

Бинарный урок по теме:
“Применение программы электронная
таблица **Excel** в профессии
«Повар, кондитер»”



1. Сменить цвет шрифта на этом слайде
2. Выровнять текст на этом слайде по левому краю
3. Поменять фон на всей презентации
4. Вставить в презентацию номера страниц
5. Убрать фон у картинки на 3-ем слайде и на слайде
Спасибо за внимание
6. Выполнить задания по Excel (смотри презентацию,
начиная с 9 слайда)

Калькуляция и учёт



Термин «калькуляция» произошел от латинского *calculatio* – счисление и означает определение продажной цены на готовую продукцию

312 Рыба жареная с луком по-ленинградски	I		II		III	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Треска ¹	194	149	165	119	116	89
или окунь морской ¹	204	149	163	119	122	89
или скумбрия дальневосточная	261	149	209	119	156	89
или судак, или хек серебристый	264	145	211	116	156	86
или ставрида океаническая	296	145	237	116	176	86
Из полуфабрикатов:						
треска	169	149	135	119	101	89
или окунь морской	171	149	137	119	102	89
или судак	173	145	138	116	102	86
Мука пшеничная	7	7	6	6	6	5
Масло растительное	8	8	6	6	6	5
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Лук жаренный во фритюре № 489	—	40	—	35	—	30
Гарнир № 473, 474	—	150	—	150	—	150
Выход	—	315	—	285	—	255

¹ Норма закладки даны на треску и окуня морского потрошенных обезглавленных

Филе рыбы с кожей и реберными костями нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске вокруг рыбы кладут нарезанный кружочками обжаренный картофель, сверху рыбы укладывают лук, жаренный во фритюре.

"Утверждаю"
Директор ресторана

А.П.Петров

" 30" марта 2011 года

Технологическая карта

Наименование блюда Рыба в тесте жареная

Раскладка № **645** по колонке **1**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий издания 1999г.

№	Наименование продукта	Норма брутто на порцию в гр.	Норма нетто на порцию в гр.	На расчетное количество порций сырье (кг) специи (кг) по весу нетто	
				50	100
1	Палтус	185	88	4,400	8,800
2	Кислота лимонная	0,5	0,5	0,025	0,050
3	Масло растительное	5	5	0,250	0,500
4	Петрушка (зелень)	4	3	0,150	0,300
5	Мука пшеничная	40	40	2,000	4,000
6	Молоко или вода	40	40	2,000	4,000
7	Яйцо	1 шт	40	2,000	4,000
8	Кулинарный жир	20	20	1,000	2,000
9	Масса теста	—	120	6,000	12,000
10	Масса жареной рыбы	—	200	10,000	20,000
11	Соус	—	50	2,500	5,000
12	Лимон	8	7	0,350	0,700

Выход порций в граммах: а).общий вес - 257

в том числе:

б). жареная рыба - 200

в). соус - 50

г). лимон - 7

Краткое описание технологического процесса

Филе без кожи и костей или порции куски без кожи и хрящей нарезают на кусочки толщиной 1-1,5 мм, длиной 5-6 см. Затем рыбу маринуют 20-30 минут в растительном масле, смешанной с кислотой лимонной, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки. Просеянную муку разводят теплым молоком или водой температура 20-30°C размешивают чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, и оставляют на 10-15 минут для набухания клейковины. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленную рыбу погружают в тесто и жарят в жире нагретом от 160 до 180 градусов.

Правила отпуска

При отпуске рыбу кладут в виде пирамиды, рядом ломтики лимона. Соус подают отдельно. Температура отпуска не ниже 65°C.

Требования к качеству

Подают по 6 - 8 кусочков. Рыба должна быть хорошо прожаренной. Тесто пористым и пышным, цвет светло - золотистый. Для рыбы жареной во фритюре не допустимым дефектом является темная окраска обжаренной рыбы. Готовят по мере спроса.

Зав. производством _____ ()

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Технологические карты на все блюда по меню на данный день должны находиться на производстве.

