**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**“Дзержинский техникум бизнеса и технологий”**

**Программа профессиональных проб и упражнений**

**по компетенции «Поварское дело»**

(для обучающихся общеобразовательных школ)

Основное назначение программы состоит, с одной стороны, в представлении ценности практического труда работника пищевой промышленности, а с другой стороны, в необходимости формирования у обучающихся потребности в трудовой деятельности, в понимании значимости выбранной профессии, в развитии у обучающихся стремления быть лучшим по профессии.

 В основе профессиональной пробы, предлагаемой нами, лежит идея моделирования будущей профессиональной деятельности.

Задания профессиональных проб позволяют ознакомиться с основными характеристиками представляемой профессии, способствуют овладению необходимыми умениями профессиональной деятельности и формированию у обучающихся положительной мотивации к выбору профессии. Только познакомившись с особенностями профессий поближе и выполнив определенную практическую работу, можно определить свои способности и наклонности, выбрать то дело, которое более интересно и получается значительно лучше.

**Цель:** выявить лучших обучающихся общеобразовательных школ по уровню профессиональных знаний и умений по компетенции «Поварское дело».

**Задачи:**

1. Определение уровня подготовки обучающихся по компетенции «Поварское дело».
2. Развитие навыков самостоятельно решать проблемы, применять свои знания, умения при выполнении трудовых операций и оценке конечного результата.
3. Создание привлекательного образа профессии «Повар».
4. Стимулирование мотивации к выбору профессиональной деятельности.

В конкурсе принимают участие обучающиеся 8-9 классов, лица, сопровождающие участников конкурса, несут ответственность за поведение, жизнь и безопасность участников в пути следования и в период проведения конкурса. Без сопровождающих лиц участники конкурса приниматься не будут.

Всем участникам проб предоставляются равноценные рабочие места с необходимым инвентарем, инструментом, оборудованием общего пользования, набором продуктов.

Каждый участник обязан перед началом проведения проб пройти инструктаж по технике безопасности. Участники проб должны быть в спецодежде (обязательные элементы спецодежды: поварская куртка, передник или фартук, головной убор: белый поварской колпак, обувь (сменная) безопасная закрытая).

Контроль над соблюдением участниками проб безопасных условий труда, норм и правил охраны труда возлагается на администрацию образовательной организации по месту проведения проб.

При несоблюдении условий проб, грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда участник по решению жюри отстраняется от дальнейшего выполнения задания.

**1 Перечень заданий по уровням сложности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Уровень сложности | Формулировка задания | Время на выполнение | Критерии оценивания  |
| 1 | приготовление канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром | 30 мин | - рациональное использование продуктов;- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;- корректное использование разделочных досок;- правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);- навыки работы с ножом;- кулинарные навыки – приготовление и оформление;- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления. |
| 2 | приготовление «Заправка для салатов»  | 20 мин  |
| 3 | приготовление салата «Винегрет овощной» | 40 мин |
| 4 | приготовление коктейля молочно-ягодного с мороженным | 30 мин |

**2 План проведения профессиональных проб по компетенции «Поварское дело»**

**1.1 Организационно-мотивационный этап:**

- знакомство с обучающимися, приветственное слово зам. директора по УПР, и мастеров;

- проведение инструктажа по ТБ, ПБ и ОТ;

- сообщение темы и целей мероприятия;

- знакомство с приемами выполнения подготовительных и заключительных работ.

**1.2 Технологический этап:**

1.2.1 Актуализация знаний обучающихся:

1. Мастер предлагает обучающимся школ вспомнить и рассказать какие блюда они готовят в своей семье (с мамой, бабушкой), поделиться рецептурами, элементами оформления. Предлагает свои варианты.

2. Проведение мастер- класса «Способы нарезки овощей».

1.2.2 Знакомство с организацией рабочего места:

Мастер знакомит обучающихся с инструментами для работы.

1.2.3 Расстановка обучающихся по рабочим местам.

**1.3 Функциональный этап**

1.3.1 Показ трудовых приемов мастером поэтапно и отработка трудовых приемов обучающимися согласно программе.

1.3.2 Проведение целевых обходов с целью проверки:

- соблюдения порядка выполнения трудовых приемов;

- безопасности выполнения трудовых приемов;

- типичных ошибок при выполнении трудовых приемов и способов их устранения.

1.3.3 Изделия, изготовленные школьниками, оценивают члены жюри и сами школьники.

