**ПМ 0302 (3 курс пик)**

**Практическая работа**

**Составление технологической схемы приготовления салатов из вареных овощей, расчет используемого сырья и составление технологических карт.**

**Цель занятия**: приобрести практический опыт по составлению технологической схемы приготовления салатов из вареных овощей.

Задание:1. рассчитать количество продуктов для приготовления 25 и 17 порций салата «Картофельный»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса сырья в гр на 1порц | | Масса сырья в гр на 17порц | | Масса сырья в гр на 25порц | |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Заправка для салатов |  |  |  |  |  |  |

Выход: 1порции 150гр

2.составить технологическую схему приготовления салата  «Картофельный»

с заправкой для салатов

Готовое задание присылать на lubov.kyz@yandex.ru