

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

Методические рекомендации
для составления отчета по
производственной практике ПМ 07
Выполнение работ по профессиям рабочих:
16675 Повар;

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
группа СПКД-1-18, 3 курс

Октябрьский р-н
2018 год

Рассмотрена
на заседании МК
профессий и специальностей
укрупненных групп 19.00.00,
36.00.00 и 43.00.00
Протокол №____
«__» _____ 2018 г.
Председатель методической комиссии
_____ Маар Н.Ю.

«Утверждаю»
зам. директора по ПО и П
Данилова Е.А. _____
«__» _____ 2018 г.

Методические рекомендации предназначены для среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ГБПОУ РО ОАТТ

Методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Данилова Е.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;

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.....	8

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для составления отчета по производственной практике ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочих: 16675 Повар, в соответствии с рабочей программой производственной практики, составленной на основании Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Прохождение производственной практике является неотъемлемой частью при освоении основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар*, профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, в том числе экзотических и редких видов.

ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 7.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов, соусов, разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.12. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.13. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.14. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.15. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.16. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.17. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.18. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Задачи производственной практики: закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении МДК 07.01, 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 30-40 листов. Формат листа А4 (210*497), размеры поля: сверху – 2 см, слева – 2,3 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 и абзацами 1,5.

Страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется по середине страницы в нижнем колонтитуле, 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 приложении. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

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 с права страницы слово «Приложение 1», 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 супов и соусов.	Ознакомление с организацией технологического процесса подготовки продуктов для кулинарной продукции	ТК, ТТК, Акт контрольной проработки, технологические схемы Схемы, таблицы
	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</i>) органолептическая оценка качества, требования к	Схема мясо-рыбного цеха с расстановкой оборудования. ТК, ТТК, Акт контрольной проработки, технологические схемы.

	<i>качеству, условия и сроки хранения. Расчет массы брутто, нетто, отходов, количества порций).</i>	
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 качеству, условия и сроки хранения. Расчет массы брутто, нетто, отходов, количества порций</i>).	ТК, ТТК, Акт контрольной проработки, технологические схемы.
Заключение	Подведение итогов практики.	
Источники используемой литературы	Перечень основной, дополнительной и нормативной литературы, Интернет-ресурсов.	
Приложение	иллюстрации, картинки, поэтапное приложение	

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, 2018. – 416 с.
2. Горенбургов, М. Технология и организация услуг питания / М. Горенбургов.- М.: Academia, 2018.- 240 с.
3. Лабзина, М. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ М. Лабзина.- Спб: ГИОРД, 2017.- 768 с.
4. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко.- Р н/Д.:Феникс, 2018.- 384 с

Дополнительная литература:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7.02.2002 (ред. от 25.06.2002).
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 (дата обращения 25.09.2020 г.)	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

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

Отчет по производственной практике

ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочих:

16675 Повар;

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента группы _____

(Ф.И.О.)

(место практики)

Руководитель практики от организации

М.П.

Руководитель практики от «ОАТТ»

Оценка _____

Октябрьский р-н
2020 год

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

ЗАДАНИЕ

Студент (ка) _____, группа СПКД-1-18, 3 курс
(Ф.И.О.)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема индивидуального задания:

Срок сдачи законченного отчета 03. 10. 2020 г.

Дата выдачи задания 11. 09. 2020 г.

