План дистанційного навчання на період карантину. (продовження)

Викладач спец предметів з професії «Кухар-кондитер» Жбанкова Н. В.

***Предмет*  Технологія приготування їжі з основами товарознавства**.

-- **Гр..К19, ККД19**. Тема «Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього» **Дата з 06,04 -17,04**

а) Доопрацювати опорний конспект: що таке борошно, види борошна, **якісна характеристика пшеничного борошна**.

Література: підручник Доцяк «Українська кухня» §1,2,3. стор. 468 – 472.

**б)**  Доопрацювати опорний конспект приготування різних видів начинок: м'ясну, з ліверу, рибну, з квашеної капусти, грибну, з маку та меду. **Вдома, дотримуючись технології, приготувати для себе всі ці начинки!!!**

Література: підручник Доцяк «Українська кухня» § 4. стор 473-476.

в) Всім учням, хто не здав попередню тему (конспект, страви з ЛПР №6 – терміново здати!) *Зробити опорний конспект по смаженим, тушкованим, запеченим овочевим стравам. (Загальні правила приготування, Т.П. 3-4 страви на вибір, вимоги до якості страв). Література: Доцяк «Українська кухня» §4,5,6. стор.274-277.281-289. ЛПР№ 6 Тема «Технологія приготування страв з овочів»*

1. *Морква у молочному соусі ( у підр. стор 273.)*
2. *Голубці з картоплею (стор. 284)*
3. *Капуста тушкована з грибами (стор.282)*
4. *Гриби у сметанному соусі, запечені.(стор.289).* ***Вдома, дотримуючись технології, приготувати 2 страви на вибір і селфі скинути мені (а не в групу) на Вайбер*.**

* **Гр..К18** Тема «Технологія приготування страв з риби, морепродуктів» **Дата з 06,04 -17,04**
* **а) Зробити бліц – опитування з теми «Страви з вареної риби», завдання скину майстру.**

**б)** Зробити опорний конспект «страви із смаженої риби». Загальні правила смаження риби. Вимоги до якості §4, стор.297-301. Короб фар.(смажений), риба в тісті, трубочки рибні.

* **в)** Зробити опорний конспект «тушковані рибні страви». Правила тушкування риби. Вимоги до якості §5,
* стор. 301- 303. Риба, тушков. у сметані. Риба, тушкована з циб. й томатом.
* **г)** Зробити опорний конспект «страви із запеченої риби». Загальні правила запікання риби. Вимоги до якості §6,
* стор. 303 – 305. Карасі запечен. під сметан.соусом. Судак по-київськи.
* **д)** Зробити опорний конспект «страви із січеної нат. риби і котлетної маси». Загальні правила. Вимоги до якості
* §6, стор. 305- 308. Товченики рибні, січеники рибні україн., котлети Бужок, рулет рибний.
* Всім учням, хто не здав попередню тему (конспект, страви з ЛПР №6 – терміново здати) *Зробити опорний конспект страв з каш (пшоняники, зрази, запіканки ), бобові ( горохнянка, бабка), макаронних виробів ( макаронник з м'ясом, бабка). Вимоги до якості. Література: підручник Доцяк «Українська кухня» §4,5,6. стор.257- 265. ЛПР№ 6 Тема «Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів»*

*1). Зрази пшоняні з м'ясом (стор.258)*

*2). Запіканка рисова з гарбузом (або манна з яблуками) (стор.260)*

*3). Бабка з квасолі, св.сиру з морквою. (стор. 263)*

*4). Макаронник з м'ясом або субпродуктами (стор265) Вдома, дотримуючись технології, приготувати 2 страви на вибір і селфі скинути мені (а не в групу) на Вайбер***.**

***Предмет*  «Організація виробництва»**

**-- Гр..К17. Тема 4. Обслуговування споживачів.**  Зробити опорний конспект таких теми: Загальні правила підбору посуду та подачі гарячих м'ясних страв.

- Всім учням, хто не здав попередню тему (конспект – терміново здати) *Зробити опорний конспект таких тем:* ***1)*** *Загальні правила підбору посуду та подачі холодних закусок*

*2) Загальні правила підбору посуду та подачі гарячих закусок. (коротко можна знайти в кінці загальних правил кожної теми)*

*3) Загальні правила підбору посуду та подачі заправних супів*

*4) Загальні правила підбору посуду та подачі прозорих бульйонів. Коротка характеристика посуду у §6 стор173-184. Підручник Доцяк «Українська кухня». В кінці теми – контрольна робота.*

-- **Гр. ККД17 Тема 3. Обслуговування споживачів в спеціалізованих підприємствах.**

