|  |  |
| --- | --- |
| **30 апреля четверг** |  |
| Ф.и.о. обучающегося: |  |
| Учебная дисциплина: | **МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** |
| Профессия: | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель: | Мировова Елена Леоновна |
| Тема урока: | Тема 1.1.  Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. |
| *C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\s1200.jpg*Тема урока: | **Правила составления заявки на сырье.** |

**Урок №3**

**Тема: "Составление заявки на сырье"**

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

ТЕМА: Составление заявки на сырье

**Обучающийся должен уметь –составлять заявку на сырье**

**знать - правила составления заявки на сырье.**

**Цели работы:**

- приобрести практический опыт по составлению заявки на получение сырья со

склада

**Теоретическая часть:**

Составление заявок на получение продовольственного сырья,

полуфабрикатов, пищевых продуктов:

Для получения продовольственного сырья заведующий производством

составляет заявку на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов,

пищевых продуктов.

В заявке на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых

продуктов указывается:

- дата заявки;

- номер по порядку;

- наименование сырья;

- количество сырья или продуктов, которых необходимо получить.

**Практическая часть:**

Пользуясь сборником рецептур заполнить заявку на получение продовольственного сырья для приготовления блюд: «Борщ с картофелем и капустой» 120 порций по 250г, салат рыбный 55 порций, «Рыба жареная с луком по-ленинградски» 90порций

ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ



Задание заполнить форму №ОП-3 Требование в кладовую на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделии 1996 г., масса брутто.

1.Бланк (ОП-3 Прилагается)

2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.