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

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Октябрьский район, п. Качкан
2018-2019 учебный год

Одобрено и рекомендовано к практическому применению

Методической комиссией

Протокол №___ от «_____» _____2018г.

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

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

© Методическая служба ГБПОУ РО ОАТТ, 2018.

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	
1.1	Анализ и оценка организации работы предприятия в целом	4
1.2	Организация снабжения предприятия сырьем	
1.3	Организация кондитерского цеха, оборудования и инвентаря	
2.	КОНДИТЕРСКАЯ ЧАСТЬ	
2.1	Товароведная характеристика продуктов	
2.2	Акт контрольной проработке кондитерского изделия	
2.3	Технико - технологическая карта кондитерского изделия	
2.4	Технологическая схема кондитерского изделия	
2.5	Калькуляционная карта кондитерского изделия	
2.6	Расчет пищевой ценности кондитерского изделия	
2.7	Сводная сырьевая ведомость	
3.	САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
4.	ОХРАНА ТРУДА	
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
	БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	
	ПРИЛОЖЕНИЕ	

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**

1.1 Анализ и оценка организации работы предприятия в целом

Проанализировать работу предприятия, описать работу предприятия в целом. Сделать выводы о работе предприятия и свои рекомендации о работе.

1.2 Организация снабжения предприятия сырьем

Описать схему снабжения предприятия сырьем. Составить таблицу снабжения основным сырьем.

1.3 Организация производственных цехов, оборудования и инвентаря

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

Наименование цехов	Краткая характеристика
Цеха, используемые для приготовления кулинарных блюд	
Кондитерский цех	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.
n…..	n…..
Наименование оборудования	Краткая характеристика
Основное оборудование для приготовления блюд	
Плита на электрическом обогреве 4-конфорочная секционная модулированная с жарочным шкафом ПЭСМ-4Ш	Плиты электрические относятся тепловому оборудованию. Состоит из четырех унифицированных блоков конфорок, установленных на подставках. Регулирование каждой конфорки ступенчатое.

n…..	n…..
Наименование инвентаря и приспособлений	Краткая характеристика
Инвентарь, приспособление используемый для приготовления блюд	
Доски разделочная	Ножи используются с маркировками «ОС», «ОВ», «МС», «МС», «ГП», «ХЛЕБ»
n…..	n…..

2. КОНДИТЕРСКАЯ ЧАСТЬ

В этом разделе необходимо описать товароведческую характеристику продуктов, составить акт контрольной проработке полуфабриката, технико-технологическую карту, технологическую карту, технологическую схему, калькуляционную карту, расчет пищевой ценности.

2.1Товароведческая характеристика кондитерского изделия

Необходимо привести краткую характеристику продуктов используемое для приготовления кондитерского изделия, 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
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.

Объем 1-3 листа.

3. САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Описать санитарные требования цехов, оборудования, инвентаря с учетом вашего задания на ПП

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 рецептур 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 рецептур 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_konspekl

(дата обращения 29. 11.2017)

8. Электронные ресурсы http://business-obshepit.ru/na-sajte/klassifikacziya-predpritij-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, рисунки.

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

Наименование предприятия 00.00.00
место проведения дата проведения

Комиссией в составе: Шеф-повар:

Директор:

Бухгалтер:

Проведено контрольное приготовление блюда.

Лапша с кнелями из лосося

Для контрольной проработки взято Лапша яичная, Бульон овощной п/ф, Лосось тушка потрошёная с головой, Лук порей, Морковь столовая свежая, Яйца куриные (Белок), Зелень, Соль поваренная пищевая, Укроп.

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто ,г	Отходы при хол.обраб. %	Нетто, г	Отходы при теп.обраб. %	Отходы после теп.обраб. %	Выход, г
1								
2								
3								
4								
5								
6								

Выход полуфабриката, г: Выход готового изделия, г:

Технология приготовления

1.

2.

3.

Подписи членов комиссии _____ И.О. Фамилия

_____ И.О. Фамилия

_____ И.О. Фамилия

Утверждаю

Директор:

Технико-технологическая карта

«»

1.Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на полуфабрикат « » вырабатываемое в кафе

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного полуфабриката « », 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	Говяжья вырезка	ГОСТ 55445-2013
2		

3. Рецептура.

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Говяжья вырезка	140	126
2			

Выход полуфабриката, г:206

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

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

Технология приготовления

Допустимые сроки хранения полуфабриката «Говяжья вырезка маринованная, фаршированная пюре из каштанов с эстрагоном», 2 суток с момента приготовления, при температуре 6ºС, согласно СанПин 2.3.2 560-96.