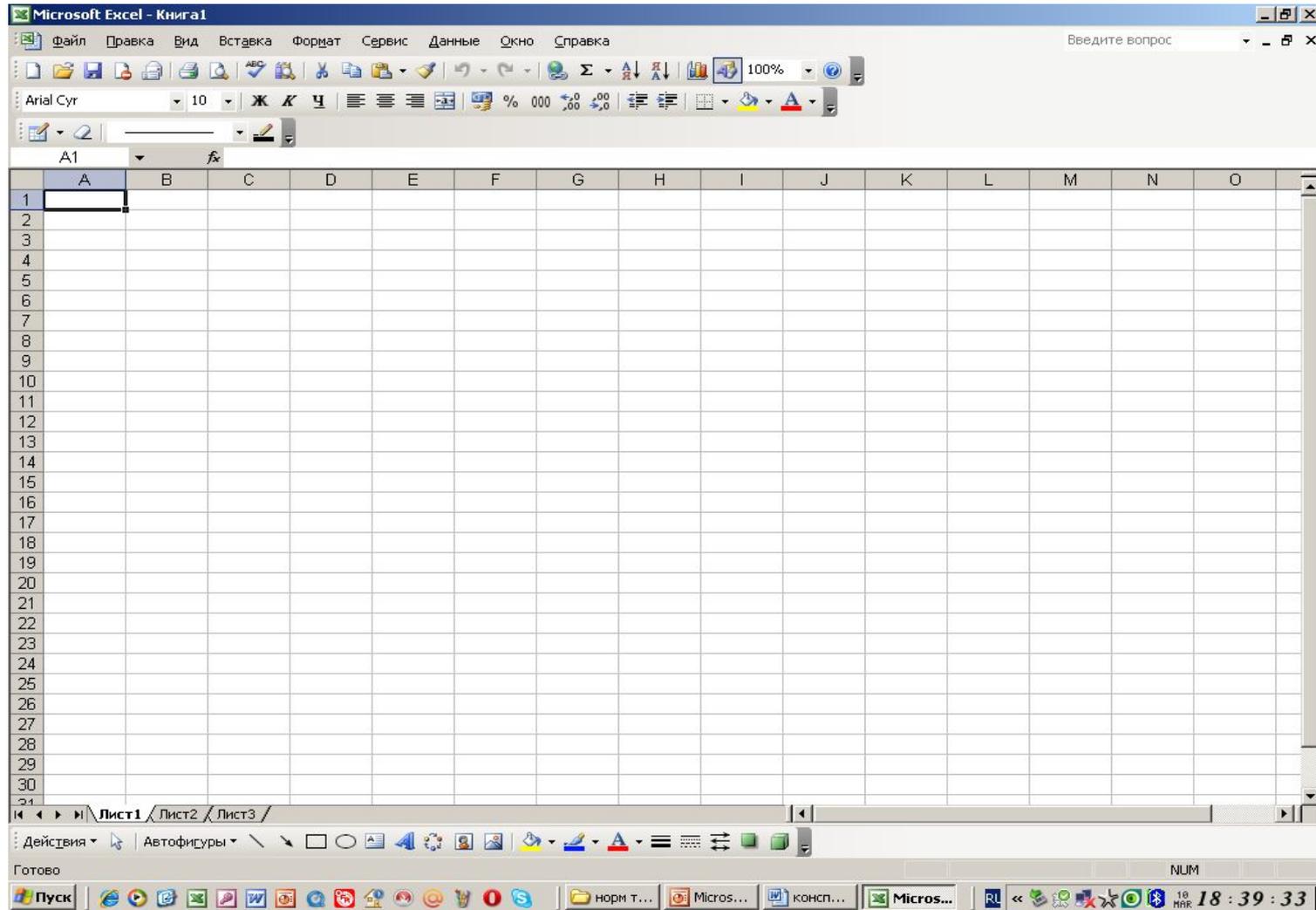
2. Повара при изготовлении блюд руководствуются технологической картой и данной рецептурой и не имеют права ссылаться на то, что готовили «на глазок», на память.

Ответьте на вопросы:

1. Перечислите основные возможности программы Excel.

- Оформление расчётных таблиц
- Построение графиков и диаграмм

2. Что представляет собой файл программы Excel?



