Урок № 7 **Дата проведення_____**

Тема програми: Нормативно-технологічні документи: види, призначення.

Тема уроку: Порядок розрахунку сировини на необхідну кількість порцій.

Мета:

- **Навчальна** – навчити учнів використовувати набуті знання з використання збірника рецептур страв та кулінарних виробів під час вирішення виробничих завдань, закріпити практично вміння здійснювати розрахунки сировини на необхідну кількість порцій;
- **Розвиваюча** – розвивати та формувати серйозне ставлення до обраної професії, розвиток пізнавальної самостійності; розвивати алгоритмічне і логічне мислення.
- **Виховна** – виховувати інтерес та любов до обраної професії, формувати і розвивати в учнів активну життєву настанову, працелюбність, акуратність, навички роботи у колективі.

Тип уроку: урок застосування набутих знань, умінь і навичок.

Форма уроку: практична робота.

Методи навчання: буктрейлер, бліц-турнір «так чи ні», слайдова презентація, метод «мікрофон»

Міжпредметні зв'язки:

- Технологія приготування їжі з основами товарознавства;
- виробниче навчання;

Матеріально-технічне забезпечення уроку: тестові завдання, завдання для виконання практичної роботи, збірники рецептур, комп'ютери.

План уроку:

1. Організаційний момент (2 хв)
2. Актуалізація і корекція опорних знань і вмінь(10 хв)
3. Мотивація навчальної діяльності (2 хв)
4. Виконання лабораторно - практичної роботи (28)
5. Підбиття підсумків. Рефлексія (2 хв)
6. Домашнє завдання (1 хв)

ХІД УРОКУ

І. Організаційний момент

Перевірка і відмітка в журналі присутніх учнів на уроці

ІІ. Актуалізація опорних знань

На попередньому уроці ми з вами розглядали зміст, призначення Збірника рецептур та Збірника технологічних карток. Давайте пригадаємо вивчений матеріал. Метод «буктрейлер». (перегляд відео).

Дайте выдповіді на запитання:

1. **Як називається основний нормативний документ для визначення необхідної кількості і розходу сировини, виходу напівфабрикатів, готових страв і виробів?**
   (Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів)
2. **Що зазначається після кожної рецептури?**
   (технологія приготування або технологічна картка).
3. **Яка вага зазначається у графі «брутто» та «нетто»?**
   (маса необроблених продуктів та маса оброблених продуктів)

Для перевірки знань з пройденого матеріалу проводжу бліц-турнір «так чи ні».

Тема. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання

№	Запитання	«так»	«ні»
1	Збірник рецептур страв – це нормативний документ – де описана система обліку продуктів харчування на ПГХ.		
2	Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства розроблено Науково-дослідним інститутом громадського харчування, спеціалістами і практичними працівниками галузі.		
3	Рецептуру на приготування борщу слід шукати в розділі «Супи».		
4	Маса закладки сировини в рецептурах дані у кілограмах.		
5	Сировину для приготування страви беруть по масі брутто.		
6	Рецептура – це кількісне співвідношення складових компонентів, що визначає харчову цінність, органолептичні властивості і вихід готового продукту.		
7	Маса брутто - це маса неочищеної сировини або сировини в тарі;		
8	У збірнику рецептур страва «Картопляне пюре» знаходиться у розділі «Гарніри»		
9	При відсутності деяких продуктів Збірником передбачається можливість їх заміни		
10	Чи може директор самостійно змінювати рецептуру страв?		

Після закінчення роботи з вправою, проводжу взаємоперевірку.

№	«так»	«ні»
1		ні
2	так	
3	так	
4		ні
5	так	
6	так	
7	так	
8		ні
9	так	
10		ні

III. Мотивація:

Підприємства ресторанного господарства надають всілякі послуги населенню та реалізують різні страви, кулінарні та кондитерські вироби. Стрімке зростання кількості закладів ресторанного господарства, потребує висококваліфікованих робітників, які могли не тільки готувати їжу, а й економно витрачати сировину для її приготування. Тому ми сьогодні навчимося робити розрахунки кількості сировини на приготування необхідної кількісті порцій**.**

Повідомлення теми і мети:

Практична робота з теми:

«Порядок розрахунку сировини на необхідну кількість порцій»

Мета - закріпити практично вміння здійснювати розрахунки сировини на необхідну кількість порцій;

Це потрібно знати!

У рецептурах Збірника закладено сировину певних кондицій і способів промислової обробки, які обумовлені у вступі до Збірника.

