

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.02 Приготовление, оформление и  
подготовка к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок  
разнообразного ассортимента**

**Профессия 43.01.09 Повар. кондитер**

Октябрьский район, п. Качкан  
2020-2021 учебный год

Рассмотрена  
на заседании МК  
профессий и специальностей  
Т.В. \_\_\_\_\_  
укрупненных групп  
36.00.00 и 43.00.00  
Протокол № \_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель методической комиссии  
\_\_\_\_\_ Маар Н.Ю.

«Утверждаю»  
зам. директора по ПО и П  
Бондаренко

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Методические рекомендации предназначены для выполнения отчета по производственной практике ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в соответствии с рабочей программой производственной практики, составленной на основании Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### РЕЦЕНЗЕНТЫ:

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

#### РАЗРАБОТЧИКИ:

Маар Н.Ю. – преподаватель ГБПОУ РО «ОАТТ», высшей квалификационной категории;

Скрипник Т.А. - преподаватель ГБПОУ РО «ОАТТ», первой квалификационной категории;

Демьянова Т.В. – преподаватель спец дисциплин ГБПОУ РО «ОАТТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка .....	2
Тематический план производственной практики.....	4
Правила оформления отчета по производственной практике.....	5
Перечень разделов и заданий на период прохождения производственной практики.....	10

## Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для составления отчета по производственной практике ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в соответствии с рабочей программой производственной практики, составленной на основании Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Прохождение производственной практике является неотъемлемой частью при освоении основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**Целью производственной практики является:**

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- освоение обучающимися профессиональной деятельности (ВПД) по Приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии «Повар, кондитер»;
- приобретение опыта практической работы по профессии;
- ознакомление с современными кулинарными предприятиями.

**Задачами производственной практики являются:**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;

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).
2. Лист задания (ПРИЛОЖЕНИЕ 2).
3. Содержание (с обозначением страниц, ПРИЛОЖЕНИЕ 3).
4. Перечень разделов и заданий на период прохождения производственной практики.
5. Заключение.
6. Список литературы (нормативная, основная, дополнительная), просмотренная в процессе практики и использованная для написания отчета.
7. Приложения (фото поэтапного приготовления блюда).

### **Требования к оформлению отчета**

Объем отчета должен быть 30 листов. Формат листа А4\_(210\*497), размеры: поля сверху – 2 см, снизу – 2 см., слева – 3 см, справа – 1,5 см. Текст должен быть набранным на компьютере, размер шрифта – 14, шрифт типа Times New Roman, величина интервала между строками 1,5. В таблицах размер шрифта – 12, шрифт типа Times New Roman, величина интервала между строками 1,0.

Нумерация страниц – сквозная. Страницы отчета по производственной практике нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ 1), задание (ПРИЛОЖЕНИЕ 2) и содержание (ПРИЛОЖЕНИЕ 3) включают в

общую нумерацию работы, но номера страницы на них не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная с четвертой страницы (ВВЕДЕНИЕ), на которой, так же, как и на последующих страницах, проставляется номер по центру нижнего поля.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны быть сформулированы кратко. Заголовки разделов оформляют симметрично тексту, заголовки подразделов – с абзаца. Заголовки разделов печатаются прописными буквами, заголовки подразделов – строчными буквами, заголовки не подчеркиваются, в конце их точки не ставятся.

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 справа 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 не следует располагать в работе, они выносятся в приложение. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе: (ПРИЛОЖЕНИЕ 1).

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.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТЧЕТОВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**Оценка «отлично»** выставляется в том случае, если студент:

- обнаруживает знания организационно-правовых форм и классификации предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования, структуры и организации производства;

- умеет разрабатывать производственную программу, выполнять необходимые технологические расчеты;

- может разработать рациональную организацию технологического процесса в различных цехах предприятия;

- умеет работать с нормативной и технологической документацией, находить и использовать при выполнении работы новую информацию по вопросам организации производства;

- раскрыл тему работы полностью, умеет анализировать материал и формулировать выводы по проделанной работе;

- работу выполнил и оформил аккуратно, в соответствии с установленными требованиями;

- материал работы изложил грамотно и логично.