**1.4 Заключительный этап**

1.4.1 Анализ результатов занятия

- общий вывод по занятию

Мастер проводит беседу со школьниками, задавая следующие вопросы:

- что узнали об особенностях профессии?

- чему научились?

- какими индивидуальными качествами и способностями должен обладать повар?

1.4.2 Разбор наиболее типичных ошибок в работе обучающихся: мастер подчеркивает, какие индивидуальные качества школьника не позволили ему безошибочно справиться с заданием, над чем, следует работать для того, чтобы получить

профессию Повар.

1.4.3. Рефлексия.

Школьникам выдают карточки со смайлами-эмоциями (Приложение).

Мастер предлагает оценить занятие, ответив с помощью смайла на вопросы:

- был ли интересен материал?

- довольны ли вы своей работой?

- рассматриваете ли вы возможность получения профессии Повар?

- оценка своей работы и работ своих одноклассников;

- ответы на вопросы обучающихся.

1.4.4 Уборка рабочих мест

**1.5 Определение победителей конкурса и награждение**

**3 Содержание и порядок проведения проб**

Перед началом конкурса организаторами для учащихся школ проводиться мастер-класс «Способы нарезки овощей»

По своему формату, Конкурсное задание представляет собой серию модулей: 2 часа.

Модуль 1 – приготовление заправки для салата.

Модуль 2 – приготовление салата «Винегрет овощной».

Модуль 3 – приготовление канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром.

Модуль 4 – приготовление коктейля молочно ягодного с мороженным

Конкурсанты получают пакет документации:

1. Описание модуля 1 (Приложение 1)
2. Описание модуля 2 (Приложение 2)
3. Описание модуля 3 (Приложение 3)
4. Описание модуля 4 (Приложение 4)

После ознакомления с документацией участникам дается **5 минут** для приготовления рабочих мест с набором необходимых продуктов.

Время на выполнение задания (по двум модулям) – **2 часа**

Уборка рабочего места – **10 минут**.

Максимальное количество баллов – **100**.

**Критерии оценивания работ:**

* соответствие форменной одежды санитарным требованиям;
* соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
* соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
* рациональное использование продуктов;
* правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* корректное использование разделочных досок;
* правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
* навыки работы с ножом;
* кулинарные навыки – приготовление и оформление;
* навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
* организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления;
* время подачи;
* температура подачи;
* присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
* корректная масса или размер блюда;
* чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков);
* визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
* стиль и креативность подачи;
* нарезка продуктов;
* общая гармония вкуса и аромата;
* консистенция каждого компонента блюда;
* вкус каждого компонента блюда в отдельности.

|  |
| --- |
| **4 Инструкция по охране труда для повара** |

**1. Общие требования безопасности**

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для повара с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.4. Участнику следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;

при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

не принимать пищу на рабочем месте.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2.Проверить внешним осмотром:

* достаточность освещения рабочей поверхности;
* отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
* исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

**3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не допускать к своей работе посторонних лиц.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

нарезать сырье и продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.3. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.4. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.5. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

**5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.

5.2. Производить влажную уборку, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

**Список литературы**

1. Е.Ю. Пряжниккова, Н. С. Пряжникков . Профориентация.- М. : Академия. 2005. 496 с.
2. Г.И. Кругликов. Воспитательная работа мастера профессионального обучения. - М. : Академия. 2008. 160 с.
3. Бобровская А.Н., Доколина Г. Н. Использование проектной деятельности на уроках технологии. 9 класс- Волгоград: ИТД «Корифей», 2006. – 112с.
4. Балакирева, Э.В. Старшеклассники в поле профессионального выбора: педагогический профиль: методическое пособие / Э.В. Балакирева. – СПб.: КАРО, 2005. – 96 с.
5. Профессиональные пробы и выбор профессии / Книга для учителя / под редакцией С. Н. Чистяковой. М.: Изд-во «Просвещение",

 2007. – 95 с.

1. Грецов, А.Г. Выбираем профессию. Советы школьного психолога А.Г. Грецов. – СПб.: Питер, 2006. – 224 с.: ил.