Руководитель практики от «ОАТТ» _____

Задание принял к исполнению _____

(подпись)

Оценка _____

Октябрьский р-н
2019 год

Перечень тем для отчета по ПМ 07 по профессии 16675 Повар

Борщ «Украинский», куриные рулетики с черносливом, салат из крабовых палочек.
Луковый суп (французская кухня), Курица в меде, запеченная с овощами, сырныи шарики.
Борщ с кислой капустой, куриные ножки в маринаде, картофельное пюре, салат «часы».
Солянка сборная мясная, плов с грибами, салат «Аленка».
Суп-пюре из шампиньонов, мясо по-французски, салат «Мимоза».
Суп рисовый, лангет гарнированный №610, салат из баклажанов.
Суп из фасоли с копченым гусем, зразы рубленные с грибной начинкой, салат мясной с яблоками и персиками № 193.
Суп томатный с рыбой №494, шницель по-пастушьи №615, салат «Неженка»
Суп «Харчо», фаршированные шампиньоны с картофелем фри, салат «Цезарь».
Борщ «Белорусский» № 254, картофель фаршированный мясом, овощной салат (французский).
Щи «Московские», куриные рулетики с курагой, винегрет овощной № 118.
Суп «Буйабез», Щука фаршированная, террин «классический».
Рассольник, Шашлык с запеченными овощами, слоеный салат (копченая курица, корейская морковь, картофель, отварная свекла, прослаивается майонезом).
Суп перловый по-польски « 259, Бризоль из вырезки, салат из баклажан.
Салат «Коктейль» с ветчиной и сыром. Суп картофельный с макаронными изделиями. Карп фаршированный.
Суп куриный с макаронными изделиями, котлеты «нежные» с картофельным

пюре по-брежневски, салат «Гатьяна».
Суп из молодого барашка с овощным жульеном и кинзой. Утиная грудка «Магре с грушей». Салат теплый «Александр».
Грибной суп пюре с сыром. Конфеты-рафаэло. Свиные ребрышки с овощным рулетом.
Кальмар фаршированный овощами. Карамельный крем. Острый суп с курицей.
Борщ Украинский. Цыплята табака. Салат из куриного филе с виноградом.
Паштет по-киевски. Рассольник с потрохами птицы. Салат «Джой».
Салат из ветчины с грибами и томатами; Суп мясной с чечевицей; Куриная ножка «Пулярик»
Острые куриные крылышки. Салат «Вкусняшка». Уха казачья тройная.
Уха ростовская №269. Утка по-домашнему 648. Салат столичный 98.

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-технологическая карта	
4.2 Технологические карты	
4.3 Технологические схемы	
4.4 Расчет сводно-продуктовой ведомости	
4.5 Бракераж блюд	
5. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ-----	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ -----	
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК -----	
ПРИЛОЖЕНИЕ	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Товароведческая характеристика продуктов

(Таблица 3.1.1)

(пример)

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

Механическая и кулинарная обработка продуктов


(Таблица 2)

(пример)

Название продукта	Механическая обработка продуктов
Картофель	<p>На предприятия общественного питания в основном поступает очищенный сульфитированный картофель, но может поступать и неочищенный. Кулинарную обработку картофеля производят механическим, химическим и термическим способами. Наиболее распространенным из них является механический.</p> <p>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
Лук репчатый	<p>***** *****</p>

Оснащение и организация рабочего места

(Таблица 3)

Наименование цехов	Краткая характеристика
<p data-bbox="391 310 604 344" style="text-align: center;">Горячий цех</p> 	<p data-bbox="802 310 1471 716">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 посуде. Горячий цех подразделяют на два отделения - суповое и соусное.</p>
<p data-bbox="378 900 617 934" style="text-align: center;">Холодный цех</p>	<p data-bbox="812 1125 1461 1146" style="text-align: center;">*****</p> <p data-bbox="1062 1173 1209 1194" style="text-align: center;">*****</p>

Оборудование

(Таблица 4)

Наименование оборудования	Краткая характеристика
<p data-bbox="342 317 651 352">Плита ПЭСМ-4Ш</p> 	<p data-bbox="829 317 1446 653">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="253 785 743 821">Жарочный шкаф ИЖСМ-3К</p>	<p data-bbox="837 1010 1435 1035">*****</p>

Инвентарь

(Таблица 5)