**Оценка «хорошо»** выставляется в том случае, если:

- работа в основном удовлетворяет вышеуказанным требованиям, но допущены незначительные нарушения в оформлении работы, или один из вопросов раскрыт недостаточно полно, или недостаточно полно представлен анализ и сделаны выводы, или допущена незначительная ошибка в технологических расчетах, но не влияющая на дальнейшее выполнение работы.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется в том случае, если:

- тема работы раскрыта недостаточно полно;

- допущены ошибки в технологических расчетах;
- предложена недостаточно рациональная структура или организация работы производства;
- имеются существенные нарушения в оформлении работы;
- недостаточно полно представлены выводы, сделаны заключения.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется в том случае, если:

- отсутствует полнота объема и содержания работы;
- допущены грубые ошибки в технологических расчетах;
  - нет анализа по наиболее важным вопросам работы;
  - предложена не рациональная структура и организация производства;
  - допущены грубые нарушения в последовательности выполнения и оформлении работы;
  - материал изложен нелогично, бессистемно;
  - допущены стилистические и орфографические ошибки в тексте.

Отчет, по производственной практике выполненный с неудовлетворительной оценкой подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на проверку.

С учетом данных критериев оценивается выполнение отчета по производственной практике, выставляется соответствующая оценка.

## **ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **Основные источники:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11–е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 –328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.

3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд) ), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.
9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.2016г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2015.-III, 8 с.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2015.-III, 48 с.
12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 10 с.
13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2016.- III, 12 с.
14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016.- III, 12 с.
15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – III, 11 с.
16. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015.- III, 16 с.

17. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – III, 10 с.

18. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2015 г. № 98.

19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2016 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

20. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2016г. № 27

21. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).

22. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

23. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

#### **Дополнительные источники**

24. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н

25. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

26. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

27. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

### **Интернет ресурсы**

28. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
(дата обращения 25.08.2017)

29. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> (дата обращения 25.08.2017)

30. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) (дата обращения 27.08.2017)

31. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) (дата обращения 27.08.2017)

32. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> (дата обращения 28.08.2017)

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

# Отчет по производственной практике

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Студента группы П -1-18, 3 курс

---

(Ф.И.О.)

Практика с 20.04.2021 г по 01.07.2021 г

---

(место практики)

Руководитель практики от организации

---

М.П. (ФИО подпись)

Руководитель практики от «ОАТТ»  
Маар Наталья Юрьевна

Оценка \_\_\_\_\_

Октябрьский район  
2021 год

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

## ЗАДАНИЕ

Студент (ка) \_\_\_\_\_, группа П-1-18, 3 курс  
(Ф.И.О.)

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Тема индивидуального задания:

---

---

---

---

---

Дата выдачи задания 19.04. 2021 г.

Срок сдачи законченного отчета 01.07. 2021 г.

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практики от «ОАТТ» \_\_\_\_\_ Маар Н.Ю.

Оценка \_\_\_\_\_

Октябрьский район  
2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	4
1.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ	
1.1	Краткая характеристика предприятия	
1.2	Характеристика цехов	
1.3	Схема цехов (используемые для приготовления ваших блюд)	
2.	КУЛИНАРНАЯ ЧАСТЬ	
2.1	Товароведческая характеристика продуктов (на каждое ваше блюдо)	
2.2	Механическая и кулинарная обработка продуктов	
2.3	Технологическая карта (№1, № 2, № 3, № 4)	
2.4	Технологическая схема (№1, № 2, № 3, № 4)	
2.5	Калькуляционная карта (№1, № 2, № 3, № 4)	
2.6	Сводно-продуктивная ведомость	
2.7	Расчет пищевой ценности (№1, № 2, № 3, № 4)	
3.	ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЩЕГО МЕСТА	
4.	ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
	БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	
	ПРИЛОЖЕНИЕ	

## ВВЕДЕНИЕ

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- освоение обучающимися профессиональной деятельности (ВПД) по Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии «Повар, кондитер»;
- приобретение опыта практической работы по профессии;
- ознакомление с современными кулинарными предприятиями.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;

Описать краткую характеристику ваших блюд по индивидуальному плану.

### 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

#### 1.1 Краткая характеристика предприятия

Место прохождения практики. Столовая (ресторан, кафе) 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.

Заполнить таблицы

### Общая характеристика предприятия

Таблица 1.1.1

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. Дополнительные формы услуг	

### Штатное расписание

Таблица 1.1.2

Квалификация	Разряд	Количество человек
Генеральный директор		
Зав. рестораном		
Старший повар смены		
Повара		
Мойщик столовой и кухонной посуды		
Официанты		

## 1.2 Характеристика цехов

Описать основные цеха, используемые в вашем задании.

