

Министерство общего и профессионального образования
Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Методические указания
по выполнению отчета по
производственной практике
ПМ.04 ПМ 05 ПМ 06

по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Октябрьский район, п. Качкан
2018-2019 учебный год

Одобрено и рекомендовано к практическому применению

Методической комиссией

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2018г.

Методические рекомендации предназначены для СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, ГБПОУ РО «ОАТТ»

Методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Октябрьский аграрно-технологический техникум»

РАЗРАБОТЧИК:

Маар Н.Ю. – преподаватель спецдисциплин ГБПОУ РО «ОАТТ»

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

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

Задера М.И. – старший методист. Преподаватель высшей квалификационной категории

Пояснительная записка

Работа выполняется в единой стилевой манере, строго научным языком, в ней не должны допускаться грамматические, пунктуационные, стилистические ошибки и опечатки.

Работа оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на листах формата А 4 с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем приложений. Текст печатается через полтора интервала шрифтом Times New Roman, 14 кеглем (для сносок и таблиц 11-12 кегль).

Поля используются по всем четырем сторонам печатного листа: левое поле – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – по 20 мм.

Каждый абзац должен начинаться с красной строки. Абзацный отступ – 1,25 см от левого поля листа и должен быть неизменным во всем тексте ПЭР.

Во всей работе, включая сноски, текст выравнивается по ширине рабочего поля листа и переносится по правилам орфографии русского языка.

Акцентировать внимание на определенных терминах, формулах и т.п. возможно за счет выделения курсивом. Использовать жирный шрифт при оформлении текста работы не разрешается.

Работа начинается с титульного листа, который оформляется в соответствии с требованиями

Расстояние между заголовком структурного элемента и текстом, заголовками главы и параграфа, заголовком параграфа и текстом составляет 2 межстрочных интервала.

Наименования структурных элементов письменной работы («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК», «ПРИЛОЖЕНИЕ») служат заголовками структурных элементов. Данные наименования пишутся по центру страницы без точки в конце прописными (заглавными) буквами, не подчеркивая.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ	3
2.	КУЛИНАРНАЯ ЧАСТЬ	
2.1	Товароведческая характеристика продуктов	4
2.2	Механическая и кулинарная обработка продуктов	7
2.3	Технологический процесс приготовления кулинарных блюд	8
2.4	Технологическая схема	10
2.5	Расчет сводной сырьевой ведомости	11
3.	ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЩЕГО МЕСТА	15
4.	ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	17
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	18
	БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	19
	ПРИЛОЖЕНИЕ	20

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Столовая находится по адресу:

В соответствии с ГОСТ Р 50762 – 07 « Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» столовая соответствует требованиям архитектурно-планировочных решений и оформлению предприятия. Она имеет обычную вывеску с указанием организационно-правовой формы, часов работы. Режим работы согласован с администрацией предприятия.

В зависимости от характера производства данное предприятие общественного питания – это предприятие с полным циклом производства, т.е. оно осуществляет обработку сырья, выпускает полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем само реализует ее.

Характеристика предприятия Таблица 1.1

Данные характеристики	Общая характеристика предприятия
1. Тип	
2. Год пуска	
3. Ассортимент продукции	
4.Контингент посетителей	
5. Формы обслуживания	
6. Количество мест	
7.Форма организации производства	
8. Режим работы	
9.Технологическое оборудование	
10. Строительный характер здания	
11. Дополнительные формы услуг	

Штатное расписание Таблица 1.2

Квалификация	Разряд	Количество человек


2. КУЛИНАРНАЯ ЧАСТЬ

В этом разделе необходимо описать товароведческую характеристику продуктов, механическую и кулинарную обработку продуктов, технологический процесс приготовления кулинарных блюд.

2.1 Товароведческая характеристика продуктов на кулинарные блюда

Необходимо привести краткую характеристику продуктов используемое для приготовления кулинарного блюда, соответственно вашей работе и записать всё в таблицу (на каждое блюдо своя характеристика).