Интернет – ресурсы:

1. http://www.syl.ru/article/202427/new\_spetsialnost-tehnolog-pischevoy-promyishlennosti
2. http://www.vostokmedia.com/n28345.html

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 1** |  «**Заправка для салатов»**  |
|  |
| Описание | * Заправку для салатов приготавливают из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и перца черного молотого;
* Перемешать, заправить «Винегрет овощной»
 |
| Подача | * Масса – минимум 10 г;
 |
| Основные ингредиенты | * Масло растительное;
* Уксус 3%;
* Сахар, соль, черный перец;
 |
| Инвентарь | Весы настольные электронные, ложки |

Приложение 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приложение 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 2** |  **«Винегрет овощной»**  |
|  |
| Описание | * Вареные очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками;
* Капусту квашенную перебирают, отжимают и шинкуют;
* Репчатый лук нарезают - полукольцами;
* Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку.
 |
| Подача | * Масса блюда – минимум 120 г – максимум 150 г
* Блюдо подаётся на тарелках – круглая, овальная, белая, цветная 24 – 26 см (овальная может быть меньшего размера)
* Использование при подаче несъедобных компонентов НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 |
| Основные ингредиенты  | * Картофель
* Свекла
* Морковь
* Огурцы соленые
* Капуста квашенная
* Лук репчатый
* Заправка для салата
 |
| Оборудование и инвентарь | Ножи, разделочные доски, тарелки, соусник, сито, весы настольные электронные,  |

 |

Приложение 3

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 3** | **Канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром**  |
|  |
| Описание | * Канапе с сыром. Полосы хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху укладывают ломтики сыра. На середину ломтиков хлеба при помощи кондитерского мешка наносят рисунок из сливочного масла и оформляют зеленью и перцем.
* Канапе с сыром и окороком. Длинные полосы сыра и окорока укладывают по краям кусочков намазанного маслом хлеба, между ними располагают мелко нарубленные яйца и зелень. Оформляют маслом.
 |
| Подача | * Масса блюда – 80 г
* Блюдо подаётся на тарелках – круглая, овальная, белая, цветная
* Использование при подаче несъедобных компонентов НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 |
| Основные ингредиенты  | * Окорок копчено-вареный и вареный
* Яйца
* Хлеб пшеничный
* Масло сливочное
* Сыр
* Перец маринованный
 |
| Оборудование и инвентарь | Ножи, разделочные доски, тарелки, весы настольные электронные |

|  |
| --- |
| Приложение 4 |
| **Модуль 4** | **Коктейль молочно ягодный с мороженным** |
|  |
| Описание | * В сосуд смеситель коктейлевзбивалки вводят молоко, сироп, мороженное.
* Размешивают, взбивают в течении 60 с.
* Приготовленный коктейль разливают в бокалы или стаканы.
 |
| Подача | * Масса –150 г;
* Температура подачи 5-8 С
* Подают в бокалах или стаканах
 |
| Основные ингредиенты | * Молоко;
* Мороженное;
* Сироп ягодный
 |
| Оборудование и инвентарь | Миксер, весы настольные электронные, ложки |

Приложение 5

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

Конкурсант № \_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Макс.****балл** | **Описание оценки** | **Балл** |
| **50** | **Критерии оценивания работы Конкурсанта** |  |
| 5 | соответствие форменной одежды санитарным требованиям |  |
| 5 | соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления |  |
| 5 | соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления |  |
| 5 | рациональное использование продуктов |  |
| 5 | правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |  |
| 5 | корректное использование разделочных досок |  |
| 5 | правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы) |  |
| 5 | навыки работы с ножом |  |
| 5 | кулинарные навыки – приготовление и оформление |  |
| 5 | навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии |  |
| **50** | **Критерии оценивания результата работы Конкурсанта** |  |
| 5 | время подачи |  |
| 5 | температура подачи |  |
| 5 | присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда |  |
| 5 | корректная масса или размер блюда |  |
| 5 | чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков) |  |
| 10 | визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция) |  |
| 5 | стиль и креативность подачи |  |
| 10 | общая гармония вкуса и аромата |  |
|  | **ВСЕГО (максимально) 100 баллов** |  |

Приложение 6

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № конкурсанта | Оценка работы Конкурсанта | Оценка результата работы Конкурсанта | Всего баллов | Место |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Приложение 7

**ЛИСТ ЖЕРЕБЬЕВКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Фамилия Имя Конкурсанта** | **№ Конкурсанта по жребию** |
| **1.** |  |
| **2.** |  |
| **3.** |  |
| **4.** |  |
| **5.** |  |
| **6.** |  |
| **7.** |  |
| **8.** |  |
| **9.** |  |
| **10.** |  |
| **11.** |  |
| **12.** |  |