### Характеристика цеховой структуры

Таблица 1.2.1

Наименование цеха	Краткая характеристика цеха
Цеха, используемые для приготовления кулинарных блюд	
<p><b>Цех хранения овощей</b></p> 	Цех предназначен для хранения продуктов, при специальном температурном режиме.

### 1.3 Схема цехов

Необходимо составить схему основных цехов, с расстановкой технологического оборудования.

## 2. КУЛИНАРНАЯ ЧАСТЬ

### 2.1 Товароведная характеристики продуктов

#### «Осетр запеченный»

Таблица 2.1.1

Наименование продуктов	Краткая характеристика продуктов	Пищевая ценность, в %	Требование к качеству
Осетр охлажденный ГОСТ 6481-2015 	Осетр – ценная промысловая рыба, главный представитель отряда. Кроме того, осетрину используют в диетологии для стимуляции иммунного статуса, нормализации липидного обмена, стабилизации психоэмоционального фона	Калорийность 105 ккал Белки 16.1 г Жиры 4 г Углеводы 0 г	Стандартная рыба должна быть без повреждений кожи, с чистой поверхностью, естественной окраски, с жабрами от темно-красного до розового цвета. Консистенция мяса должна быть плотной или слегка ослабленной, но не дряблой, запах — типичным для свежей рыбы

Таблица 2.1.2

Наименование продуктов	Краткая характеристика продуктов	Пищевая ценность, в %	Требование к качеству

Таблица 2.1.3

Наименование продуктов	Краткая характеристика продуктов	Пищевая ценность, в %	Требование к качеству

Таблица 2.1.4

Наименование продуктов	Краткая характеристика продуктов	Пищевая ценность, в %	Требование к качеству


На все продукты, согласно вашему заданию.

## 2,2 Механическая и кулинарная обработка продуктов

Таблица 2.2.1

Наименование продуктов	Подготовка и хранение продуктов
<b>Мука пшеничная</b>	<p>Перед подачей муки для приготовления теста производится ее подготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подсортировка (смешивание) отдельных партий</li> <li>• просеивание</li> <li>• магнитная очистка.</li> </ul> <p>Обычно смешивают - муку со слабой клейковиной смешивают с сильной; муку, темнеющую в процессе переработки, - с нетемнеющей и т д., на специальных машинах — мукосмесителях.</p> <p>Для просеивания муки с целью удаления случайных посторонних примесей применяют вибросита или просеиватели различных конструкций. Муку просеивают через сито из стальной сетки с ячейками определенного размера.</p> <p>Для очистки муки от металломагнитных примесей в выходных каналах просеивающих машин устанавливают магнитные уловители.</p>
<b>Яйца куриные</b>	*****

## 2.3 Технологические карты

Предприятие: \_\_\_\_\_

Утверждаю

Адрес: \_\_\_\_\_

Директор: \_\_\_\_\_

### Технологическая карта № 1

Наименование блюда «Осетр запеченный» по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий 1000меню.ru

Год изделия: 2016

Колонка вложения: II

№	Наименование сырья	Масса на банкетное блюдо		Масса полуфабриката, готового продукта, г.	Масса нетто на 10 банкетных блюд, г	Технологический процесс приготовления блюда
		Брутто, г	Нетто, г			
1	Осетрина	1000	950		9500	Проводим дефростацию рыбы.

2	Зеленый лук	25	23		230	Обработку рыбы начинают с удаления костных жучек. Рыбу придерживают левой рукой за хвост и средним ножом поварской тройки срезают спинные жучки вместе с полоской кожи (по направлению от хвоста к голове). Разрезаем брюшко и удаляем внутренности и поварской иглой через надрез в брюшке удаляем визигу. Так же удаляем жабры, предварительно подрезав их по мышечной ткани. Это нужно сделать обязательно, чтобы рыба после приготовления не приобрела горький привкус. Спинные жучки оставляем, при подаче блюда они будут предавать особый шарм. Проводим первичную обработку зеленого лука и петрушки, моем их, удаляем стебли, обсушиваем, а затем мелко шинкуем. Лимон моем, обсушиваем бумажным полотенцем, а затем разрезаем пополам. Одну часть убираем, она потребуетя нам чуть позже для украшения. С другой половины срезаем цедру и пока тоже отложим. Нарезаем цедру тонкой соломкой и добавим в нарезанную зелень, туда же добавим майонез и хорошо все перемешаем. Подготовленного осетра солим и поперчим снаружи и внутри брюшка. Плотно начиним полученной массой из зелени брюшко рыбы и закрепим его при помощи зубочисток. Смазываем фольгу растительным маслом. Очищенный и вымытый репчатый лук нарезаем кольцами в 2мм. Выкладываем лук на фольгу по длине рыбы. Аккуратно перенесем начиненного осетра на фольгу
3	Петрушка зелень	25	22		220	
4	Лук репчатый	150	135		1350	
5	Растительное масло	63	63		630	
6	Соль	5	5		50	
7	Перец черный	5	5		50	
8	Майонез	75	75		750	
9	Лимоны	37	35		350	
10	Листья салата	38	35		350	
	Выход п/ф			1300		
	Выход готового блюда		1000		10 банкет ных блюд * 1000	