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 (206 грамм) содержит			
100 грамм полуфабриката содержит			

Ответственный за оформление ТТК: _____

Технологическая карта

Наименование блюдо: «_____»

п/п	**Наименование сырья, пищевых продуктов**	**Масса брутто, г, 1 порция**	**Масса нетто п/ф или изделия, г, 1 порция**	**Масса нетто п/ф или изделия, г, ___ порция**	**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации**
1.	Лук шалот		80		
2.	Масло сливочное	15	15		
3.	Тимьян свежий	5	5		
4.	Розмарин свежий	5	5		
5.	Вино сухое белое	20	20		
6.	Сливки 33%	120	120		
7.	Соль	3	3		
8.	Перец черный молотый	3	3		
Масса полуфабриката					
9					
Информация о пищевой ценности: белки - , жиры - , углеводы - , калорийность -					

Требования к качеству готового блюда (изделия), органолептические показатели:

Внешний вид -

Консистенция -

Цвет -

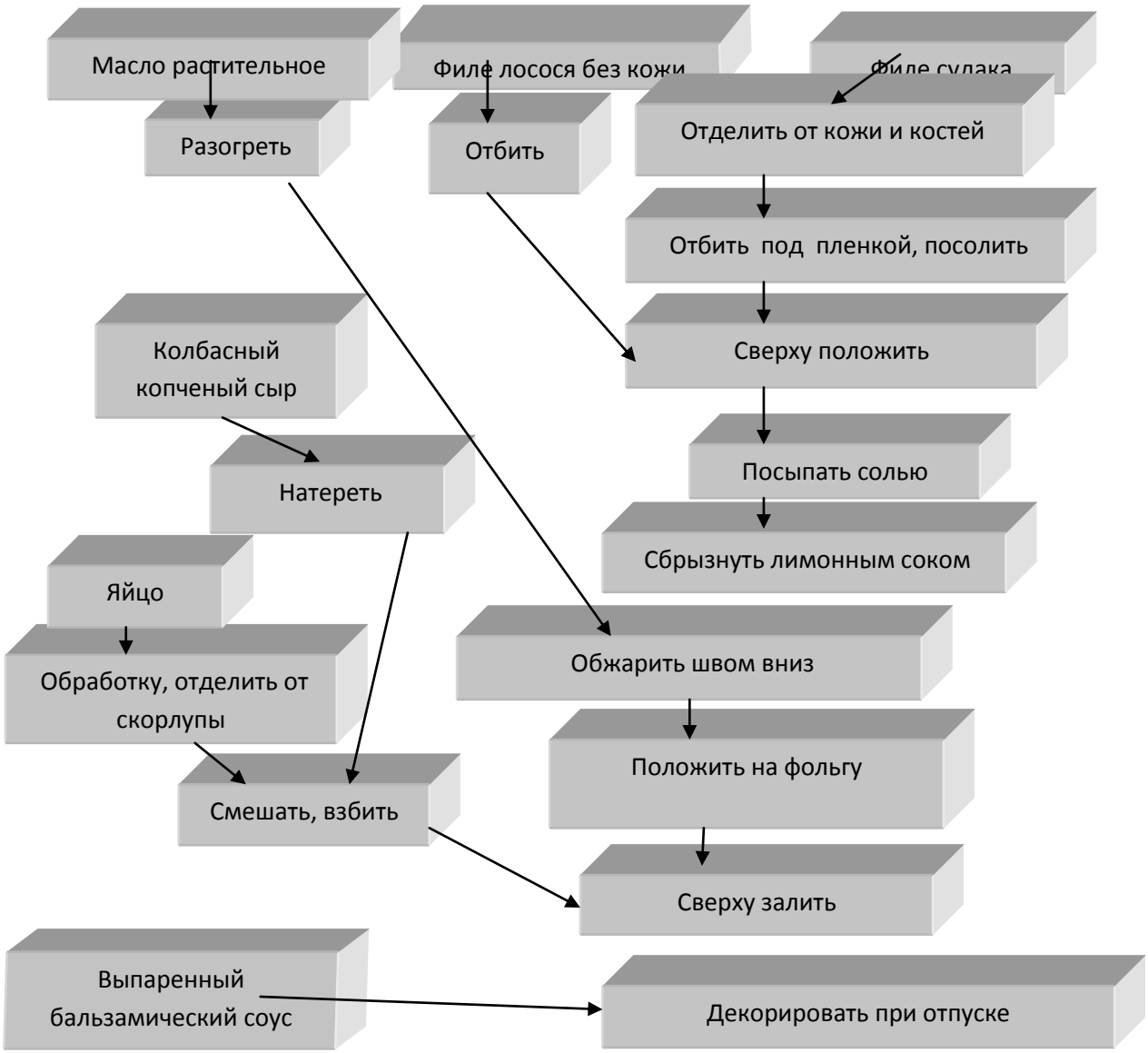
Вкус и запах -

Температура подачи -

Калькуляционная карта

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 От «21/» октября 2017 г.		
№ п/п	Продукты		Норма Брутто, кг.	Цена Руб. коп.	Сумма Руб. коп.
	Наименование	Код			
1	2	3	4	5	6
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
Общая стоимость сырьевого набора на 1 пор.					
Наценка 150 % на 1 пор.					
Цена продажи блюда					
Цена продажи 5 порций блюда					
Выход одного готового блюда					

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



Образец расчета

Расчет калорийности на блюдо: Заливное с осьминогами и креветками

№	Наименование продуктов	Вес нетто, г	Пищевая ценность					
			Белки		Жиры		Углеводы	
			100 г	порция	100 г	порция	100 г	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	56,2	22,82	4,5	2,45	23,8	2,92

Расчет пищевой ценности:

рассчитываем белки составляем пропорцию:

1,4 -100 г

x - 10

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

рассчитываем жиры составляем пропорцию:

1,2 – 100 г

x - 10

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

рассчитываем углеводы составляем пропорцию:

10,4 – 100

x – 10

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

Расчет калорийности производят по формуле:

К = Б *4 + Ж *9 + У*4

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