Приложение 8

ГБПОУ ДТБТ

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий №830

**Технологическая карта №1**

Наименование блюда (изделия): Заправка для салатов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья пищевых продуктов | **Масса на 1 порцию, г** | **Масса на 2 порции, г** | Технологический процесс изготовления, оформления подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | Заправку для салатов приготавливают из смеси растительного масла, уксуса с добавлением соли, сахара и перца черного молотого.Заправку используют для винегретов. |
| Масло растительное | 7,5 | 7,5 | 15 | 15 |
| Уксус 3% | 7,5 | 7,5 | 16 | 15 |
| Сахар | 0,6 | 0,6 | 1,2 | 1,2 |
| Перец черный молотый | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 0,6 | 0,6 |
| Выход: - 15 - 30 |
|  |

Масса заправки для винегрета 15 грамм.

Приложение 9

ГБПОУ ДТБТ

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий №100

**Технологическая карта №2**

Наименование блюда (изделия): Винегрет овощной

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья пищевых продуктов | **Масса на 1 порцию, г** | **Масса на 2 порции, г** | Технологический процесс изготовления, оформления подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | Варенные, очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту перебирают, отжимают и шинкуют. Лук репчатый нарезают полукольцами.Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку, перемешивают. |
| Картофель  | 42 | 35 | 84 | 70 |
| Свекла  | 35 | 29 | 70 | 58 |
| Морковь | 25 | 19 | 50 | 38 |
| Лук репчатый | 25 | 15 | 50 | 30 |
| Огурцы соленые | 30 | 20 | 60 | 40 |
| Капуста квашенная  | 35 | 32 | 70 | 64 |
| Заправка для салатов №830 | - | 15 |  | 30 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход: - 150 - 300 |
|  |

Масса винегрета овощного 150 грамм.

Приложение 10

ГБПОУ ДТБТ

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий № 24,25

**Технологическая карта №3**

Наименование блюда (изделия): Канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром

Канапе с сыром

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья пищевых продуктов для канапе с сыром | **Масса на 1 порцию, г** | **Масса на 2 порции, г** | Технологический процесс изготовления, оформления подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | Полосы хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху укладывают ломтики сыра. На середину ломтиков хлеба при помощи кондитерского мешка наносят рисунок из сливочного масла и оформляют зеленью и перцем. |
| Хлеб пшеничный | 40 | 30 | 80 | 60 |
| Масло сливочное | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Сыр | 27 | 25 | 54 | 50 |
| Перец маринованный | 20 | 10 | 40 | 20 |
| Выход: 3-5 шт. 80 6-10 160 |
|  |

Масса канапе с сыром 80 грамм.

Канапе сыром и окороком

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья пищевых продуктов для канапе с сыром | **Масса на 1 порцию, г** | **Масса на 2 порции, г** | Технологический процесс изготовления, оформления подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | Длинные полосы сыра и окорока укладывают по краям кусочков намазанного маслом хлеба, между ними располагают мелко нарубленные яйца и зелень. Оформляют маслом.  |
| Хлеб пшеничный | 40 | 30 | 80 | 60 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Окорок копчено-вареный и вареный  | 20 | 15 | 40 | 30 |
| Сыр | 16,5 | 15 | 33 | 30 |
| Яйца  | ¼ шт. | 10 | 2/4 шт. | 20 |
| Выход: 3-5 шт. 80 6-10 шт. 160 |
|  |

Масса канапе с сыром и окороком 80 грамм.

Приложение 11

ГБПОУ ДТБТ

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий №1025

**Технологическая карта №4**

Наименование блюда (изделия): Коктейль молочно ягодный с мороженным

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья пищевых продуктов | **Масса на 1 порцию, г** | **Масса на 2 порции, г** | Технологический процесс изготовления, оформления подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | В сосуд смеситель коктейлевзбивалки вводят молоко, сироп, мороженное. Размешивают, взбивают в течении 60 с. Приготовленный коктейль разливают в бокалы или стаканы. Температура подачи 5-8 С. |
| Молоко | - | 100 | - | 200 |
| Мороженное | - | 25 | - | 50 |
| Сироп ягодный натуральный | - | 25 | - | 50 |
| Выход: - 150 - 300 |
|  |

Масса коктейля молочно ягодного150 грамм.

Приложение 12

**Смайлики- карточки для рефлексии**

****

****