						<p>и уложим на репчатый лук брюшком вниз. Отложенный лимон с цедрой порежем тонкими полукольцами. Сделаем неглубокие разрезы на спинке рыбы, вставим в них и в жабры дольки лимона. Отожмем сок из лимона после срезания цедры. Смешаем растительное масло с лимонным соком и тщательно смазываем осетрину. Аккуратно, заворачиваем осетра. На противень наливаем воды и укладываем рыбу. Ставим форму в предварительно разогретую до 200°С духовку и запекаем осетрину при той же температуре 30 минут. Вынимаем осетрину из духовки и даем постоять 5-10 минут. Украшаем тарелку листьями салата, сверху аккуратно выкладываем готовую рыбу, блюдо украшаем оставшимися дольками лимона и зеленого лука[30].</p>
<p>Информация о пищевой ценности: белки 159.14г., жиры 151.98г., углеводы 19.64г, калорийность 2082.94</p>						

#### Требования к качеству:

Внешний вид – форма рыбы после запекания сохранилась, не деформировалась, без трещин на поверхности, начинка из рыбы не видна.

При разрезе начинка в рыбе равномерно распределена;

Цвет – золотистая поджаристая корочка, на разрезе рыба белая, начинка, соответствующая входящим в состав ингредиентам. Листья салата зеленые, без потемнений, лимон ярко желтый;

Вкус и запах – аромат и вкус запеченного осетра, в меру соленый, без посторонних привкусов, не горчит;

Консистенция – мякоть рыбы мягкая, нежная. Начинка мягкая.

### Требования к отпуску:

На листья салата выложена тушка запеченного фаршированного осетра, украшена дольками лимона и зеленым луком. Начинка равномерно распределена. Подавать сразу после приготовления.

Зав. Производством / \_\_\_\_\_ /

Калькулятор / \_\_\_\_\_ /

## 2.4 Технологические схемы

### «Осетр запеченный»



## 2.5 Калькуляционная карта

Ресторан «Удача»	по ОКПО	
_____		
Мясо – рыбный, овощной и горячий цеха		
_____		
Структурное подразделение	Вид	
«Осетр запечённый»	деятельности по	
_____	ОКДП	
наименование блюда	Номер блюда по	1
	Вид операции	

Номер документа	Дата Составления
1	07.06.2021

### КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 1

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «07» июня 2021 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	Цена, руб. коп.	Сумма, руб.коп.
	Наименование	Код			
1	2	3	4	5	6
1	Осетр свежий	1000	1	547.00	547.00
2	Зеленый лук	25	0.025	160.00	04.00
3	Петрушка зелень	25	0.025	200.00	05.00
4	Лук репчатый	150	0.15	18.00	02.70
5	Растительное масло	63	0.063	74.00	04.66
6	Соль пищевая	5	0.005	20.00	00.10
7	Перец черный молотый	5	0.005	290.00	01.45
8	Майонез 67 %	75	0.075	120.00	09.00
9	Лимоны свежие	37	0.037	170.00	06.29
10	Листья салата	38	0.038	65.00	02.47
Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию			X	X	582.67
Наценка 150 %, руб. коп.			847.005		
Цена продажи блюда, руб. коп.			1456.68		
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			1000		
Калькуляцию составил		П	Иванов И.И.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		О			
		Д			
		П			
		И			
		С			
		Б			
		Ь			

## 2.6 Сводная ведомость продуктов

Таблица 2.6.1

№ п/п	Наименование продуктов	Наименование блюд				Всего
		«Осетр запеченный»				
	Итого, вес блюда					

