

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

Методические рекомендации  
для составления отчета по  
производственной практике ПМ 08  
Выполнение работ по профессиям рабочих:  
12901 Кондитер;

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

Октябрьский р-н  
2020 год

Рассмотрена  
на заседании МК  
профессий и специальностей  
укрупненных групп  
36.00.00 и 43.00.00  
Протокол №\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.  
Председатель методической комиссии  
\_\_\_\_\_ Маар Н.Ю.

«Утверждаю»  
зам. директора по ПО и П  
Данилова Е.А. \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Методические рекомендации предназначены для выполнения отчета по производственной практике ПМ 08 Выполнение работ по профессии рабочих: 12901 Кондитер, в соответствии с рабочей программой производственной практики, составленной на основании 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.....	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 08 Выполнение работ по профессии рабочих: 12901 Кондитер, 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 профессиям рабочих Кондитер, профессиональных компетенций (ПК):

ПК8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

**Задачи производственной практики:** закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении МДК 08.01, 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.

Контроль производственной практики осуществляется 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 2 образец).
2. Содержание (с обозначением страниц).
3. Перечень разделов и заданий на период прохождения производственной практики.
4. Заключение.
5. Библиографический список, интернет ресурсов (нормативная, основная, дополнительная), просмотренная в процессе практики и использованная для написания отчета.
6. Приложения (схемы, пошаговое приготовления и т.д.)

## **Выбор темы на отчет по производственной практики**

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема отчета производственной практики может быть предложена самим студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов.

Перечень тем для отчетов по производственной практики приведен в (Приложении).

Закрепление за студентом тем по производственной практике согласовывается с ответственным лицом. Каждому студенту выдается задание для составления отчета по производственной практике, подписанное руководителем. Образец задания представлен в (Приложении). Любое изменение тем по производственной практике, после их утверждения и выдачи задания не допускается. Срок выполнения отчета, определен графиком учебного процесса.

По согласованию с преподавателем студент уточняет круг вопросов, подлежащих изучению, составляет план выполнения отчета (Приложение «содержание»), определяет структуру работы и последовательность её выполнения, сроки выполнения отдельных этапов, необходимые источники, исходные данные и пр.

## **Требования к оформлению отчета**

Объем отчета должен быть не менее 25-30 листов. Формат листа А4 (210\*497). Размеры полей по ГОСТ 7.32-2001: левое –30 мм, правое –15 мм, верхнее –20 мм, нижнее –20 мм. Текст выровнен по ширине, межстрочный интервал – 1,5 (полуторный). Текст должен быть набранным на компьютере, цвет шрифта - черный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Нумерация страниц – сквозная. Страницы отчета по производственной практике нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ 2), задание (ПРИЛОЖЕНИЕ 3) и содержание (ПРИЛОЖЕНИЕ 4) 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.

Все заголовки иерархически нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Номер помещается перед названием, после каждой группы цифр ставится точка. В конце заголовка точка не ставится. Такие разделы, как «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК» не нумеруются.

Заголовки оформляют посередине страницы. Точка в конце заголовка не ставится. Переносы в заголовках не допускаются

После любого заголовка должен следовать текст, а не рисунок, формула, таблица или новая страница.

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.*

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.

Список использованных источников печатается через 1,5 интервал, каждая позиция начинается с абзаца, все интернет - ресурсы проставляются за дополнительной литературой, с пометкой (даты обращения 10.12.2020).

## **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.

СОДЕРЖАНИЕ включает наименование всех тем (разделов, подразделов, пунктов), выводы и предложения, приложения (ПРИЛОЖЕНИЕ 4)

Перечень тем на отчеты по ПП ПМ.08 (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

## **Перечень разделов и заданий на период прохождения производственной практики**

Краткое описание разделов отчета

### **ВВЕДЕНИЕ**

Описать краткую характеристику ваших изделий (хлебобулочных изделий, мучных и кондитерских изделий)

### **Раздел 1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ**

#### **1.1 Организация работы предприятия в целом**

Кондитерский цех 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	Кондитерский цех
2. Год пуска	1992
3. Ассортимент продукции	Хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия
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 1.2

