**e-mail:** sosnrlev@mail.t-com.sk

**tel.: 037/655111, 6410 112**

Dokumentácia k praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

 (RECEPCIA )

Dátum: Vypracoval: meno a priezvisko

Šk. rok: 2016/2017 Trieda:

Obsah

[Základné informácie o udalosti 3](#_Toc480476550)

[Menu 4](#_Toc480476551)

[Charakteristika jedál 5](#_Toc480476552)

[Normovací list 6](#_Toc480476553)

[Normovací list 7](#_Toc480476554)

[Normovací list 8](#_Toc480476555)

[Kalkulácie 9](#_Toc480476556)

[Žiadanka na suroviny 11](#_Toc480476557)

[Žiadanka na inventár 12](#_Toc480476558)

#

# Základné informácie o udalosti

**Hostiteľ:** a

**Dátum konania:** a

**Čas konania:** a

**Počet hostí:** a

**Spôsob obsluhy:** a

# Menu

Napr.:

1. Šunková rolka plnená chrenovou šľahačkou
2. Slepačí vývar s rezancami
3. Kurací pník, opekané zemiaky restovaná zelenina
4. Ragú na spôsob bažanta, cestovina
5. Ťahaný závin s jablkami a  makom

# Charakteristika jedál

Šunková rolka plnená chrenovou šľahačkou:

Slepačí vývar s rezancami: Dávka číreho slepačieho vývaru, mierne osolená z mladej sliepky, mladej čerstvej zeleniny a korenín. Vôňa a chuť sú charakteristické po použitých surovinách. Vložka v polievke sú domáce rezance.

Kurací pník :

Ťahaný závin s jablkami a s makom :

# Normovací list

Meno žiaka:

Miesto: Internát Mladosť

Názov pokrmu: **1. Šunková rolka plnená chrenovou šunkou**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov surovín** | **Na 10 porcií v g** | **Na 1 porciu v g** | **Na 9 porcií v g** | **Poznámka** |
| Šunková rolka | 400 | 40 | 360 |  |
| Chren | 120 | 12 | 108 |  |
| Smotana | 400 | 40 | 360 |  |
| Stužovač | 13 | 1,3 | 11,7 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

 Počet porcií bude zadaný x=9

# Normovací list

Meno žiaka:

Miesto: Internát Mladosť

Názov pokrmu: **2.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov surovín** | **Na 10 porcií v g** | **Na 1 porciu** **v g** | **Na 9 porcií v g** | **Poznámka** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# Normovací list

Meno žiaka:

Miesto: Internát Mladosť

Názov pokrmu: **3.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov surovín** | **Na 10 porcií v g** | **Na 1 porcií****v g** | **Na 9 porcií****v g** | **Poznámka** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# Kalkulácie

**Šunková rolka plnená chrenovou šľahačkou**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Suroviny** | **Potrebné množstvo v g** | **Cena za 1kg/€** | **Výpočet** | **Obstarávacia cena na 10 porcií** |
| Šunková rolka | 360 | 4,50 | 4,50:1000/.360 | 1,62€ |
| Chren | 108 | 1,00 | 1,00:1000/108 | 0,11€ |
| Smotana 33% | 360 | 1,54 | 1,54:1000/.360 | 0,55€ |
| Stužovač | 11,7 | 0,85 | 0,85:1000/.11,7 | 0,09€ |

