**Тема: Отработка навыков изменения качества продуктов при нарушении условий, сроков хранения и несоответствия тары и упаковки.**

**Цель работы:**отработать умения и навыкиработыснормативно-технической документацией.

Заказ-наряд, план-меню, сырьевая ведомость - это документы необходимы для получения сырья на день работы производства. Данные документы выполняют одинаковую функцию. Поэтому можно оформить один документ План – меню или Заказ – наряд. Для оформления нормативно-технической документации необходимо следующее: Сборник рецептур блюд и мучных кулинарных изделий, технологические, Технико-технологические карты, заявка на питание.

**Практическое занятие №1**

Составление и оформление плана-меню, сырьевой ведомости.

Выполнение задания:

**Задание 1. 1.** Оформление технологической карты

На базе Сборника рецептур блюд и мучных кулинарных изделий заполняют реквизиты технологической карты. Заполняют колонки по массе брутто и нетто из Сборника рецептур блюд и мучных кулинарных изделий, а затем производят расчеты на 1,2, 10 порций по массе брутто и нетто. Технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда, температурный режим и требования к качеству заполняют с учебной литературы. Бланки карт студенты получают от преподавателя (технологическая карта №1).

**Заполнить технологическую карту на блюдо из сборника рецептур под номером 109**

**ВИНЕГРЕТ МЯСНОЙ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 109. Винегрет мясной | I | | II | III | | | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| [Говядина](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_g.html) | 526 | 387 | 351 | 258 | 285 | 210 |
| или [телятина](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_g.html) | 568 | 375 | 379 | 250 | 308 | 203 |
| или [баранина](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_b.html) | 524 | 375 | 350 | 250 | 284 | 203 |
| или [свинина](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_s.html) | 469 | 400 | 313 | 267 | 255 | 217 |
| **Масса отварного мяса** | - | 240 | - | 160 | - | 130 |
| Картофель | 124 | 901 | 234 | 1701 | 247 | 1801 |
| Огурцы соленые | 125 | 100 | 238 | 190 | 213 | 170 |
| Яйца | 2 шт | 80 | 2 шт | 80 | 2 1/2 шт | 100 |
| Морковь | 50 | 401 | 126 | 1001 | 151 | 1201 |
| Свекла | 102 | 801 | 153 | 1201 | 204 | 1601 |
| Вишня, слива маринованные | 109 | 60 | 73 | 40 | - | - |
| Желе мясное [№ 897](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/9_holodnie/14.html) | - | 120 | - | - | - | - |
| Майонез или соус [№ 885](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/9_holodnie/2.html) | - | 200 | - | 150 | - | 150 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| 1 Масса вареных очищенных овощей.  Вареные мясные продукты и овощи режут мелкими ломтиками, заправляют майонезом или майонезом со сметаной и перемешивают. Заправленный винегрет кладут горкой и посыпают рубленым желе, вокруг укладывают мелко нарезанные морковь, свеклу, огурцы, оформляют яйцом и маринованными плодами. По III колонке огурцы можно заменить квашеной капустой. |

**Задание 1.3**. Оформление план-меню

При составлении плана-меню следует учитывать порядок написания блюд в меню. На базе плана-меню составляют меню для потребителей. Запись в меню блюд начинается с горячих напитков, затем пишут холодные напитки, мучные кондитерские изделия, горячие блюда, холодные блюда.

Составляют план - меню с учетом последовательности их подачи посетителям.

Порядок расположения закусок, блюд и изделий в меню должен соответствовать дальнейшим требованиям:

- наименование блюд и закусок ведется от менее острых, к более острым, пряным;

- перечисление горячих блюд начинается от отварных, припущенных - к жареным, тушенным, запеченным; - супы перечисляются от прозрачных к заправочным, супам – пюре, молочным, холодным, сладким. Последовательность расположения закусок и блюд в меню принята следующая: - вначале в меню указывают фирменные блюда, их включают в обособленный раздел меню самостоятельно от того, к какой группе блюд они относятся. После этого в меню называются холодные блюда и закуски, молочные продукты. После холодных блюд и закусок перечисляются салаты в очередности, зависящей от исходного сырья: рыбные салаты после рыбных холодных блюд, мясные салаты после мясных холодных блюд, горячие закуски, супы и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия. Салаты могут быть выделены и в самостоятельную группу, тогда их перечисляют перед мясными холодными блюдами. Основой для составления меню должно являться высокое качество блюд и быстрота обслуживания. При составлении меню необходимо учитывать вкусы и желания посетителей (План - меню №3) .

**Заполнить План – меню студенческой столовой на следующий день. (Меню составить произвольно)**

**Организация управления хранением товаров в складе**

**Практическая работа №3.**«Оформление документов после проведения инвентаризации на складе предприятия»

**Практическое занятие № 4. Составление акта на списание товаров ( Товары для списания выбрать произвольно).**