Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Рассмотрено:

На заседании ЦК

Протокол № 6 от «19 »апреля 2019 г

Методические рекомендации

для студентов по оформлению технологических карт

Специальность 19.02.10.«Технология продукции общественного питания»

Составитель: Хамидуллина Р.А. – преподаватель,

первая квалификационная категория

г. Реж

Технологические карты – являются на предприятиях общественного питания нормативным документом.

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одним из них является соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса. Для этого на предприятиях имеются технологические карты.

Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на предприятии общественного питания.

В технологических картах указываются:

- наименование блюда или изделия;

- номер и вариант рецептуры;

- норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, приготавливаемых в определенных емкостях на предприятии;

- указывается выход блюда.

В картах приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформления, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоёмкости блюда.

Требования к качеству оцениваются по параметрам:

Внешний вид –

Цвет –

Вкус –

Запах –

Консистенция -

Коэффициенты трудоёмкости учитывают затраты труда повара или кондитера на приготовление данного блюда или изделия.

Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Составляет технологические карты технолог.

Технологические карты составляются по установленной форме:

Технологическая карта

Наименование блюда:

Сборник рецептур № ___ (__)

Наименование продукта	Норма продуктов на одну порцию, г (нетто)	Расчет количества порций				
		10	20	50	100	150
		Количество продуктов, кг (нетто)				
Выход:	*					

Краткое описание технологического процесса

_____
_____
_____
_____
_____

Требования к качеству готового блюда

_____
_____
_____
_____

Трудоёмкость приготовления блюда

_____

_____

_____

Директор предприятия: _____

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

Технологическая карта выполняется студентом на листе формата А-10 и вкладывается в файл. Название документа выполняется шрифтом 16 жирным, остальные реквизиты документа шрифтом 12.

Коэффициент трудоёмкости блюда без гарнира – 1,3 условных блюда.

Коэффициент трудоёмкости основного гарнира на одно блюдо из сырья – 0.7 условных блюда, из полуфабрикатов (очищенного картофеля) – 0,2 условных блюда.

Для успешного оформления технологической карты студентам рекомендуется использовать следующую литературу.

Перечень рекомендуемой литературы

Учебная

1.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону, издательство «Феникс», .

Справочная

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва, .