***Cena 1 porcie= 0,237€ Cena 10 porcií=2,37€***

**Slepačí vývar s rezancami**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Suroviny** | **Potrebné množstvo** | **Cena za 1kg** | **Výpočet** | **Obstarávacia cena na 10 porcií** |
| Sliepka očist. | 450g | 2,50€ | 2,50:1000/.450 | 1,12€ |
| Kosti hov. Riedke | 405g | 2,00€ | 2,00:1000/.405 | 0,81€ |
| Soľ | 27g | 0,90€ | 0,90:1000/.27 | 0,03€ |
| Nové korenie celé | 18g | 3,90€ | 3,90:1000/.18 | 0,07€ |
| Čierne kor. celé | 18g | 3,50€ | 3,50:1000/.18 | 0,06€ |
| Cibuľa | 72g | 0,85€ | 0,85:1000/.72 | 0,06€ |
| Mrkva | 135g | 0,82€ | 0,82:1000/.135 | 0,11€ |
| Zeler | 36g | 0,55€ | 0,55:1000/.36 | 0,02€ |
| Petržlen | 54g | 0,55€ | 0,55:1000/.54 | 0,03€ |
| Polievkové kor. | 18g | 15,5€ | 15,5:1000/.18 | 0,30€ |
| ***Rezance:*** |  |  |  |  |
| Múka hrubá | 180g | 0,65€ | 0,65:1000/.180 | 0,12€ |
| Vajcia  | 72g | 0,10€ | 0,10:1000/.72 | 0,07€ |
| Soľ | 0,45g | 0,90€ | 0,90:1000/.0,45 | 0,04€ |

***Cena 1 porcie= 0,28€ Cena 10 porcií=2,84€***

**Ragú na spôsob bažanty**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Suroviny** | **Potrebné množstvo** | **Cena za 1kg** | **Výpočet** | **Obstarávacia cena na 10 porcií** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

***Cena 1 porcie= 0,30€ Cena 10 porcií=3,00€***

# Žiadanka na suroviny

Meno žiaka:

Pracovisko: Internát Mladosť

Názov pokrmu: **1. Šunková rolka plnená chrenovou šľahačkou**

 **2. Slepačí vývar s rezancami**

 **3. Kurací pník, opekané zemiaky, restovaná zelenina**

 **4. Ťahavý závin s jablkami a  makom**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Názov surovín | Pokrm | Pokrm | Pokrm | Suroviny spolu | Poznámka |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Šunková rolka | 360 |  |  |  |  |  | 360 |  |
| Chren | 108 |  |  |  |  |  | 108 |  |
| Smotana 33% | 360 |  |  |  |  |  | 360 |  |
| Stužovač | 11,7 |  |  |  |  |  | 360 |  |
| Sliepka očistená |  | 450 |  |  |  |  | 450 |  |
| Kosti hov. |  | 405 |  |  |  |  | 405 |  |
| Voda pitná |  | 2700 |  |  |  |  | 2700 |  |
| Soľ |  | 27 | 9 |  |  |  | 36 |  |
| Nové kor. celé |  | 0,18 |  |  |  |  | 0,18 |  |
| Čierne kor.celé |  | 0,18 |  |  |  |  | 1,98 |  |
| Cibuľa |  | 72 |  |  |  |  | 72 |  |
| Mrkva |  | 135 |  |  |  |  | 135 |  |
| Petržlen |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |
| Zeler |  | 54 |  |  |  |  | 54 |  |
| Polievkové kor. |  | 18 |  |  |  |  | 18 |  |
| Petržlen. vňať |  | 18 | 9 |  |  |  | 18 |  |
| Múka hrubá |  | 180 | 135 |  |  |  | 315 |  |
| Vajcia |  | 80 | 120 |  |  |  | 200 | /5ks |
| Kuracie prsia |  | 27 | 1080 |  |  |  | 1080 |  |
| Pečivo biele |  | 27 | 45 |  |  |  | 45 |  |
| Syr eidam |  |  | 180 |  |  |  | 180 |  |

# Žiadanka na inventár

|  |  |
| --- | --- |
| Doska na krájanie | 3ks |
| Nôž na zeleninu | 1ks |
| Nôž na mäso | 1ks |
| Klepáč  | 1ks |
| Strúhadlo  | 1ks |
| Mixér  | 1ks |
| Vareška | 3 s |
| Polievkový hrniec | 1ks |
| Naberačka na polievku | 1ks |
| Lyžica | 2ks |
| Miska  | 6ks |
| Panvica | 2ks |
| Škrabka na zeleninu | 1ks |
| Šľahač ručný | 1ks |
| Sitko | 2ks |
| Hrniec na zemiaky | 1ks |
| Hrniec na rezance | 1ks |
| Vrecko drezírovacie | 1ks |
| Pekáč na zemiaky | 1ks |
| Obracačky | 2ks |
| Tanier plytký | 4ks |