Здравствуйте!

 Уважаемые обучающиеся группы П20/1, П20/2 ввиду невозможности ведения образовательного процесса в соответствии с расписанием занятий. В целях недопущения отставания по программе, высылаю вам темы занятий и материалы для самостоятельного изучения.

 Внизу темы занятия размещен материал или активная ссылка на интернет ресурс для самостоятельного изучения.

 Отчет по выполнению домашнего задания присылайте мне на Whats App

(8 9628049518) или на электронную почту evgeniikormich@mail.ru

 На ваши вопросы могу ответить по телефону 8 9628049518

С уважением, мастер производственного обучения Кормич М.О.

**Состав группы** **П20/1**

Баева К.Д.

Браун А.Е.

Водолага А.С.

Давлятов З. А.

Заковряшина А.И.

Козлов С.И.

Писарева А. Е.

Рубцов А.А.

Санников Р. А.

**Состав группы** П20/2

Бахарев Е.Д.

Бурматова И.В.

Демина Е.С.

Заика К.Х.

Кошкина О.А.

Маслова К.Н.

Сапунова Л.А.

Хвостанцева А.Ю.

Хлызова К.А.

Шварц Е. В.

Швецов А. В.

**Группа:** П20/1

**Дата занятия:** 28.10.2020 г.;

**Группа:** П20/2

**Дата занятия:** 30.10.2020 г.

**Тема программы: Приготовление супов.**

***Тема практического занятия:***

Приготовление щей обыкновенных, борща обыкновенного, рассольника Ленинградского

**Материал для самостоятельного изучения:**

Видео урок: <https://www.youtube.com/watch?v=uaalUF_jE6M>

***ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1***

***Щи из свежей капусты с картофелем***

1. **Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на щи из свежей капусты с картофелем

1. **Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

1. **Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Капуста свежая | 25,0 | 20,0 | 2,5 | 2,0 |
| Картофель | 16,0 | 12,0 | 1,6 | 1,2 |
| Морковь | 5,0 | 4,0 | 0,5 | 0,4 |
| Петрушка (корень) | 1,3 | 1,0 | 0,13 | 0,10 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4,0 | 0,48 | 0,4 |
| Томатное пюре | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 |
| Масло растительное | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Бульон или вода | 80,0 | 80,0 | 8,0 | 8,0 |
| Соль | 8,0 | 8,0 | 0,8 | 0,8 |
| **Выход** | **100,0** |  | **10,0** |  |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | В 100 граммах данного блюда содержится |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Пищевые вещества г. |  |  |  |  | Минеральные вещества мг. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки | Жиры | Углеводы |  | Са |  | Mg | P |  | Fe |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0,40 |  | 0,07 | 3,02 |  | 30,07 | 5,88 |  | 13,69 | 0,39 |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Витамины |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| А, |  | В1, | В2, |  | В5, | В 6, |  | В9, | В12, |  | С, |  | D, |  | Е, |  | Н, | РР, |
| мг. |  | мг. | мг. |  | мг. | мг. |  | мкг. | мкг. |  | мг. |  | мкг. |  | мг | мкг. | мг |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0,39 |  | 0,01 | 0,01 |  | - | 0,05 |  | 2,14 | - |  | 3,80 |  | - |  | 0,04 | 0,05 | 0,24 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 13,64

1. **Технологический процесс**

Капусту нарезают шашками. Картофель дольками. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную капусту, доводят до кипения, потом добавляют картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, соль. При приготовлении щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля.

1. **Требования к оформлению, реализации и хранению**

Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленных щей из свежей капусты с картофелем, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов. Номер рецептуры: № 88

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

***ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3***

***Борщ с капустой и картофелем***

1. **Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на борщ с капустой и картофелем,

1. **Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны

соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |  |
| 1 порция | 100 порций |
| брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Свекла | 20,0 | 16,0 | 2,0 | 1,6 |
| Капуста свежая или квашеная | 10,0 | 8,0 | 1,0 | 0,8 |
| Картофель | 10,7 | 8,0 | 1,07 | 0,8 |
| Морковь | 5,0 | 4,0 | 0,5 | 0,4 |
| Петрушка (корень) | 1,3 | 1,0 | 0,13 | 0,1 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4,0 | 0,48 | 0,4 |
| Томатное пюре | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| Масло растительное | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 |
| Бульон или вода | 80,0 | 80,0 | 8,0 | 8,0 |
| Соль | 8,0 | 8,0 | 0,8 | 0,8 |
| **Выход** | **100,0** |  | **10,0** |  |