Например:

Наименование продуктов	Краткая характеристика продуктов	Пищевая ценность, в %	Требование к качеству
Щука ГОСТ 24896-81 	Относится к чешуйчатой рыбе. Имеет два спинных плавника, тело покрыто мелкой чешуей. Съедобная часть в теле 38-45%.	Жиры – 0,8-15. Белки – 8-10. Углеводы 0,05-0,85. Минеральные вещества 3. Вода 57. Витамины А, Д, Е, К, F.	Должна быть с чистой поверхностью, естественной окраски, без слизи. Консистенция плотная, запах свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.
<i>n....</i>	<i>n.....</i>	<i>n.....</i>	<i>n.....</i>

Объём 1-3 листа.

2.2 Механическая и кулинарная обработка продуктов

Описать основные продукты, которые будете использовать для приготовления кулинарных блюд, соответственно вашей индивидуальной работе. Например:

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>Рассмотрим технологический процесс механической кулинарной обработки:</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 (улучшает санитарные условия даль-
п.....	п.....

Объём 2-3 листа.

2.3 Технологический процесс приготовления кулинарных блюд

2.3.1. Технологическая карта на ваше блюдо

Необходимо составить технологическую карту и произвести расчет на 2 порции используя сборник рецептов блюд и кулинарных изделий или электронный сборник технико-технологических карт «Гильдии кулинаров», по структуре: (ПРИЛОЖЕНИЕ)

- Названия блюда;
- Рецепт (указать № и какой источник использовался);
- Подготовка продуктов, полуфабрикатов (описать первичную обработку продуктов, если её нет в технологии приготовления);
- Технология приготовления блюда;
- Оформление и отпуск;

Требования к качеству (характеризуется по органолептическим показателям согласно СанПиН). (ПРИЛОЖЕНИЕ)

Объём не более 1-2 листов.

2.4. Технологическая схема

2.4.1. Технологическая схема на ваше блюдо

Необходимо составить технологическую схему с подробным описанием на кулинарное блюдо, соответственно вашей работе используя технологию приготовления. (ПРИЛОЖЕНИЕ)

Объём 1 лист.

2.5 Расчет сводной сырьевой ведомости продуктов на кулинарное блюдо

Расчет сырья на один день производится на основании производственной программы холодного и горячего цехов. Расчет сырья оформляется в виде таблицы, которая называется «Сырьевая ведомость». В сырьевой ведомости указывают ассортимент блюд согласно плана-меню, масса продуктов на одну порцию указывается в граммах, затем делается перерасчет продуктов в килограммах на количество порций в соответствии с планом-меню.

Супы, гарниры, соусы, некоторые салаты и холодные напитки выписывают на 1 л. или 1 кг. в граммах, а перерасчет делают в соответствии с планом-меню.

В конце сырьевой ведомости подсчитывают, сколько всего продуктов по массе брутто необходимо для выполнения производственной программы. На основании сырьевой ведомости зав. производством оформляет требование в кладовую ФОР-3. И, конечно же, в сырьевую ведомость входят все продукты, в том числе и напитки!!! (ПРИЛОЖЕНИЕ)

3. ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Необходимо дать краткое описание используемых цехов, используемого оборудования, основного инвентаря и приспособлений для приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий. Например:

Наименование цехов	Краткая характеристика
Цеха, используемые для приготовления кулинарных блюд	
<p>Горячий цех</p> 	<p>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>
п.....	п.....
Наименование оборудования	Краткая характеристика
Основное оборудование для приготовления блюд	
<p>Плита на электрическом обогреве 4-конфорочная секционная модулированная с жарочным шкафом ПЭСМ-4Ш</p> 	<p>Плиты электрические относятся тепловому оборудованию. Состоит из четырех унифицированных блоков конфорок, установленных на подставках. Регулирование каждой конфорки ступенчатое.</p>
п.....	п.....
Наименование инвентаря и приспособлений	Краткая характеристика
Инвентарь, приспособление используемый для приготовления блюд	
<p>Доски разделочная</p> 	<p>Ножи используются с маркировками «ОС», «ОВ», «МС», «МС», «ГП», «ХЛЕБ»</p>
п.....	п.....

4.ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Необходимо описать типовые инструкции, которые необходимо соблюдать повару при обработке и приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы, для обеспечения безопасных условий труда.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Необходимо сделать выводы о проделанной работе.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ М. Лабзина.- Спб: ГИОРД, 2014.- 768 с.

Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко.- Р н/Д.:Феникс, 2013.- 384 с

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. Л. Е. Голунова; “ПРОФИКС” Санкт-Петербург- 2015 г.
5. С.М. Мальгина, Ю.Н. Плешакова Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования. – М.: Академи,2015г.-320с.
6. Электронный ресурс

http://www.ereadin.Ekonomika_predpriyatiya_konspekt

(дата обращения 29. 11.2017)

8. Электронные ресурсы <http://business-obshepit.ru/na-sajte/klassifikacziya-predpritiy-obshhestvennogo-pitaniya> (01.12.2017)
(10.11.17)

9. Электронные ресурсы <http://www.vashaibolit.ru/429-racionalnoe-pitanie-i-ego-znachenie-dlya-zdorovya-cheloveka.html> (05.12.2017)

10. Электронные ресурсы http://tourlib.net/books_tourism/radchenko3-1.htm
(05.12.2017)

11. Электронные ресурсы <https://bi-file.ru/archive/vjg394i0egv39om>
(05.12.2017)

ПРИЛОЖЕНИЕ

Фотографии кулинарных блюд и пошаговое приготовление. Дополнительные технологические карты и технологические схемы на гарнир и соус, рисунки.

2.3 Технологический процесс приготовления блюда

Предприятие: Ресторан на Садовой

Утверждаю

Адрес: г. Шахты,

Директор: _____

Технологическая карта

Наименование блюда: «Рулет из судака с лососем под шапкой из копченого сыра», с электронного Сборника рецептов «Гильдия кулинаров», 2014 год рецептура № 2186

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто г,	Масса нетто или П/Ф г,	Масса готового продукта г,	Масса на 10 порций	Технологический процесс изготовления, Оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации.
Судак филе с кожей	152	130			Филе судака отделить от кожи и костей, отбить по пленкой, сверху положить отбитое (без кожи) филе лосося, посолить, сбрызнуть соком лимона. Кабачки нарезать вдоль тонкими ломтиками, выложить на пленку квадратом, сверху положить отбитое рыбное филе, свернуть в виде ролла с помощью пленки, панировать в муке. Положить в разогретое масло, швом вниз, обжарить со всех сторон. Колбасный копченый сыр натереть на мелкую терку, смешать со взбитым яйцом. Обжаренную рыбу положить на фольгу, сверху – смесь из яиц и копченого сыра, запекать в пароконвектомате до готовности (Температура в камере – 170С, влажность – 30%, температура в сердцевине 71С).
Лосось тушка потрошенная с головкой	86	54			
Лимон	11,9	5			
Специи Прованские травы	0,5	0,5			
Кабачки	50	45			
Мука Пшеничная высшего сорта	10	10			
Масло подсолнечное рафинированное	40	40			
Масса полуфабриката		239			
Сыр Плавленный Колбасный копченый	101	97			
Яйца куриные	50	50			
Выход готового запеченного			270		

блюда					
Лимон	22	20			
Зелень Укроп	5,4	4			
Лук зеленый (перо)	6,2	5			
Соус бальзамический для декорирования	3	3			
Специи Ароматная смесь чили перцев Santa Maria	0,5	0,5			
Выход полуфабриката		239			
Выход готового изделия			190/75/20		

Требования к качеству:

Внешний вид: соответствует готовому блюду, в форме рулета.

Консистенция: соответствует запеченной рыбе.

Цвет: цвет поверхности золотистого оттенка.

Вкус и запах: соответствует готовому данному блюду, без посторонних запахов и привкусов.