**1) Практична робота № 2**

**Тема**: ***Складання серветок***.

**Мета:** Навчитися складати серветки для оформлення стола.

**Матеріально-технічне забезпечення**: підручник Доцяк В.С. «Українська кухня», дошка, ТВ, папка з роздатковим матеріалом, зразки серветок. **Хід роботи**

1. Вивчити теоретичні відомості. *Історія про серветки*.
2. Слайдова презентація деяких видів серветок (слайд №1,2,3,4,5 – показує викладач)
3. Підібрати відповідні серветки для складання. Відео «Складання серветки способом «*Джонка*», «*Віяло*».
4. Користуючись схемами роздаткового матеріала скласти такі варіанти серветок: 1- щипці; 2- свічка; 3- колона вита; 4- зайчик; 5- тюльпан; 6- кишенька; 7- цукерка; 8- пелюсток; 9- рулет; 10- валик; 11- подушечка; 12- ракета; 13- книжка; 14- конверт; 15- корона; 16- парасолька. **«Україн.кухня» стор.536-537**

Вимоги до серветок: тканині серветки – обов’язковий предмет сервірування стола. Вони повинні бути чистими, злегка накрохмаленими (напівм’якими), добре відпрасованими і гарно складеними. Забороняється використовувати серветки повторно без прання. Є багато способів складання серветок, але всі вони мають відповідати єдиній вимозі – складати їх слід так, щоб у розгорнутому вигляді вони не були пом’яті. Складені серветки розкладають на закусочні тарілки, інколи на стіл між ножем і виделкою (якщо немає закусочної тарілки).

1. Зробити висновки. ( Берете паперові серветки розміром не менше 33 х 33 см і складаєте, фото висилаєте)

\_»------«----«-----«-----«-----«----«----«----«-----«--------«---------«--------\_\_\_

2) Зробити опорний конспект з тем: - Загальні правила сервірування столів. *Література: підручник Доцяк «Українська кухня» §7. стор.538*

*3) -* Загальні правила підбору посуду та подачі гарячих, холодних та алкогольних напоїв. (самостійно знайти)

*4) Види банкеті, прийомів, їх специфіка.* (самостійно знайти)

*5) Форми обслуговування відвідувачів. Доцяк «Українська кухня» §9. стор.542*

*6) Практична робота № 3 (фото вишлю 10 квітня у групу)*

***Предмет*  «Облік та калькуляція»**

**-- Гр. К18. Практична робота №1 Вислала по Вайберу майстру. Пишемо на листочках. Фото мені.**

* **Гр..К17.** Всім учням, хто не здав попередню тему – терміново здати
* *Практична робота №5 Вислала по Вайберу. Пишемо на листочках. Контрольну роботу – оформляємо калькуляційні картки на дипломні страви.(Висилаємо фото)*
* **Гр. ККД17 .** Всім учням, хто не здав попередню тему – терміново здати!!!
* *Рішення задач. Вислала по Вайберу. Практична робота №1 «Рішення задач», тут на сайті. Пишемо на листовках.*
* *Нова тема «Ціноутворення у закладах ресторанного господарства»* (самостійно знайти в Інтернеті)

До тема 2 Ціноутворення у закладах ресторанного господарства. Приклади рішення задач

Задача №1 В їдальню поступило з м’ясокомбінату (розрахунок-фактура) великошматковий м'ясний напівфабрикат «Яловичина, ТТК» вагою 40кг, за ціною 120 грв/кг. М'ясокомбінат надає ПГХ торгівельну скидку – 8 %. Визначити суму торгівельної скидки та суму, яку ПГХ повинна сплатити м'ясокомбінату?

Рішення 1) Визначаємо загальну суму 40х120=4800грв.;

2) Визначаємо торгів. скидку 4800 - 100%

Х - 8%, Х=(4800х8)/100 =384 (грв.)

3) ПГХ повин. сплатити 4800-384=4416 (грв.) Відповідь : 4416грв.

Задача№2 Визначити продажну ціну яловичини для ПГХ різних категорій, з різними націнками,

якщо роздрібна ціна для ПГХ дорівнює 1кг=120грв.

І н.к. Ресторан – 200%; ІІ н.к.кафе – 80%; ІІІ н.к. їдальня – 30%.

Рішення

1) Визначаємо націнку

Ресторан 120гр – 100%

Х1 - 200%, Х1=(120х200)/100= 240(гр..)

Кафе 120 - 100%

Х2 - 80%, Х2= (120х80)/100=96(гр)

Їдальня 120 - 100%

Х3 - 30%, Х3=(120х30)/100=36(гр.)

2) Визнач. продажну ціну яловичини.

Ресторан 120+240=360 гр.

Кафе 120+96= 216гр.

Їдальня 120+36 = 156 гр.