Рецептури супів розраховані на вихід - 1000 г (при масі порцій 500 і 250 г).

Гарніри відпускають по 150-200 г на порцію гарячої страви і по 50-150 г на порцію холодної.

Рецептури простих гарнірів розраховані на вихід 1000 г, складних - на 100-150-200 г.

Кількість соусу, що відпускається до страви, коливається від 50 до 100 г.

Рецептури деяких холодних страв (салатів, вінегретів) розраховані на вихід 1000 г, відпускають же на порцію по 100, 150 і 200 г.

Завдання № 1

Розрахуйте кількість продуктів необхідних для приготування 80 порцій страви «суп польовий» за II колонкою збірника рецептур, якщо вихід порції 250 г.

№ п\п	Сировина	На 1000 г. (4 порції)		1 порція 250 гр		80 порцій	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	**Шпик**	81	78				
2	**Картопля**	373	280				
3	**Крупа пшоняна**	50	50				
4	**Цибуля ріпчаста**	95	80				
5	**Бульйон або вода**	750	750				

Методичні вказівки

- Для того, щоб підрахувати необхідну кількість сировини на 1 порцію у 250 грамів, треба кількість сировини на приготування 1000 грамів продукту поділити на 4.
- Для того, щоб підрахувати необхідну кількість сировини на 80 порцій, треба кількість сировини, призначену на виготовлення 1 порції помножити на 80.

Відповіді

№ п\п	Сировина	На 1000 г. (4 порції)		1 порція		80 порцій	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Шпик	81	78	20,25	19,5	1620	1560
2	Картопля	373	280	93,25	70	7460	5600
3	Крупа пшоняна	50	50	12,5	12,5	1000	1000
4	Цибуля ріпчаста	95	80	23,75	20	1900	1600
5	Бульйон або вода	750	750	187,5	187,5	15000	15000

Завдання 2. Розрахувати необхідну кількість продуктів на 1шт, 7, 28порцій

Рецептура 9.15 Назва страви Суп гострий «Зимовий»

Збірник рецептур (укр. стр. 467)

Назва сировини	брутто	нетто	Розрахунок сировини					
			На 1 порцію		На 7 порцій		На 28 порцій	
			брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох лущений	101	100						
Картопля	133	100						
Цибуля ріпчаста	60	50						
Томатне пюре	30	30						
Масло вершкове топлене	20	20						
Курага	20	20						
Петрушка (зелень)	14	10						
Вода	700	700						
Вихід	**-**	**1000**		**500**				

Методичні вказівки

- Для того, щоб підрахувати необхідну кількість сировини на 1 порцію у 500 грамів, треба кількість сировини на приготування 1000 грамів продукту поділити на 2.
- Для того, щоб підрахувати необхідну кількість сировини на 7 порцій, треба кількість сировини, призначену на виготовлення 1 порції помножити на 7.

Наприклад:

Гороху лущеного(нетто) на 1 порцію треба 50 грамів, а для приготування 7 порцій необхідно 350 грамів (50 грХ7=350 гр);

Для приготування 28 порцій потрібно гороху 1400 гр (50грХ28=1400гр)

VI. Підведення підсумку уроку

1. Що було незрозуміло на уроці?
2. Як розрахувати необхідну кількість порцій, коли за рецептурою вихід подається на одну порцію, а необхідно приготувати 5 порцій?
3. Що необхідно зробити, щоб обчислити скільки необхідну кількість сировини, якщо у збірнику зазначено вихід на 1000 г, а норма складає 250 г?

Здайте роботи на перевірку.

VI. Рефлексія

Учні закінчують речення, використовуючи метод «мікрофон»

1. Сьогодні на уроці я дізнався …
2. Я навчився …
3. Мені сподобалось …

VII. Домашнє завдання:

- повторити порядок користування Збірником рецептур.

Список використаної літератури

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громад. харчування всіх форм власності (О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко, А. А. Рачковський. − К. : А.С.К., 2005.)
2. Пересічний, М. І. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2 / М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. − К. : КНТЕУ, 2011.
3. Р.В. Карпенко, ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ (з професії: « Кухар. Кондитер», «Офіціант. Бармен»), Харків 2015.

Матеріали інтернету:

1. https://studopedia.org/3-165514.html
2. http://infotour.in.ua/radchenko4-4.htm
3. http://blanki-ua.com.ua/other/7609/index.html?page=3