

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Методические рекомендации

для составления отчета по производственной практике
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания, группа ТТ-1-16, 3 курс

Октябрьский р-н
2018 г

ОДОБРЕНО

методической комиссией
профессий и специальностей укрупненных
групп 19.00.00 и 36.00.00

Председатель МК

_____ Маар Н.Ю.

« ____ » _____ 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по ПО и П

_____ **ДАНИЛОВА Е.А.**

« ____ » _____ 2018 г.

Методические рекомендации предназначены для среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, ГБПОУ РО ОАТТ

Методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Данилова Е.А. – зам. директора по ПО и П, ГБПОУ РО «ОАТТ»;

РАЗРАБОТЧИК:

Скрипник Т.А. - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РО «ОАТТ».

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	2
Тематический план производственной практики.....	5
Правила оформления отчета по производственной практике.....	6
Перечень разделов и заданий на период прохождения производственной практики.....	

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для составления отчета по производственной практике ПМ. 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в соответствии с рабочей программой производственной практики, составленной на основании Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Прохождение производственной практике является неотъемлемой частью при освоении основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Организовывать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции* профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК.2.2 Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, *нерыбного водного сырья*, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, кролика, дичи.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Цель производственной практики: подготовить студентов к самостоятельной работе по специальности.

Задачи производственной практики: закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении МДК 02.01, а также формирование умений, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.

Производственная практика организуется на предприятиях общественного питания, имеющих цеховое деление с высоким уровнем механизации производства, а также в учебно-производственных предприятиях, выпускающих товарную продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы производственной практики.

На период практики производственная база и образовательное учреждение заключают договор. Производственная практика может проводиться как на оплачиваемых, так и на неоплачиваемых рабочих местах.

На всем протяжении производственной практики осуществляется контроль за работой практикантов закрепленными руководителями практики от предприятия и образовательного учреждения.

По окончании производственной практики студенты предоставляют в образовательное учреждение: дневник, производственную характеристику, аттестационный лист производственной практики, отчет по производственной практике.

Правила оформления отчета по производственной практике

Структура отчета:

1. Титульный лист (приложение 1 образец).
2. Содержание (с обозначением страниц).
3. Перечень разделов и заданий на период прохождения производственной практики.
4. Заключение.
5. Список литературы (нормативная, основная, дополнительная), просмотренная в процессе практики и использованная для написания отчета.
6. Приложения (схемы, ТТК, ТК, фото и т.д.)

Требования к оформлению отчета

Объем отчета должен быть не менее 25-35 листов. Формат листа А4_(210*497), размеры: поля - 20 мм. Поля: сверху – 2 см, слева – 2 см, справа и снизу – 1,5 см. Текст должен быть набранным на компьютере, размер шрифта – 14, шрифт типа Times New Roman, величина интервала между строками 1,5.

Страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется в правом нижнем углу, титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на титульном листе не проставляется.

Содержание включает наименование всех тем (разделов, подразделов, пунктов), выводы и предложения, приложения.

Заголовки разделов печатают строчными буквами (первая - прописная) с абзаца и без точки в конце. Заголовок не должен состоять из нескольких предложений. Заголовки структурных элементов работы следует располагать в середине строки. Разделы нумеруют по порядку в пределах всего текста, например: 1, 2, 3 и т.д.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждой главы и параграфа. Номер пункта включает номер главы и порядковый номер параграфа или пункта, разделенные точкой, например: 1.1, 1.2 или 1.1.1, 1.1.2 и т.д.

Таблицу помещают под текстом, в котором впервые дана на нее ссылка. Слово "Таблица" и ее номер размещают слева в одной строчке с названием таблицы. Нумеруют таблицы арабскими цифрами в пределах всей работы, например: *Таблица 1*. На все таблицы в тексте должны быть приведены ссылки, при этом следует писать слово "Таблица" с указанием ее номера, например: *в соответствии с таблицей 1*.

Иллюстрации следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации обозначают словом "Рисунок" и нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерации в пределах всей работы, за исключением иллюстраций приложений, например: *Рисунок 1*, *Рисунок 2*. Слово «рисунок» и его наименование располагают под иллюстрацией посередине строки. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2».