**Практична робота №2**  кондитер 4 ро

**Тема: «Розрахунок суми націнок та продажної ціни на сировину»**

Мета: Ознайомитись з різними розмірами націнок;

Навчитися розраховувати:

-- собівартість продукції;

-- суми націнок; -- продажну ціну на сировину

Завдання № 1

Визначити торгову націнку на страви в кафе «Смачна країна», якщо вартість 1порції гарніру капуста тушкована дорівнює 15 гр.(1пор.=15гр.)

Всі розрахунки занести у калькуляційну картку.

1) Визначити собівартість порції тушкованої капусти.

2) Методом підбора націнки(150% -- 300% --800%) визначаємо вартість 1пор.(150г) тушкованої капусти.

**Калькуляційна картка № 1**  *Назва страви Капуста тушкована № 315 / ІІ*

Продукти Норма, г Ціна, гр.. С/Вартість, Ціна 800% Вартість,гр

за 1кг грівня. *С=9*

1. капуста св. 325 5 1,63 45 14,63

2. оцет 3-% 8 7 0,06 63 0,5

3. шпик 16 20 0,32 180 2,88

4. томат паста 8 30 0,24 270 2,16

5. морква 13 5 0,07 45 0,59

6. петр.кор. 7 25 0,18 225 1,58

7. цибуля ріпч. 18 10 0,18 90 1,62

8. лавр.лист 0,02 250 0,01 2250 0,05

9. перец гор. 0,05 250 0,01 2250 0,11

10. борош.пш. 3 10 0,03 90 0,27

11. цукор 8 12,5 0,1 112,5 0,9 -----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Вихід 250 2,74 25,29

Вихід 150 1,64 15,17

1) К=(325/1000)х5 =1,63- знайшли собівартість,

2) 5 х С(100+800/100)9=45; Ціну роздрібну помножили на С

3) (325/1000х45)=14,63, так по кожному продукту.

4) Підрахувати сумму =1пор.(250г.)=25,29грв; 1пор(150г)= 15,17грв.

Коефіцієнт С знаходиться так: С= (ціна + націнка)/100, С=(100+800)100=9

Зробити висновок

До тема 2 Ціноутворення у закладах ресторанного господарства. Приклади рішення задач

Задача №3 Визначити собівартість дріжджового здобного тіста №1024 (Сборник 2007). Оформити калькуляційну картку. Калькуляційна картка №1 Тісто дріжджове здобне №1024

Продукти Норма, г Ціна, гр.. С/Вартість,

за 1кг гр..

1.борошно пш. 640 10 6.4

2.Цукор 46 12,5 0,58

3. Маргар.стол. 69 55 3,8

4. Меланж 69 25х1,5=37.5 2,59

5. Сіль 8 5,5 0,04

6. Дріжджі прес. 23 22 0,51

Вихід 1000 13,92

Відповідь: Собівартість 1кг дріж.здобного тіста дорівнює 13,92г

Задача №4 Визначити собівартість начинки з маку (Підр. Зайцева , стор105). Оформити калькуляційну картку.

Калькуляційна картка №1 Начинка з маку (стор 105)

Продукти Норма, г Ціна, гр.. С/Вартість,

за 1кг гр..

1. Мак 700 200 140

2. Цукор 300 12,5 3,75

3. яйця 40 37,5 1,5

Вихід 1000 145,25

Відповідь Собівартість 1кг начинки з маку дорівнює 145,25грв.

Задача №5 Визначити собівартість сиропу для просочування виробів (звичайного) (Підр. Зайцева , стор109). Оформити калькуляційну картку.

К К №1 Сироп звичайний (стор 109)

Продукти Норма, г Ціна, гр.. С/Вартість,

за 1кг гр..

1. Цукор-пісок 513 12,5 6,41

2. Есенція ромова 1,9 120 0,23

3. Коньяк або д/вино 48 240 11,52

Вихід 1000, вологість 50% 18,16

Відповідь Собівартість 1кг сиропу звичайного дорівнює 18,16грв

**Практична робота №3**

**Тема: «Розрахунок ціни реалізації на готові вироби. Складання калькуляційних карток»**

Мета: Навчитися розраховувати:

-- собівартість продукції;

-- ціну реалізації на готові вироби;

-- складати калькуляційні картки.

Завдання № 1

Визначити ціну реалізації на пиріг домашній з маком (під. Зайцева, стор 154), з націнкою 150%.

1. Визначити собівартість на н/ф, які входять до цього виробу, а саме:
2. на дріжджове тісто;
3. на начинку макову;
4. на сироп звичайний;
5. на помаду шоколадну.
6. зробити КК на виріб з націнкою 150%.
7. Зробити висновки.