

**ГБОУ СПО (ССУЗ) «Магнитогорский технологический колледж»**

**Методические указания  
по составлению технологической карты  
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов  
Профессия 260807.01 Повар, кондитер**

**Вайзер И.Д., преподаватель**

**Магнитогорск, 2014**

## Фрагмент тематического плана рабочей программы ПМ 03

10	<p>Приготовление борщей.          Ассортимент борщей.          Особенности приготовления борщей.          Правила приготовления.          Подготовительные работы при приготовлении борщей.          Приемка сырья по количеству и качеству при приготовлении борщей.          Выбор способа первичной обработки сырья.          Выбор оборудования, инвентаря и инструментов при приготовлении борщей.          Технология приготовления борщей.          Проведение бракеража на соответствие требованиям к качеству.          Определение сроков реализации и условий хранения.          Заключительные работы при приготовлении борщей.          Последовательность выполнения технологических операций при          приготовлении борщей (алгоритм).</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации.          Заполнение ассортиментной таблицы на борщи.</p>		
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа.</b>  <b>Составление технологической карты на блюдо «Борщ кубанский с кабачками»</b></p>	3	
	<p>Контроль в форме письменного опроса по индивидуальной карточке заданию, проверки правильности заполнения ассортиментной таблицы.</p>		

Технологическая карта блюда – это технический документ предприятия общественного питания, составленный на основании сборника рецептур и содержит нормы закладки сырья, нормы выхода готового изделия и описание технологического процесса приготовления блюда (изделия).

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование полуфабриката, блюда, изделия \_\_\_\_\_

Рецептура № \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

Сырье		Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья ( нетто ),кг		
		брутто	нетто	10 порций	50 порций	200 порций
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
Масса полуфабриката						
Масса готового изделия ( блюда)						



# Содержание технологической карты

1. Наименование изделия и область применения;
2. Используемое сырье;
3. Рецепттура и нормы закладки;
4. Технологический процесс;
5. Оформление, подача, реализация и хранение;
6. Показатели качества и безопасности.

# Порядок выполнения работы

1. Наименование изделия и область применения.

Укажите наименование предприятия, точное название блюда (изделия), номер по сборнику рецептов, вариант рецептуры. Карте присвойте номер.

Фрагмент технологической карты

Наименование предприятия:

Ресторан украинской кухни «Галушки»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование блюда

*Борщ Кубанский*

Рецептура № \_\_\_\_\_ 490 \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_ 1 \_\_\_

## 2. Используемое сырье

В пункте «перечень сырья» перечислите все виды продуктов, необходимые для приготовления данного блюда (изделия).

### Фрагмент технологической карты

Для приготовления борща Кубанского с кабачками используют следующее сырье:

Свекла	ГОСТ 26766-85
Капуста свежая	ГОСТ 26768-85
Кабачки	ГОСТ 1726-85
Картофель	ГОСТ 26545
Помидоры свежие	ГОСТ 25-85
Лук репчатый	ГОСТ 27166



### 3. Рецепттура и нормы закладки

Укажите в технологической карте список продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, нормы закладки сырья весом брутто и нетто на 1, 10 и более порций. Выход полуфабрикатов и готовой продукции.

#### Фрагмент технологической карты

Сырье		Расход сырья на 1 порцию, гр		расход сырья на 10 порц, кг
		брутто	нетто	
1	Свекла	40	40	0,4
2	Капуста свежая	35	35	0,35
3	Кабачки свежие	30	30	0,3
4	Картофель	40	40	0,4
5	Помидоры свежие	30	30	0,3
6	Морковь	15	15	0,15
7	Лук репчатый	15	15	0,15
8	Фасоль	10	10	0,1
9	Шпик	15	15	0,15

## 4. Описание технологического процесса

В пункте «Технологический процесс» опишите процесс подготовки сырья: размораживание, мытье, чистку, а также способы нарезки, последовательность добавления ингредиентов, их перемешивание и т.д.

### Фрагмент технологической карты

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют пассерованные овощи, тушеную свеклу и варят до готовности. За 5 - 10 минут до окончания варки кладут вареную фасоль, припущенные кабачки, дольки помидора, специи, соль. Заправляют борщ шпиком, нарезанным кубиком.

## 5. Оформление, подача, реализация и хранение

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования к порядку реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения.

### Фрагмент технологической карты

Блюдо «Борщ Кубанский с кабачками» отпускают в суповой тарелке, со сметаной и зеленью.

Температура подачи не менее 75 °С.

Срок реализации борща Кубанского с кабачками при хранении на мармите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

# 6. Показатели качества и безопасности

В разделе «показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция.

## Фрагмент технологической карты

### Органолептические показатели блюда:

**Внешний вид** - в жидкой части супа – кабачки - кубиками, капуста - шашками, картофель, помидоры - дольками, свекла, морковь - ломтиками, лук - полукольцами, сохранившие форму;

**Консистенция** - овощи мягкие, капуста упругая.

Соблюдено соотношение жидкой и плотной части;

**Цвет** - малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый;

**Вкус** - кисло-сладкий, характерный для овощей и специй.

Подпишите технологическую **карту** разработчиком, технологом, шеф-поваром или начальником производства, утвердите ее руководителем предприятия общественного питания. Карта хранится в картотеке предприятия.

Фрагмент технологической карты

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_

Технолог \_\_\_\_\_

Шеф-повар \_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

руководитель предприятия \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

# Критерии оценивания

- правильность выполнения всех этапов технологической карты;
- правильность оформления карты в соответствии с требованиями ТУ.

# Перечень блюд для составления технологических карт

1. «Щи боярские»
2. «Окрошка по-уральски»
3. «Солянка грибная»
4. «Соус луковый «миронтон»
5. «Соус белый с яйцом «сюпрем»

# Приложения

1. Выписка из ФГОС по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер»
2. Выписка из тематического плана рабочей программы ПМ 03 «Приготовление супов и соусов»



# Список литературы

## Рекомендуемая литература:

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

## **Интернет-ресурсы:**

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>