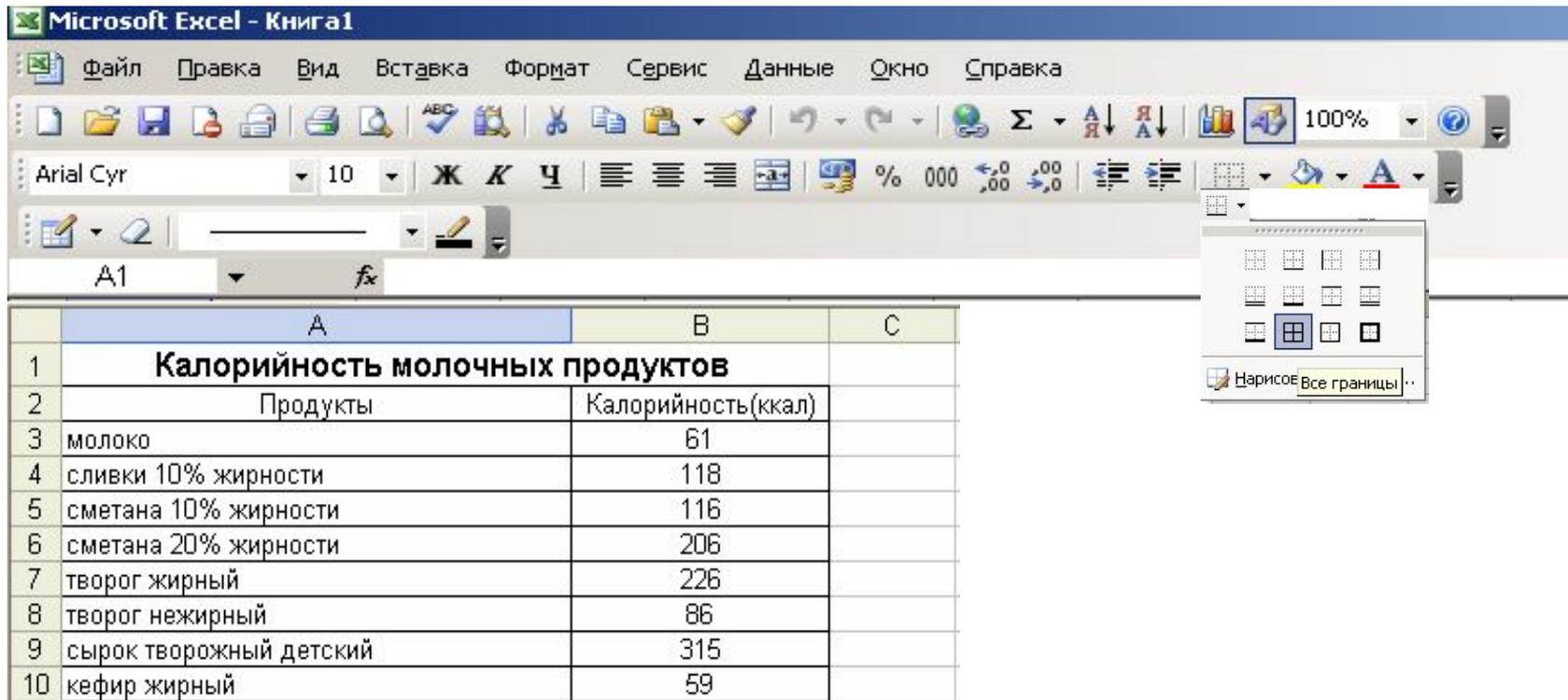
3. Какого типа данные можно вводить в ячейки таблицы Excel?

	A	B	C	D
1				
2	Наименование товара	Цена (руб.)	Кол-во(кг)	Сумма
3	Картофель	43,5	23	=B3*C3
4	Морковь	33	33	=B4*C4
5				

4. Определите адрес выделенного блока ячеек?

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	Подсчет количества белков, жиров и углеводов в суточном рационе								
2	Прием пищи	Продукты	Масса	Белки в 100 г	Жиры в 100 г	Углеводы в 100 г	Белки	Жиры	Углеводы
3	Завтрак	Сыр	50	25	27	0	12,5	7,29	0
4		Кофе	200	10	0	60	20	0	120
5		Хлеб	50	7	1	45	3,5	0,5	22,5
6	Обед	Кофе	200	10	0	60	20	0	120
7		Колбаса копченая	100	15	23	0	15	23	0
8		Хлеб	50	7	1	45	3,5	0,5	22,5
9	Ужин	Сосиски	200	11	25	0	22	50	0
10		Кофе	200	10	0	60	20	0	120
11		Гречневая каша	100	6	14	45	6	14	45
12		Хлеб	50	7	1	45	3,5	0,5	22,5
13		Апельсин	150	0,6	0	6,1	0,9	0	9,15
14									
15		Итого					126,9	95,79	481,65

6. Расскажите правило оформления границ данной таблицы:



The screenshot shows the Microsoft Excel interface with a table of dairy products and their caloric values. The table is located in the range A1:C10. The first row (A1) is a header row with a bold title. The second row (A2) contains column headers. The remaining rows (A3:A10) contain data. The table has a solid border around the entire range. A context menu is open over the table, showing various border options, with 'Нарисовать Все границы' (Draw All Borders) selected.