Приложения нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерации.

В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения.

В процессе печатания или набора текста при переходе на следующую страницу не рекомендуется:

- отрывать одну строку текста или слова от предыдущего абзаца;
- начинать одну строку нового абзаца на заканчивающейся странице (новый абзац следует начинать на другой странице);
- отрывать название таблицы от самой таблицы.

Перечень разделов и заданий на период прохождения производственной практики

Разделы программы	Задания	Приложения
Характеристика предприятия	Общие сведения о предприятии <i>(место расположения, график работы, схема структурного подразделения).</i>	Фото, план помещений.
	Организация снабжения предприятия сырьем <i>(ассортимент поступающего сырья, поставщики, правила приемки и определения качества сырья, размещение сырья).</i>	Договора, акты поставки, приемки и т.д.
	Инструктаж по технике безопасности при приеме на работу <i>(соблюдение правил по охране труда)</i>	Инструкции по технике безопасности повара при работе с разными видами оборудования
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд. Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога Раздел 3. Приготовление	Ознакомление с организацией технологического процесса подготовки продуктов для кулинарной продукции	ТК, ТТК, Акт контрольной проработки, технологические схемы Схемы, таблицы

супов и соусов.		
	Организация рабочего места по производству п/ф из мяса <i>(технологическое оборудование, приспособления, производственный инвентарь, используемый при обработке мяса и субпродуктов).</i>	Схема мясного цеха с расстановкой оборудования.
Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса <i>(последовательность и правила приготовления п/ф из рыбы, мяса и птицы органолептическая оценка качества, требования к качеству, условия и сроки хранения. Расчет массы брутто, нетто, отходов, количества порций).</i>	Схема мясо-рыбного цеха с расстановкой оборудования. ТК, ТТК, Акт контрольной проработки, технологические схемы.
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Организация рабочего места по производству и оформлению холодных блюд и закусок <i>(технологическое оборудование, приспособления, производственный инвентарь, используемый при приготовлении).</i>	Схема холодного цеха с расстановкой оборудования.
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	Организация рабочего места по производству сладких блюд <i>(технологическое оборудование, приспособления, производственный инвентарь, используемый при приготовлении).</i>	ТК, ТТК, Акт контрольной проработки, технологические схемы.
Раздел 1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Разработка ассортимента простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий <i>(последовательность и правила приготовления, органолептическая оценка качества, требования к</i>	ТК, ТТК, Акт контрольной проработки, технологические схемы.

	<i>качеству, условия и сроки хранения. Расчет массы брутто, нетто, отходов, количества порций).</i>	
Заключение	Подведение итогов практики.	
Источники используемой литературы	Перечень основной, дополнительной и нормативной литературы, Интернет-ресурсов.	

1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Васюкова А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ А. Васюкова, Т. Любецкая.- М.: Дашков и Ко, 2014. – 416 с.
2. Горенбургов, М. Технология и организация услуг питания / М. Горенбургов.- М.: Academia, 2012.- 240 с.
3. Лабзина, М. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ М. Лабзина.- Спб: ГИОРД, 2014.- 768 с.
4. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко.- Р н/Д.:Феникс, 2013.- 384 с

Дополнительная литература:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7.02.1992 (ред. от 25.06.2012).
2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением правительства РФ от 15.08.97 № 1036.
4. Постановление Правительства РФ от 15.01.1998 №55 «Правила продажи

отдельных видов товаров».

5. ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению». Общетеchnические условия».
8. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
9. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
12. СанПиН № 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий, включая кондитерские цеха и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
13. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
14. МБТ № 5061-89 «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов».
15. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
16. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. – М.: КноРус, 2010.
17. Ботов М.И., Елхина В.Д., О.М.Голованов. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник

для нач. проф. Образ / 4-е изд.стер. - М,: Изд.центр» Академия», 2011.-496 с.

18. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебно-практическое пособие / Г.М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр, , 2011.- 560 с.
19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.11-е изд.-М.: «Академия»,2012.- 320 с.
20. Лутошкина, Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания/ Г.Г. Лутошкина. М.: Academia, 2013.- 64 с.
21. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова.- Ростов н/Д: Феникс, 2010.- 409, [1] с.: ил.- (Среднее профессиональное образование).

Интернет-ресурсы

Название ресурса	Характеристика
www.hospitality.ru	Портал для профессионалов индустрии гостеприимства. Содержит новости гостиничного и ресторанного бизнеса.
www.restoranoff.ru	Портал индустрии гостеприимства. Содержит новости ресторанного бизнеса, книги по ресторанному делу.
mir-restoratora.ru	Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса. Содержит информационные материалы по открытию и ведению собственного ресторанного дела,
www.horeca.ru	Портал индустрии гостеприимства и питания. Содержит новости ресторанного и гостиничного рынка, анонсы мероприятий, рейтинги, концепции
www.menu.ru	Портал ресторанов. Новости, блюда, мероприятия

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Отчет по производственной практике

**ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции»**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента группы _____

(Ф.И.О.)

(место практики)

Руководитель практики от организации

М.П.

Руководитель практики от «ОАТТ»

Скрипник Т.А. _____

Оценка _____

Октябрьский р-н, п. Качкан
2018 год

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области
«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ЗАДАНИЕ

по ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции»

студент (ка) _____, группы ТТ-1-16, 3 курс
(Ф.И.О.)

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема индивидуального задания:

Срок сдачи законченного отчета

Дата выдачи задания

Руководитель практики от «ОАТТ» _____

Задание принял к исполнению _____
(подпись)

Оценка _____

Октябрьский р-н, п. Качкан
2018 год

Перечень тем для отчета по ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Салат «Жульен»;
Салат «Степной»
Салат «слоеный с курицей»
Салат «Цветок»
Салат «Настроение»
Сельдь под шубой.
Винегрет с грибами №100 и № 102.
Салат «Маскарад»
Салат крабовый с рисом и грибами.
Салат «Весна».
Салат «Мария».
Салат «Из индейки зелени и кускуса»
Салат «Селедочный чизкейк»
Борщ с мясом.
Жульен «Остров сокровища»
Салат «Коктейль» с ветчиной и сыром.
Салат по-домашнему с черносливом.
Салат-коктейль из ветчины с огурцами и грушей.
Салат с помидорами и оливками.
Салат из куриного филе с виноградом.
Салат «Джой».
Салат из ветчины с грибами и томатами.
Салат «Вкусняшка».
Салат «Фантазия».
Салат «Красотка».
Салат «Шопский».
Салат «Каприз»
Салат со свиной и грибами
Салат «Мишель»

Холодные закуски

Заливное из говядины в яичной скорлупе
Рулетики из филе птицы с грибами
Рулетики «Закат»
Кошинья – холодная закуска (бразильская кухня)
Закуска на чипсах
Куриные рулетики
Террин «Сердечный долматинец»
Тарталетки с курицей и грибами
Канapé с сельдью и зеленым маслом
Мясная гастрономическая нарезка
Рулет из говядины со шпиком
Рулет из говядины «Балти»
Мясные рулетики с черносливом
Блинчики «Мишлен»
Рулет из курицы с омлетом и грибами
Курица галантин с печенью и грибами

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ -----	
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ	
2. ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА	
3. КУЛИНАРНАЯ ЧАСТЬ	
3.1 Товароведческая характеристика продуктов-----	
3.2 Механическая и кулинарная обработка продуктов-----	
4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД-----	
4.1 Техничко-технологические карты (1,2)-----	
4.2 Технологические карты (1,2)-----	
4.3 Технологические схемы (1,2)-----	
4.4 Калькуляционные карты (1,2)-----	
4.5 Расчет пищевой ценности и калорийности на блюдо (1,2)-----	
4.6 Расчет сводной сырьевой ведомости продуктов-----	
6. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ -----	
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК -----	
ПРИЛОЖЕНИЕ (поэтапное приготовление блюда)	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Товароведческая характеристика продуктов

(Таблица 1)