Наименования инвентаря	Краткая характеристика
<p data-bbox="332 247 665 283">Доски разделочные</p> 	<p data-bbox="803 247 1388 331">С маркировками: «М»; «ОС»; «МС»; «МГ»; «С»; «Х»;</p> <p data-bbox="803 373 1445 409">Предназначены для разделки продуктов.</p>
<p data-bbox="332 646 665 682">Ножи разделочные</p>	<p data-bbox="803 646 1388 730">С маркировками: «М»; «ОС»; «МС»; «МГ»; «С»; «Х»;</p>
<p data-bbox="414 1081 584 1117">Кастрюля</p>	<p data-bbox="803 1228 1412 1255">*****</p>

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
		брутто, г	нетто, г		
1					
2					
3					
4					
	Выход				

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

Технология приготовления:

Требования к качеству:

Внешний вид –

Цвет –

Вкус и запах –

Консистенция –

Требования к отпуску:

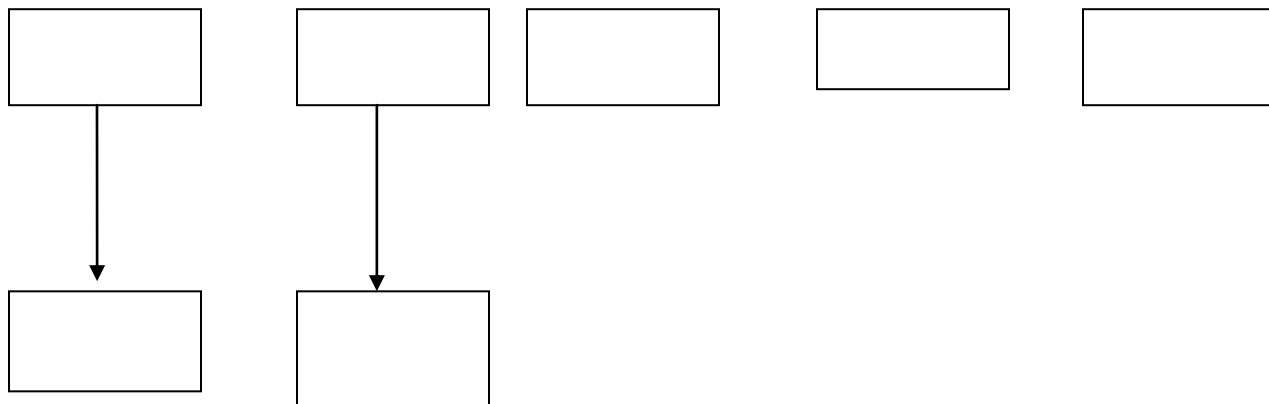
Зав. производством _____ / _____

Калькулятор _____ / _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Пример Технологическая схема

Наименование блюда (кулинарного изделия) по Сборнику рецептов



ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Пример составления Техничко-технологической карты

Утверждаю
Директор:

Технико - технологическая карта №
(название блюда)

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «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			

Выход полуфабриката, г:

Выход готового изделия, г:

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.

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 6

Расчет сводно-продуктовой ведомости

п/п	Название блюд именование продуктов	«Суп фрикадельки» р-р №102	«Биштекс» р-р № 325	Салат «Нежность» р-р № 502	Итого
	Наименование продуктов	Брутто на 1 процию	Брутто на 1 процию	Брутто на 1 процию	
1			-		
2					
3					
4	Соль	2	3	1	
5					
6					
7					
8		-			

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Журнал бракеража готовой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
			Оценка блюда	Температура блюд перед раздачей			
1	2	3	4	5	6	7	8
20.02.2018 08-00	08-15	Каша гречневая	Отлично	65 ⁰ С	Разрешено	Ермилова Лобарева Волошин	-
20.02.2018 08-00	08-15	Каша пшенная на молоке	Неудовлетворительно	65 ⁰ С	Запрещено	Ермилова Лобарева Волошин	Горький вкус, к реализации запрещено