Квалификация	Разряд	Количество человек
Технолог	6	1

## 1.2 Организация снабжения предприятия сырьем

Описать основные требования к организации снабжения предприятия

Источники продовольственного снабжения Таблица 1.3

Сырьё, продукты, полуфабрикаты	Источники снабжения	Периодичность завоза
Мука пшеничная, ржаная обдирная	ООО «Урожай – 92»	1 раз в 10 дней


1.3 Организация производственных цехов, отделений, оборудования и инвентаря  
(ПРИЛОЖЕНИЕ 5)

## 2. КОНДИТЕРСКАЯ ЧАСТЬ

(ПРИЛОЖЕНИЕ 6-11)

## 3. САНИТАРНО – ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Краткое описание санитарных требований к производству и хранению сырья (согласно вашему заданию).

## 4. ОХРАНА ТРУДА

Краткое описание требований по охране труда (согласно вашему заданию).

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Сделать выводы о ПП ПМ.08

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Составить список литературы и интернет источников

Нормативная документация:

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 50763-2016 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению». Общетехнические условия».
8. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
9. ГОСТ Р 50935-2015 «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».

Интернет ресурсы:

1. [https://povar.ru/recipes/jarenoe\\_morojenoe\\_na\\_skovorode-67475.html](https://povar.ru/recipes/jarenoe_morojenoe_na_skovorode-67475.html) (дата обращения 12.12.2020 г)

## ПРИЛОЖЕНИЕ

Составить технологические схемы, пошаговое приготовление изделий  
(ПРИЛОЖЕНИЕ12-13)

*Перечень тем для отчета по ПМ 08 по профессии 12901 Кондитер*

Темы на отчет по ПМ 08			
Ф.И.О.	Книга все из муки	Учебник Н.Г. Бутейкис ТПМКИ	
	Рулет с корицей стр 27	Пряничные глазированные	Рулет бисквитный с повидлом
	Венок слоеный стр 28	Полоска песочная с повидлом	Торт «Марика»
	Рулет с маком стр 28	Коржи сахарные	Торт «Министерский»
	Листовой пирог стр 29	Печенье «Ленинградское»	Торт «Черепаша»
	Расстегаи рыбные стр 45	Печенье с сыром	Рулет «Экстра»
	Сборный пирог стр 33	Булочка со сливками	Торт «Панчо»
	Рыбный пирог стр 44	Курник	Торт «Медовик»
	Крендель стр 32	Волованы	Торт «Пища богов»
	Пирожки с грибами и рисом стр 40	Печенье миндальное	Торт «Бисквитно-кремовый»
	Пирог «Лакомка» стр 37	Печенье соленое с тмином	Торт «Пьяная вишня в шоколаде»
	Пирог со свежей капустой стр 39	Яблоки в слойке	Торт «Муравейник»
	Пирог трехслойный стр 55	Печенье воздушное «Меренги»	Торт «Птичье молоко»
	Кулич на сливках стр 34	Кольца воздушные	Торт «Графские развалины»
	Кулебяка из слоеного дрожжевого теста стр 48	Вишня в тесте	Торт «Наполеон»
	Ромовая баба стр 36	Кекс творожный	Шоколадный пирог с творожными шариками
	Пирог с вареньем	Печенье «Звездочка»	Торт «Подарочный»

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

# Отчет по производственной практике

ПМ 08 Выполнение работ по профессии рабочих:

12901 Кондитер;

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента группы СПКД -1-18, 3 курс

\_\_\_\_\_  
(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 31. 12. 2020 г.

Дата выдачи задания 03.12. 2020 г.