	A	B	C
1	Калорийность молочных продуктов		
2	Продукты	Калорийность(ккал)	
3	молоко	61	
4	сливки 10% жирности	118	
5	сметана 10% жирности	116	
6	сметана 20% жирности	206	
7	творог жирный	226	
8	творог нежирный	86	
9	сырок творожный детский	315	
10	кефир жирный	59	

7. Расскажите правило ввода формулы для вычислений в таблице?

8. Что означает данный знак на панели инструментов Excel?

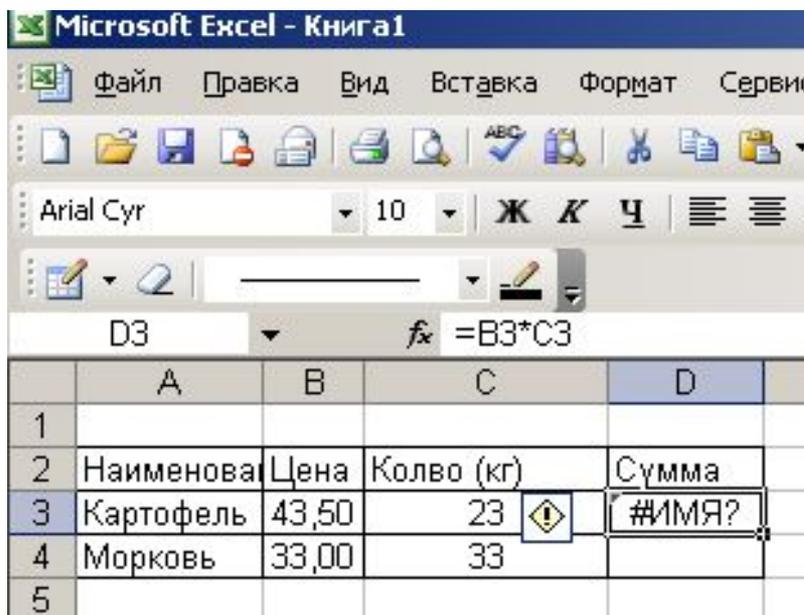
9. Определите результат вычисления в ячейке E3:

	A	B	C	D	E
1	Продажа мороженого по округам				
2		июнь	июль	август	ИТОГО
3	Северный	20	40	30	=СУММ(B3:D3)
4	Южный	50	30	20	
5					

10. О чём говорит запись ##### в ячейке таблицы?

	A	B	C	D	
1					
2	Наименование	Цена	Колво (кг)	Сумма	
3	Картофель	43,50	23	###	
4	Морковь	33,00	33	###	
5					

11. Что означает результат вычисления в ячейке ?



The screenshot shows the Microsoft Excel interface with the following data in the worksheet:

	A	B	C	D
1				
2	Наименование	Цена	Колво (кг)	Сумма
3	Картофель	43,50	23	#ИМЯ?
4	Морковь	33,00	33	
5				

The formula bar shows the formula $=B3*C3$ for cell D3. The error message "#ИМЯ?" (Name?) is displayed in the cell, indicating that the formula cannot be evaluated because the names used in the formula are not defined in the workbook.

12. Что означает знак \$ при записи формулы?

	A	B	C
1	Расчёт электроэнергии		
2		Стоимость 1Квч	1,22
3		Расход (Квч)	Сумма
4	январь	100	=B4*\$C\$2
5	февраль	250	
6	март	280	
7			

Практическая работа

Тема:

*Применение программы Microsoft Excel
в профессии «Повар, кондитер»*

Задание:

1. Оформите технологическую карту по образцу.
2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда на 50 и 100 порций.

C45

	A	B	C	D	E	F	G
1					"Утверждаю"		
2					Директор ресторана		
3					А.П.Петров		
4					"12" июля 2011 года		

Технологическая карта

7	Наименование блюда	<i>Рыба в тесте жареная</i>					
9	Раскладка № 645 по колонке 1						
11	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий издания 1999г.						