## 2.7 Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

### «Осетр запеченный»

Таблица 2.7.1

№	Наименование продуктов	Вес нетто, гр.	Пищевая ценность					
			Белки		Жиры		Углеводы	
			100 г.	Порция	100 г.	Порция	100 г.	Порция
1	Осетр свежий	950	16.1	152.95	4	38	0	0
2	Зеленый лук	23	1.3	0.03	0.1	0.02	3.2	0.74
3	Петрушка	22	3.7	0.8	0.4	0.09	7.6	1.68
4	Лук репчатый	135	1.4	1.89	0.2	0.27	8.2	11.07
5	Растительное масло	63	0	0	100	63	0	0
6	Соль	5	0	0	0	0	0	0
7	Перец черный	5	11	0.55	3.3	0.17	38.3	1.9
8	Майонез	75	2.8	2.1	67	50.25	2.9	2.18
9	Лимоны	35	0.9	0.32	0.1	0.11	3	1.05
10	Листья салата	35	1.4	0.5	0.2	0.07	2.9	1.02
Итого:		1016	-	159.14	-	151.98	-	19.64

Формула расчета калорийности:

$$K=159.14*4+151.98*9+19.64*4=2082.94$$

Калорийность блюда составляет 2082.94 Ккал

образец

Расчет пищевой ценности

### «Осетр запеченный»

Рассчитываем белки, составляем пропорцию на осетрину:

$$100 - 16.1$$

$$950 - x$$

$$X=950*16.1/100=152.95$$

Рассчитываем белки, составляем пропорцию на зеленый лук:

$$100 - 1.3$$

$$23 - x$$

$$X=23*1.3/100=0.03$$

Формула расчета калорийности:

$$K=159.14*4+151.98*9+19.64*4=2082.94$$

### 3. ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЩЕГО МЕСТА

Описать основное оборудование и инвентарь, используемые для вашего задания, а также сделать описания организации рабочего места повара с учетом вашего задания.

Таблица 3.1

Наименование оборудования	Краткая характеристика оборудования
Основное оборудование для приготовления блюд	
Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ -0,2 	Сковорода имеет прямоугольную стальную чашу, облицованную стальными листами, покрытыми белой эмалью, установленную на двух тумбах. Чаша имеет слив для слива жира. Сверху она закрывается откидной крышкой, которая фиксируется двумя пружинами растяжения, размещенными внутри тумб. Предназначена для жарки продуктов основным способом и во фритюре, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных изделий.

Таблица 3.2

Наименование инвентаря, приспособлений	Краткая характеристика инвентаря, приспособлений
--	--

Инвентарь, приспособление для приготовления блюд	

#### 4. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Необходимо дать определение, что такое охрана труда и описать типовые инструкции, которые необходимо соблюдать повару при обработке и приготовления кулинарных блюд, для обеспечения безопасных условий труда.

Таблица 4.1

Наименование оборудование, инвентаря	Техника безопасности при работе

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе прохождения практики по ПМ.02 ....., мною были приобретены практические навыки и опыт работы, в проведении ....., изучено ..... На практике опробованы навыки работы ..... Результатом производственной практики является возможность получения мною практических навыков по профессии ....., которые помогут соответствовать полученной специальности.

#### 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. Лабзи
  4. на, 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
  5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. Л. Е. Голунова; “ПРОФИКС” Санкт-Петербург- 2015 г.
  6. С.М. Мальгина, Ю.Н. Плешакова Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования. – М.: Академи,2015г.-320с.  
Электронный ресурс
1. [http://www.ereadin.Ekonomika\\_predpriyatiya\\_konspekt](http://www.ereadin.Ekonomika_predpriyatiya_konspekt)  
(дата обращения 29. 04.2021)
  2. Электронные ресурсы <http://business-obshepit.ru/na-sajte/klassifikacziya-predpritiy-obshhestvennogo-pitaniya> (01.12.2017)  
(01.05.21)
  3. Электронные ресурсы <http://www.vashaibolit.ru/429-racionalnoe-pitanie-i-ego-znachenie-dlya-zdorovya-cheloveka.html> (05.05.2021)
  4. Электронные ресурсы [http://tourlib.net/books\\_tourism/radchenko3-1.htm](http://tourlib.net/books_tourism/radchenko3-1.htm)  
(10.05.2021)
  5. Электронные ресурсы <https://bi-file.ru/archive/vjg394i0egv39om> (23.06.2021)

## ПРИЛОЖЕНИЕ

Фотографии кулинарных блюд и пошаговое приготовление. Дополнительные схемы, рисунки.