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

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

Оценка \_\_\_\_\_

Октябрьский р-н  
2020 год




## СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	
1	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ	
1.1	Организация работы предприятия в целом	
1.2	Организация снабжения предприятия сырьем	
1.3	Организация производственных цехов, отделений, оборудования и инвентаря	
2	КОНДИТЕРСКАЯ ЧАСТЬ	
2.1	Товароведная характеристика сырья	
2.2	Подготовка сырья к производству	
2.3	Технологическая карта № 1, № 2, № 3	
2.4	Калькуляционная карта	
2.5	Расчет пищевой ценности	
2.6	Расчет сводной ведомости	
3.	САНИТАРНО – ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
4.	ОХРАНА ТРУДА	
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
	БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	
	ПРИЛОЖЕНИЕ	

1.3 Организация производственных цехов, отделений, оборудования и инвентаря

Таблица 1.3.1

<p><b>Наименование цехов</b></p>	<p><b>Краткая характеристика</b></p>
<p><b>Кондитерский цех</b></p> 	<p>Производит разнообразные мучные кондитерские и кулинарные изделия. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие, но и в буфеты, магазины, предприятия- доготовочные. Кондитерские цехи организуются при крупных заготовочных предприятиях, ресторанах, кафе-кондитерских.</p>
<p><b>Участок выпечки изделий</b></p>	<p>-----</p>
<p><b>Участок приготовления отделочных п/ф</b></p>	<p>-----</p>
<p><b>Отделка</b></p>	<p>-----</p>
<p><b>Отделения для приготовления крема</b></p>	<p>-----</p>
<p><b>Раздаточное отделение</b></p>	<p>-----</p>
<p><b>Моечное отделение</b></p>	<p>-----</p>

Оборудование (кондитерского цеха)

Таблица 1.3.2

Наименование оборудования	Краткая характеристика
<p><b>Плита ПЭСМ-4Ш</b></p> 	<p>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><b>Жарочный шкаф ИЖСМ-3К</b></p>	<p>*****</p>

Инвентарь, инструменты (кондитерского цеха)

Таблица 1.3.3

Наименования инвентаря	Краткая характеристика
<p><b>Доски разделочные</b></p> 	<p>С маркировками:</p>

Товароведческая характеристика сырья  
(пример)

Таблица 2.1.1


Наименование сырья	Краткая характеристика сырья	Пищевая ценность, в %	Требование к качеству
<p><b>Яйца</b> <b>ГОСТ 31654-2012</b></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><b>Мука пшеничная</b> <b>ГОСТ Р 52189-2003</b></p>	<p>*****</p>	<p>*****</p>	<p>*****</p>

Таблица 2.1.2

Наименование сырья	Краткая характеристика сырья	Пищевая ценность, в %	Требование к качеству
--------------------	------------------------------	-----------------------	-----------------------

Таблица 2.1.3

Наименование сырья	Краткая характеристика сырья	Пищевая ценность, в %	Требование к качеству
--------------------	------------------------------	-----------------------	-----------------------

Подготовка сырья к производству  
(пример)

Таблица 2.2.1

Название продукта	Механическая обработка продуктов
Мука	<p>Поступающая на предприятие пшеничная мука одного и того же сорта может отличаться по цветности, количеству и качеству клейковины. Поэтому необходимо составлять смесь из различных партий муки т.е., чтобы получить муку, отвечающую определенным требованиям. Для удаления случайных посторонних примесей применяют просеивательные машины, а также просеивают через сито.</p> <p>Муку просеивают, для удаления посторонних примесей и насыщения её кислородом. Применяют для мучных блюд и изделий, строго по рецептуре.</p>
Яйца	<p>***** *****</p>

*Пример составления Технологической карты*

Предприятие \_\_\_\_\_  
Адрес \_\_\_\_\_

Утверждаю  
Директор \_\_\_\_\_

Технологическая карта №1

Наименование (кондитерского изделия) по Сборнику рецептур \_\_\_\_\_

Год издания: \_\_\_\_\_

Колонка вложения: \_\_\_\_\_

или интернет ресурсы

№ п\п	Наименования сырья	Количество сырья, г	Количество сырья, г
	Выход		

Технология приготовления:

---



---



---

Требования к качеству:

---



---



---

Требования к отпуску:

