**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**

**АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«АМУРСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**(ГПОАУ АТК)**

**Методические рекомендации**

**«Составление технологических схем»**

**по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

Разработала: Селезнёва А.М.

преподаватель спедисциплин.

г. Свободный, 2016 г.

**Аннотация**

Структура рекомендаций «Методические рекомендации по выполнению технологических схем» представляет собой правила по составлению технологических схем.

Выполнение технологических схем требует дополнительную работу со сборниками рецептур, литературой.

**Правила составления технологической схемы**

**Технологическая схема** – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия должны быть расположены в верхней части схемы.

Основной продукт (полуфабрикат) располагают по центру, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.

Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.

Отдельные операции технологического процесса указываются в технологической схеме глаголами неопределенной формы, в повелительном наклонении.

Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.

Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.

Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.

Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.

Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).

Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).

Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

**Правильное оформление технологической схемы**

**на примере «Картофель отварной»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **картофель** | **вода** | **соль** |
|  |  |  |
| **МКО** |  |  |
|  |  |  |
| **соединение компонентов** | |  |
|  |  |  |
| **варка**  **t=100˚C** | |  |
|  | |  |
| **сливание отвара** | |  |
|  | |  |
| **подсушивание**  **2 – 3 мин.** | |  |
|  | |  |
| **отпуск**  **m=250 гр.** | |  |

Технологическая схема составляется на каждое блюдо, кулинарное изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

Главной целью разработки технологической схемы является соблюдение работниками производства технологии приготовления блюд, кулинарных изделий на всех стадиях технологического процесса.

В технологической схеме приводятся:

- перечень сырья (с указанием ГОСТов и ТУ), необходимого для приготовления изделия;

- технологические операции приготовления изделия (от первичной обработки сырья до тепловой обработки полуфабрикатов);

- все параметры технологических процессов (температурный режим, время обработки, формы нарезки продуктов и т.д.);

- отпуск и подача готового блюда

Приложение

МКО – Механическая кулинарная обработка – включает в себя первичную обработку, которая производиться механическим путём (корнеплоды, клубнеплоды и др.)

СГО – Санитарно – гигиеническая обработка яиц.

**Таблица операционных действий**

|  |  |
| --- | --- |
| **допускается** | **НЕ допускается** |
| **Варка** | **Варим** |
| **Жарка** | **Жарим** |
| **Тушение** | **Тушим** |
| **Запекание** | **Запекаем** |
| **Припускание** | **Припускаем** |