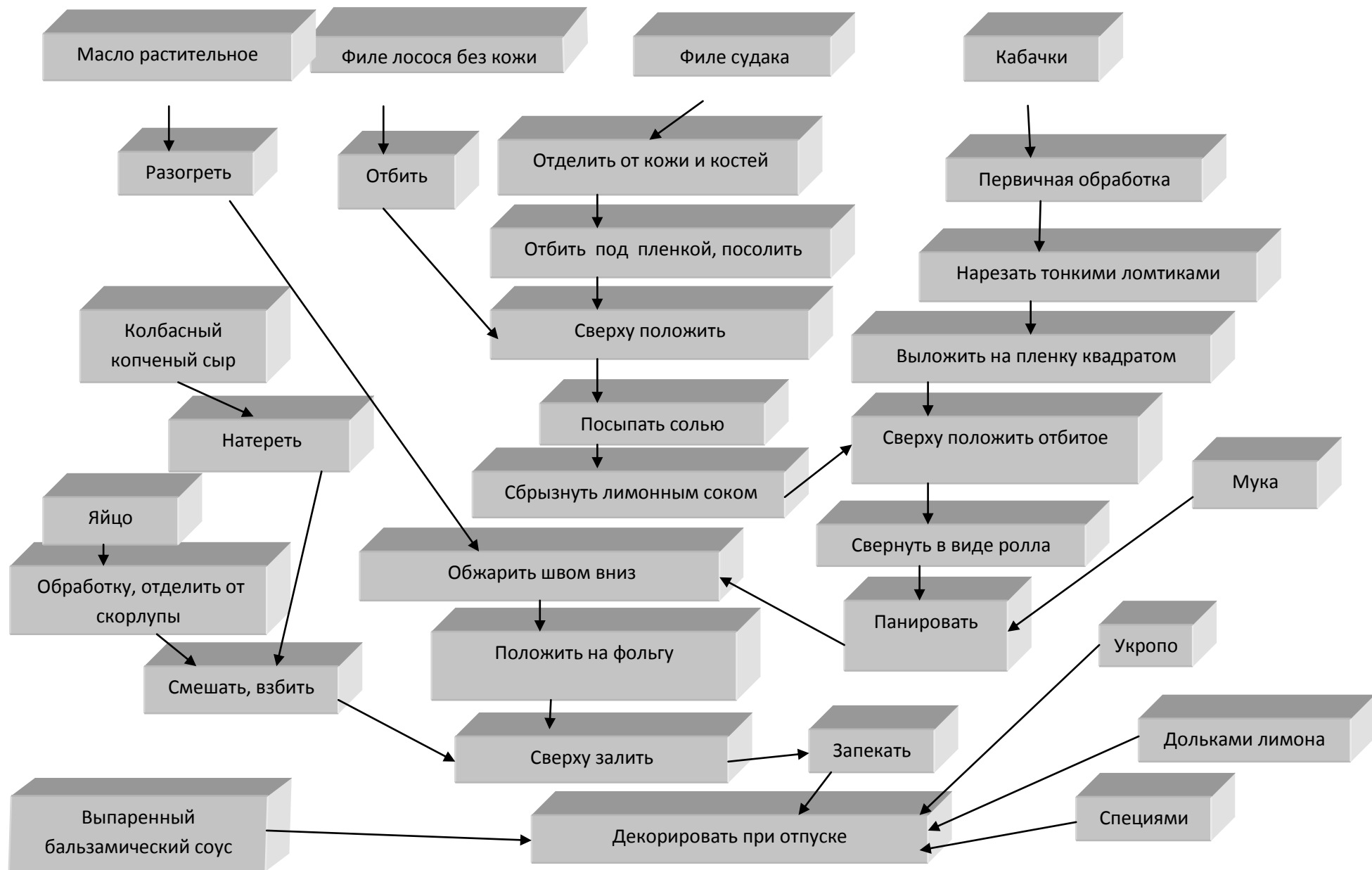
Требования к отпуску:

При подаче нарезать по 50 – 70 грамм, декорировать дольками лимона, зеленым луком, укропом, выпаренным бальзамом и специями. Подаем горячей $t=65^{\circ}\text{C}$

Зав производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар) _____

Калькулятор, технолог (при наличии) _____

2.4 Технологическая схема на кулинарное блюдо «Рулет из судака с лососем под шапкой из копченого сыра»



2.5 Расчет сводной сырьевой ведомости

№ п/п	Наименование продуктов	Похлебка рыбная по-сибирски № 88 (Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, 2009)	Мясо, тушенное с овощами № 1.280 (Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, 2013)	Салат «Мария» №1457 (Электронный сборник «Гильдия кулинаров», 2007)	Всего
		Брутто, г 1 порция			
	Выход	300			