---



---

Зав. производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

### Технологическая карта №3

Наименование (*кондитерского изделия*) по Сборнику рецептов \_\_\_\_\_

Год издания: \_\_\_\_\_

Колонка вложения: \_\_\_\_\_

или интернет ресурсы

п/п	Название полуфабрикатов	«Тесто слоеное» р-р №102	Крем «Заварной» р-р № 325	Крем «Сливочный» р-р № 502	Сироп Р-р №5
	Наименование сырья	Брутто на 1 процию	Брутто на 1 процию	Брутто на 1 процию	Брутто на 1 процию
1			-		
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8		-			
Итого, выход на 1 кг					

Технология приготовления:

---



---

Требования к качеству:

---



---



---

Требования к отпуску:

---



---

Зав. производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*Пример расчета калькуляционной карты*

«Урожай – 92»	по ОКПО	
Структурное подразделение «Кондитерский цех»	Вид деятельности по ОКДП	
торт «Наполеон»	Номер блюда по Вид операции	1

Номер документа	Дата Составления
1	25.09.2019

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 1**

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «25» сентября 2019 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					
6					
7					
8					
Общая стоимость сырьевого набора на __ кг			X	X	
Наценка 200 %, руб. коп.					
Цена продажи изделия, руб. коп.					
Выход одного изделия в готовом виде, грамм					
Калькуляцию составил		подпись	Иванов И. В.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					



*Пример расчета пищевой ценности*

Расчет калорийности на блюдо «Булочка домашняя»

Таблица 4

№	Наименование продуктов	Вес гр.	Пищевая ценность					
			Белки		Жиры		Углеводы	
			100 г.	порция	100 г.	порция	100 г.	Порция
1	Мука	125	10,33	15,41	0,98	1,23	76,31	95,39
2	Яйцо							
3	*****							
4								
5								
6								
7								
8								
Итого:				Б		Ж		У

Расчет калорийности производят по формуле:

$$K = B * 4 + Ж * 9 + У * 4 =$$

*(расчет калорийности пример расчета, выполняется в приложении)*

рассчитываем белки составляем пропорцию на булочку домашнюю  
10,33 - 100 г

$$x - 125$$

$$x = 10,33 * 125 / 100 = 15,41$$

рассчитываем жиры составляем пропорцию на булочку домашнюю  
0,98 - 100 г

$$x - 125$$

$$x = 0,98 * 125 / 100 = 1,23$$

рассчитываем углеводы составляем пропорцию на булочку домашнюю  
76,31 - 100

$$x - 125$$

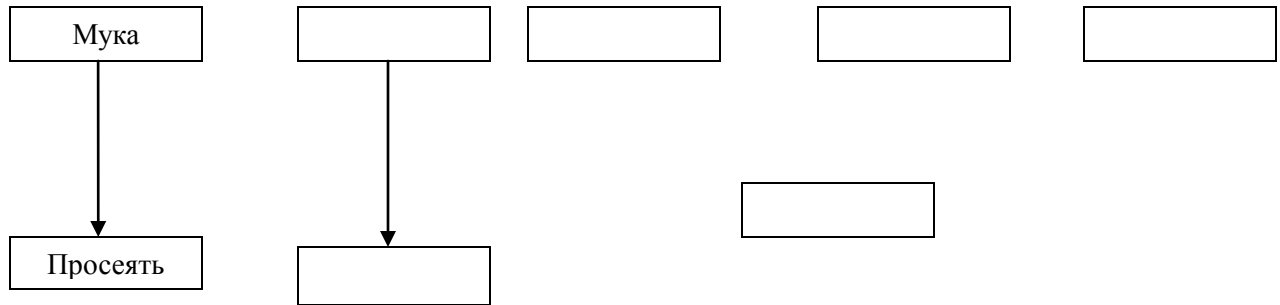
$$x = 76,31 * 125 / 100 = 95,39$$

Расчет сводно-сырьевой ведомости

п/п	Название полуфабрикатов	Булочка домашняя	Печенье «Ленинградское»	Торт «Марика»	Итого
	Наименование сырья	Количество сырья, г	Количество сырья, г	Количество сырья, г	
1			-		
2					
3					
4	Соль	2	3	1	6
5					
6					
7					
8		-			
Выход на ___ кг					

*Пример Технологическая схема*

Наименование (кондитерского изделия) по заданию



Пошаговое приготовление «Жареное мороженное с огненными фруктами»