Наименование сырья	Краткая характеристика сырья	Пищевая ценность, в %	Требование к качеству
Яйца ГОСТ 31654-2012 	Яйца-привычные и традиционные продукты питания, небольшие по размеру, но имеют ярко выраженный "яичный" вкус.	Калории, ккал: 157 Белки, г: 12.7 Жиры, г: 10.9 Углеводы, г: 0.7	Должны быть с чистой поверхностью, естественной окраски, без запаха тухлости.
Мука пшеничная ГОСТ Р 52189-2003	*****	*****	*****

В данной таблице ГОСТы должны соответствовать продуктам или сырью

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Механическая и кулинарная обработка продуктов

(Таблица 2)


Название продукта	Механическая обработка продуктов
Картофель	<p>На предприятия общественного питания в основном поступает очищенный сульфитированный картофель, но может поступать и неочищенный.</p> <p>Кулинарную обработку картофеля производят механическим, химическим и термическим способами. Наиболее распространенным из них является механический.</p> <p><i>Процесс механической кулинарной обработки:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • сортировка — отбор картофеля вручную или сортировочными машинами (удаляют загнивший, побитый картофель, посторонние примеси и проросшие клубни); • калибровка — сортировка картофеля по размерам (делается для того, чтобы снизить отходы при машинной очистке, так как крупные клубни очищаются быстрее и к концу очистки всего картофеля с них срезается большой слой мякоти, в котором содержится значительное количество пищевых веществ); • мойка — очистка поверхности картофеля с помощью воды
Лук репчатый	<p>***** *****</p>

В данной таблице прописываются все продукты, которые входят в блюдо

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Оснащение и организация рабочего места

(Таблица 4)

Наименование цехов	Краткая характеристика
<p data-bbox="395 495 609 533" style="text-align: center;">Горячий цех</p> 	<p data-bbox="810 495 1503 1070">В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготавливают супы, гарниры, вторые блюда, а также выполняют тепловую обработку продуктов для холодных и сладких блюд. Горячий цех располагают таким образом, чтобы он имел удобное сообщение с холодным и примыкал к раздаче, а также к моечной столовой и кухонной посуды. Горячий цех подразделяют на два отделения - суповое и соусное.</p>
<p data-bbox="379 1113 625 1151" style="text-align: center;">Холодный цех</p>	<p data-bbox="820 1339 1497 1413" style="text-align: center;">***** *****</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Оборудование


(Таблица 5)

Наименование оборудования	Краткая характеристика
<p data-bbox="347 517 657 555">Плита ПЭСМ-4Ш</p> 	<p data-bbox="836 517 1460 853">Плита ПЭСМ-4Ш состоит из четырех конфорок и жарочного шкафа. Она предназначена для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также для жарки, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу</p>
<p data-bbox="256 983 751 1021">Жарочный шкаф ИЖСМ-3К</p>	<p data-bbox="847 1211 1449 1234">*****</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Инвентарь

(Таблица 6)

Наименования инвентаря	Краткая характеристика
<p data-bbox="336 517 671 555">Доски разделочные</p> 	<p data-bbox="810 517 1469 607">С маркировками: «М»; «ос»; «мс»; «мг»; «с»; «Х»;</p> <p data-bbox="810 640 1461 678">Предназначены для разделки продуктов.</p>
<p data-bbox="341 916 667 954">Ножи разделочные</p>	<p data-bbox="810 916 1469 1005">С маркировками: «М»; «ос»; «мс»; «мг»; «с»; «Х»;</p>
<p data-bbox="416 1357 592 1395">Кастрюля</p>	<p data-bbox="810 1507 1430 1529">*****</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Пример составления Технологической карты

Предприятие _____
Адрес _____

Утверждаю
Директор _____

Технологическая карта №1

Наименование блюда (кулинарного изделия) по Сборнику рецептов _____

Год издания: _____

Колонка вложения: _____

п/п	Наименование сырья	Масса на 1 порцию		Масса полуфабриката, готового продукта, г	Масса нетто на ___ порций, г	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)*
		брутто, г	нетто, г			
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
	Выход					

Примечание. Информация о пищевой ценности **: белки -, жиры -, углеводы -, калорийность -

* Технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на обратной стороне бланка технологической карты.

** Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.

Требования к качеству:

Внешний вид –

Цвет –

Вкус и запах –

Консистенция –

Требования к отпуску:

Зав. производством _____ / _____

Калькулятор _____ / _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

Пример

Технологическая схема

Наименование блюда (кулинарного изделия) по Сборнику рецептур

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

Пример составления Технико-технологической карты

Утверждаю
Директор:

Технико - технологическая карта № _____ от _____
(название блюда) _____

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) «Баранина в фольге с сухофруктами», вырабатываемое и реализуемое в (ПОП).

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

п/п	Наименование продуктов	НД
1		ГОСТ
2		ГОСТ
3		ГОСТ
4		ГОСТ

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1			
2			
3			
4			

5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

Выход полуфабриката, г:

Выход готового изделия, г:

4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

5. Показатели качества и безопасности

5.1 Органолептические показатели

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах

--	--	--	--

6.Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция (_____грамм) содержит			
100 грамм блюда (изделия) содержит			

Ответственный за оформление ТТК: _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

Пример составления калькуляционной карты

Организация: _____

Наименование блюда: _____

Калькуляционная карточка № 1

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «25» апреля 2018 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	Цена, руб. Коп.	Сумма, руб. Коп.
	Наименование	Код			
1	2	3	4	5	6
1					
2					
3					
4					
5					
Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию			X	X	
Наценка 200 %, руб.коп.					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ					
Руководитель организации					

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

Пример составления расчёта пищевой ценности и калорийности:

Расчет калорийности на блюдо: Заливное с осьминогами и креветками

№	Наименование продуктов	Вес нетто, гр	Пищевая ценность					
			Белки		Жиры		Углеводы	
			100 гр	Порция	100 гр	Порция	100 гр	Порция
1	Лук репчатый	10	1,4	0,14	0,0	0	10,4	1,04
2	Королевские креветки	10	18,3	1,83	1,2	0,12	0,8	0,08
3	Рыбная мелочь	100	17,5	17,5	2	2	0,0	0
4	Зеленая спаржа	7	1,9	0,13	0,1	0,007	3,1	0,2
5	Лимон	20	0,9	0,18	0,1	0,32	0,4	1,2
6	Мини осьминоги	30	14,9	2,98	1,0	0,3	2,2	0,66
7	Морковь	5	1,3	0,065	0,1	0,005	6,9	0,34
	Всего	200	-	22,82	-	2,45	-	2,92

Расчет пищевой ценности:

рассчитываем белки составляем пропорцию:

1,4 - 100 г

х - 10

$$x = 1,4 * 10 / 100 = 0,14$$

рассчитываем жиры составляем пропорцию:

1,2 - 100 г

х - 10

$$x = 1,2 * 10 / 100 = 0,12$$

рассчитываем углеводы составляем пропорцию:

10,4 - 100

х - 10

$$x = 10,4 * 10 / 100 = 1,04$$

Расчет калорийности производят по формуле:

$$K = B * 4 + Ж * 9 + У * 4$$

$$K = 22,82 * 4 + 2,45 * 9 + 2,92 * 4 = 91,28 + 22,05 + 11,68 = 125,01$$

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

Пример составления сводной сырьевой ведомости:

№ п\п	Наименование блюд и закусок	Филе из кур под майонезом р-р №102	Салат овощной с кальмарами р-р № 256	Всего
	Наименование продуктов	Брутто	Брутто	Брутто
1	Осетр			
2	Картофель			
3	Морковь			
4	Огурцы свежие			
5	Лук репчатый			
6	Укроп			
7	Сыр твердый			
8	Чеснок			
9	Майонез			
10	Свинина			
11	Желатин			
12	Петрушка			
13	Куры			
14	Вода			
15	Помидоры свежие			
16	Печень говяжья			
17	Мука пшеничная			
18	Жир животный			
19	Грибы белые сушеные			
21	Огурцы соленые			
22	Яйца куриные			
25	Кальмар мороженный			
	Выход	250	220	-

В сводно-продуктовой ведомости прописываются все блюда и продукты, которые входят в их состав. В колонке «всего» суммируется масса брутто.