**4. Химический состав, витамины и микроэлементы**

В 100 граммах блюда со свежей капустой. Энерг. ценность (ккал): 9,43

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Пищевые вещества г. |  |  |  |  | Минеральные вещества мг. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки |  |  | Жиры |  |  | Углеводы |  | Са |  |  | Mg | P |  | Fe |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0,30 |  |  |  | 0,02 |  |  |  | 2,12 |  |  | 34,36 |  |  | 4,25 |  | 8,70 |  |  | 0,34 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Витамины |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| А, |  | В1, | В2, |  | В5, | В 6, |  | В9, | В12, |  | С, |  | D, |  | Е, |  |  | Н, | РР, |
| мг. |  | мг. | мг. |  | мг. | мг. |  | мкг. | мкг. |  | мг. |  | мкг. |  | мг |  | мкг. | мг |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0,41 |  | 0 | 0 |  | - | 0,02 |  | 1,99 | - |  | 5,16 |  | - |  | 0,04 |  | 0,05 | 0,12 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В 100 граммах **блюда с квашенной капустой**. Энерг. ценность (ккал): 8,85 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. **Технологический процесс**
	* кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10 – 15 минут, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассированной мукой, разведенной бульоном или водой (10 гр. на 1000 гр. борща).
2. **Требования к оформлению, реализации и хранению**

Горячие супы отпускают с прокипяченной сметаной, можно с мясными продуктами при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного борща с капустой и картофелем, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов. Номер рецептуры: № 82

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

***ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2***

***Рассольник ленинградский***

1. **Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на рассольник ленинградский

1. **Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |  |
|  |  |  |  |
| 1 порция | 100 порций |
| брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Картофель | 40,0 | 30,0 | 4,0 | 3,0 |
| Рис или перловка | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2,0 | 0,24 | 0,2 |
| Морковь | 5,0 | 4,0 | 0,5 | 0,4 |
| Огурцы соленые | 6,7 | 6,0 | 0,67 | 0,6 |
| Масло растительное | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Бульон или вода | 75,0 | 75,0 | 0,75 | 0,75 |
| Сметана | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Соль | 8,0 | 8,0 | 0,8 | 0,8 |
| **Выход** | **100,0** |  | **10,0** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| В 100 граммах **данного блюда с перловкой** Энерг. ценность (ккал): 9,12 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Пищевые вещества г. |  |  |  |  | Минеральные вещества мг. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки |  |  | Жиры |  |  | Углеводы |  | Са |  |  | Mg | P |  | Fe |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0,20 |  |  |  | 0,62 |  |  |  | 0,72 |  |  | 35,09 |  |  | 3,57 |  | 6,99 |  | 0,33 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Витамины |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| А, |  | В1, | В2, |  | В5, | В 6, |  | В9, | В12, |  | С, |  | D, |  | Е, |  | Н, | РР, |
| мг. |  | мг. | мг. |  | мг. | мг. |  | мкг. | мкг. |  | мг. |  | мкг. |  | мг | мкг. | мг |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0,46 |  | 0 | 0 |  | - | 0 |  |  | 0,84 | 0 |  | 0,84 |  | 0 |  | 0,04 | 0,09 | 0,06 |

1. **Технологический процесс**

Рис или перловую крупу предварительно перебирают, моют. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, а через 5-10 минут вводят пассированные на растительном масле репчатый лук и морковь, припущенные соленые огурцы (предварительно очищенные от грубой кожицы и семян). Все перемешивают и варят до полной готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

1. **Требования к оформлению, реализации и хранению**

Горячие супы отпускают с прокипяченной сметаной, можно с мясными продуктами при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат рассольника ленинградского, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Номер рецептуры: № 96

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**Домашнее задание:** Отработать технику приготовления представленных блюд

**Вид контроля:** Фотоотчет в Whats App Отчет по выполнению домашнего задания присылайте мне на Whats App (8 9628049518) или на электронную почту evgeniikormich@mail.ru

**Группа:** П20/1

**Дата занятия:** 11.11.2020 г.;

**Группа:** П20/2

**Дата занятия:** 13.11.2020 г.

**Тема программы: Приготовление супов.**

**Тема практического занятия:** Молочные, сладкие супы

**Материал для самостоятельного изучения:**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА Суп молочный с вермишелью***

РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименованиесырья  | Норма закладки на 1порцию, г, мл | Норма закладки на \_\_\_\_\_порций, г, мл |
| брутто | нетто |  брутто  | нетто |
| Молоко 2,5%-ной жирности | 190,00 | 190,00 |   |  |
| Вода | 30,00 | 30,00 |   |  |
| Вермишель | 16,00 | 16,00 |   |  |
| Сахар | 2,00 | 2,00 |   |  |
| Маслосливочноенесоленое | 2,00 | 2,00 |  |  |
| **Выход:** |  | **250** |   |  |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вермишель отдельно отваривают в кипящей соленой воде 5 мин до полуготовности.

Воду сливают, а вермишель закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце добавляют масло сливочное.

**Суп-пюре из сушеных плодов**

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Вес |
| курага  | 250 | г |
| яблоко  | 1 | шт. |
| сахар  | 1 | стакан |
| крахмал картофельный  | 2 | ст. ложки |
| корица  |   | по вкусу |
| вода  | 2 | л |

Сушеные яблоки, курагу перебирают, тщательно промывают, заливают холодной водой и варят до готовности. Отвар процеживают, плоды протирают, добавляют сахар, корицу, разводят отваром и доводят до кипения. Затем суп заваривают крахмалом и доводят до кипения. При подаче суп можно заправить сметаной или сливками

**Домашнее задание**: Отработать технику приготовления представленных блюд

**Вид контроля**: Полный, последовательный фотоотчет технологии приготовления блюд в WhatsApp (8 9628049518)