Фото пошагового приготовления	Технологический процесс приготовления
	<p>Ингредиенты:                      Банан — 2 Штуки (берите слегка зеленоватые)                      Сахар — 2 Ст. ложки Сливочное масло — 1 Ст. ложка Мороженое — 150-200 Грамм Подробнее: <a href="https://povar.ru/recipes/jarenye_banany_s_morozenym-36459.html">https://povar.ru/recipes/jarenye_banany_s_morozenym-36459.html</a>                      Ингредиенты: Мороженое — 500 Грамм Хлопья кукурузные — 150 Грамм Яйцо — 2 Штуки Мука — 5-6 Ст. ложек Сливочное масло — 2 Ст. ложки Растительное масло — 1 Ст. ложка                      Подробнее: <a href="https://povar.ru/recipes/jarenoe_morozenoe_na_skovorode-67475.html">https://povar.ru/recipes/jarenoe_morozenoe_na_skovorode-67475.html</a></p>



Очистите бананы, нарежьте их слегка наискосок ломтиками. Толщина - примерно 1 см.

Подробнее:

[https://povar.ru/recipes/jarenye\\_banany\\_s\\_morojenym-36459.html](https://povar.ru/recipes/jarenye_banany_s_morojenym-36459.html)



Растапливаем на сковороде сливочное масло и, когда появится пена, посыпаем растопленное масло сахаром. Перемешиваем

Подробнее:  
[https://povar.ru/recipes/jarenye\\_banany\\_s\\_morojenym-36459.html](https://povar.ru/recipes/jarenye_banany_s_morojenym-36459.html)



Готовим на среднем огне. Когда смесь масла и сахара станет легкого карамельного цвета, выкладываем на сковороду ломтики бананов.

Подробнее:

[https://povar.ru/recipes/jarenye\\_banany\\_s\\_morojenym-36459.html](https://povar.ru/recipes/jarenye_banany_s_morojenym-36459.html)



Жарим примерно 1 минуту на одной стороне, затем переворачиваем обжаренные ломтики и жарим вторую сторону еще минуту.

Выкладываем бананы на тарелки, а рядом с ними - шарик вашего любимого мороженого.

Украшаем ягодками, также можно полить несладким сиропом. Подробнее:

[https://povar.ru/recipes/jarenye\\_banany\\_s\\_morojenym-36459.html](https://povar.ru/recipes/jarenye_banany_s_morojenym-36459.html)



Ложкой для мороженого сформируйте шарики, выложите их на пергамент. Отправьте на полчаса-часик в морозильник. Подробнее: [https://povar.ru/recipes/jarenoe\\_morojenoe\\_na\\_skorode-67475.html](https://povar.ru/recipes/jarenoe_morojenoe_na_skorode-67475.html)



Взбейте в небольшой мисочке яйца. Отдельно просейте муку и чуть измельчите хлопья. Подробнее: [https://povar.ru/recipes/jarenoe\\_morojenoe\\_na\\_skorode-67475.html](https://povar.ru/recipes/jarenoe_morojenoe_na_skorode-67475.html)



Каждый шарик окуните сначала в яйцо, а потом в муку. После снова в яйцо и после — в кукурузные хлопья. Подробнее: [https://povar.ru/recipes/jarenoe\\_morojenoe\\_na\\_skorode-67475.html](https://povar.ru/recipes/jarenoe_morojenoe_na_skorode-67475.html)



Выложите мороженое на пергамент и уберите в холодильник еще минут на 40. Подробнее:  
[https://povar.ru/recipes/jarenoe\\_morojenoe\\_na\\_skorode-67475.html](https://povar.ru/recipes/jarenoe_morojenoe_na_skorode-67475.html)



На сковороде разогрейте сливочное и растительное масло. Жарьте шарики до румяности с двух сторон буквально по 30 секунд. Подробнее:  
[https://povar.ru/recipes/jarenoe\\_morojenoe\\_na\\_skorode-67475.html](https://povar.ru/recipes/jarenoe_morojenoe_na_skorode-67475.html)