Х** |  |

Після того, як будуть вписані правильні відповіді на запитання по горизонталі, ви зможете у виділеному стовпці назвати визначення переліку продуктів для складання технологічної картки.

**ПО ГОРИЗОНТАЛІ**

1. Один з органолептичних показників.
2. Норма сировини без первинної обробки.
3. Один з органолептичних показників.
4. Податок на додану вартість.
5. Норма сировини, враховуючи первинну обробку.
6. Один з органолептичних показників

Додаток №6

Підприємство \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькуляційна карта № 1

Найменування страви:

За збірником рецептур № 54

Розкладка

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва продуктів | на 100 порцій**(A)** | | |
| Норма брутто на 100 порцій в кг | ціна, грн. | сума, грн. |
|  | Салат |  |  |  |
|  | Огірки свіжі |  |  |  |
|  | Помідори свіжі |  |  |  |
|  | Сметана |  |  |  |
|  | Сіль |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Загальна вартість продуктів**(X)** |  |  |  |
|  | Націнка в 55 % до сировини **(Y)**  **Y=X×55׃100** |  |  |  |
|  | Сума ПДВ 20%**(Z)**  **Z=(X+Y)×20**׃**100** |  |  |  |
|  | Продажна ціна продукції**(Q)**  **(X+Y+Z)=Q** |  |  |  |
|  | Продажна ціна однієї страви  **(Q**׃**A)** |  |  |  |
|  | В тому числі ПДВ**(Z**׃**A)** |  |  |  |

Зав. виробництвом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Затверджую: Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Додаток №7

**Технологічна карта №**

№ 54 Салат зелений з огірками і помідорами

Збірник рецептур блюд і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. - М.: Економіка, 1982. – 720с.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування сировини: | Маса на одну порцію, г | |
| Брутто | Нетто |
| 1 | Салат | 36,1 | 26 |
|  | Огірки свіжі | 31,3 | 25 |
|  | Помідори свіжі | 29,4 | 25 |
|  | Сметана | 25 | 25 |
|  | Сіль | 3 | 3 |
|  | Вихід | - | 100 |

**Технологія приготування**

Підготовлений салат нарізають на великі частини, помідори і огірки - скибочками. Перед подачею на салат укладають нарізані огірки і помідори і поливають сметаною.

**Вимоги до якості**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показники | Характеристика | Бали | | | | |
| Зовнішній вигляд | В салатник або на тарілку викладений гіркою салат, зверху политий сметаною. |  |  |  |  |  |
| Колір | Відповідний компонентам які входять |  |  |  |  |  |
| Смак | Приємний |  |  |  |  |  |
| Запах | Аромат свіжих овочів |  |  |  |  |  |
| Консистенція |  |  |  |  |  |  |

Додаток №8

**САЛАТ ЗЕЛЕНИЙ З ОГІРКАМИ І ПОМІДОРАМИ**

*Рецептура №54*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Найменування сировини | Витрата сировини на 1 порцію, г | | | |
| 1 | | II, III | |
| брутто | нетто | бруттооо | нетто |
| Салат | 36,1 | 26 | 36.1 | 26 |
| Огірки свіжі | 31,3 | 25 | 37.5 | 30 |
| Помідори свіжі | 29,4 | 25 | 29.4 | 25 |
| Сметана | 25 | 25 | 20 | 20 |
| Сіль | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Вихід | - | 100 | - | 100 |

**Технологія приготування**

Підготовлений салат нарізають на великі частини, помідори і огірки – скибочками. Перед подачею на салат укладають нарізані огірки і помідори і

поливають сметаною.

**Технологічні вимоги до якості страви і оформлення**

*Зовнішній вигляд:*  в салатник або на тарілку викладений гіркою салат, зверху

политий сметаною.

*Смак і запах:* приємні; аромат свіжих овочів.

*Колір:* відповідний компонентам які входять .

Додаток №9

**Технологічна картка №**

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Збірник рецептур блюд і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. - М.: Економіка, 1982. – 720с.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № пор: | Найменування сировини: | Маса на одну порцію, г | |
| брутто | нетто |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Технологія приготування**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Вимоги до якості страви**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показники | Характеристика | Бали | | | | |
| Зовнішній вигляд |  |  |  |  |  |  |
| Колір |  |  |  |  |  |  |
| Смак |  |  |  |  |  |  |
| Запах |  |  |  |  |  |  |
| Консистенція |  |  |  |  |  |  |