№	Наименование продукта	Норма брутто на порцию в гр.	Норма нетто на порцию в гр.	На расчетное количество порций сырья (кг) специи (кг) по весу нетто	
				50	100
15	<i>Патис</i>	185	88	4,400	8,800
16	<i>Кислота лимонная</i>	0,5	0,5	0,025	0,050
17	<i>Масло растительное</i>	5	5	0,250	0,500
18	<i>Петрушка (зелень)</i>	4	3	0,150	0,300
19	<i>Мука пшеничная</i>	40	40	2,000	4,000
20	<i>Молоко или вода</i>	40	40	2,000	4,000
21	<i>Яйцо</i>	1 шт	40	2,000	4,000
22	<i>Кулинарный жир</i>	20	20	1,000	2,000
23	<i>Масса теста</i>	—	120	6,000	12,000
24	<i>Масса жареной рыбы</i>	—	200	10,000	20,000
25	<i>Соус</i>	—	50	2,500	5,000
26	<i>Лимон</i>	8	7	0,350	0,700

28	Выход порции в граммах	а) общий вес		257	
29		в том числе:			
30		б) жареная рыба		200	
31		в) соус -		50	
32		г) лимон -		7	

	A	B	C	D	E	F
1					"Утверждаю"	
2					Директор ресторана	
3						<i>А.П.Петров</i>
4					" "	<i>года</i>
5	Технологическая карта					
6						
7	Наименование блюда					
8						
9	Раскладка № по колонке					
10						
11	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий издания г.					
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

	A	B	C	D	E	F
1						
2					"УТВЕРЖДАЮ"	
3					Директор ресторана	
4					<i>А.П.Петров</i>	
5					"___" _____ 20__ года	
6	Технологическая карта					
7						
8	Наименование блюда	<i>Бефстроганов</i>				
9						
10	Раскладка №	375 по колонке 2				
11						
12	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий издания 1999г.					
13						
14	№	Наименование продукта	Норма брутто на порцию в гр.	Норма нетто на порцию в гр.	На расчетное количество порций сырье (кг) специн (кг) по весу нетто	
15					50	100
16	1	Говядина	209	159		
17	2	Лук репчатый	57	48		
18	3	Маргарин столовый	15	15		
19	4	Масса лука пассерованного	—	24		
20	5	Мука пшеничная	6	6		
21	6	Сметана	40	40		
22	7	Соус "Южный"	5	5		
23	8	Масса жареного мяса	—	100		
24	9	Масса соуса и пассер лука	—	100		
25	10	Гарнир № 560	—	150		
26						
27	Выход порции в граммах: а)общий вес -					
28			в том числе:			
29			б)жареное мясо -		100	
30			в)соус -		100	
31			г)гарнир -		150	

	A	B	C	D	E	F
1						
2					"УТВЕРЖДАЮ"	
3					Директор ресторана	
4					<i>А.П.Петров</i>	
5					" " 20 года	
6	Технологическая карта					
7						
8	Наименование блюда	<i>Бефстроганов</i>				
9						
10	Раскладка №	375	по колонке	2		
11						
12	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий издания 1999г.					
13						
14	№	Наименование продукта	Норма брутто на порцию в гр.	Норма нетто на порцию в гр.	На расчетное количество порций сырье (кг) специи (кг) по весу нетто	
15					50	100
16	1	Говядина	209	159	7,950	15,900
17	2	Лук репчатый	57	48	2,400	4,800
18	3	Мargarин столовый	15	15	0,750	1,500
19	4	Масса лука пассерованного	—	24	1,200	2,400
20	5	Мука пшеничная	6	6	0,300	0,600
21	6	Сметана	40	40	2,000	4,000
22	7	Соус "Южный"	5	5	0,250	0,500
23	8	Масса жареного мяса	—	100	5,000	10,000
24	9	Масса соуса и пассер лука	—	100	5,000	10,000
25	10	Гарнир № 560	—	150	7,500	15,000
26						
27		Выход порции в граммах: а)общий вес -			350	
28		в том числе:				
29		б)жареное мясо -			100	
30		в)соус -			100	
31		г)гарнир -			150	

Краткое описание технологического процесса

Нарезанное широкими кусками говяжье мясо отбивают до толщины 5 – 8 мм и нарезают брусочками длиной 3,5 – 4 см. массой по 5 – 7 г. Мясо посыпают солью и перцем, обжаривают. Из пассированной без жира муки, сметаны, соуса «Южного» приготавливают соус. В соус кладут пассированный лук, добавляют мясо и доводят до кипения.

Правила отпуска

Отпускают бефстроганов с соусом в глубокой металлической посуде с крышкой, отдельно подают гарнир – картофель, жаренный из вареного. Температура отпуска не ниже 65°C.

Требования к качеству

Жареное мясо должно сохранить форму нарезки. Консистенция – мягкая, сочная, без грубых пленок и сухожилий. Вкус и запах – свойственный данному виду мяса, овощей и специй. Тепловой обработки подвергают перед отпуском.

СПАСИБО ЗА УРОК!

