

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕС»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ**

по производственной практике ПП.01

**ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложно
ассортимента**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Бийск 2026

СОДЕРЖАНИЕ

1	Цели и задачи производственной практики
2	Организация прохождения производственной практики (по профилю специальности)
3	Охрана труда
4	Обязанности обучающегося-практиканта
5	Оформление результатов практики
6	Общие требования к оформлению отчета по производственной практике
7	Содержание отчета по производственной практике
8	Критерии оценки защиты отчета
	Приложения

1 Цели и задачи производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций

Цель практики-овладение видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Задачи практики

в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь первоначальный практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Результаты освоения производственной практики (по профилю специальности): приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы:

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.

ЛР 15 Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.

ЛР 17 Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий.

ЛР 18 Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии.

ЛР 19 Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

ЛР 21 Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

Условием успешного прохождения практики является активное и непосредственное участие обучающегося в производственном процессе.

2 Организация прохождения производственной практики (по профилю специальности)

- 1 Практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.
- 2 Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от профильной организации
- 3 Продолжительность рабочей недели обучающегося при прохождении практики в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов, в возрасте от 18 и старше не более 40 часов.
- 4 В период прохождения практики обучающимся ведется ДНЕВНИК практики. По результатам практики обучающимися составляется в соответствии с заданием на практику отчет,

который в качестве приложения может содержать графические, аудио-, фото, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающий практический опыт, полученный на практике.

- 5 Руководитель практики от предприятия дает характеристику, в которой отмечает отношение обучающегося к работе, проявленную инициативу, трудовую дисциплину, степень овладения навыками работы.
- 6 Промежуточная аттестация по производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета при наличии положительной характеристики профильной организации на обучающегося в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики; положительной оценки по защите отчета по производственной практике.
- 7 До начала производственной практики (по профилю специальности) обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда

3 Охрана труда

По прибытию на место прохождения практики с обучающимися проводится вводный и первичный инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности. Инструктаж проводит инженер по охране труда или специалист, на которого возложены эти обязанности.

4 Обязанности обучающегося-практиканта

Во время прохождения практики обучающийся обязан:

- соблюдать трудовую дисциплину, подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка. К нарушителям трудовой дисциплины руководители от предприятия могут применять меры административного воздействия, сообщать о фактах нарушения в образовательное учреждение для принятия соответствующих мер;
- ежедневно выходить на практику, временно отсутствовать на рабочем месте обучающийся может с разрешения руководителя практики (от предприятия от колледжа);
- своевременно и качественно выполнять задания практики, практические задания, индивидуальное задание;
- ежедневно заполнять ДНЕВНИК по установленной форме;
- по окончании срока практики предоставить отчет, полностью отражающий содержание программы, с необходимыми приложениями.

5 Оформление результатов практики

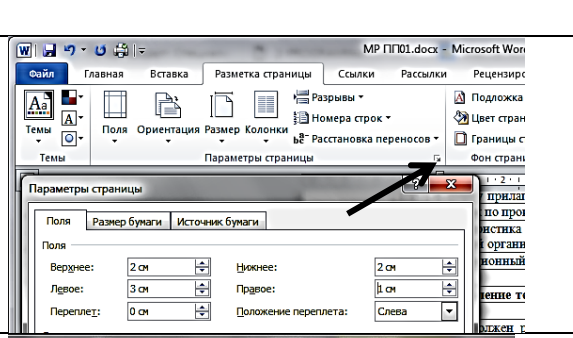
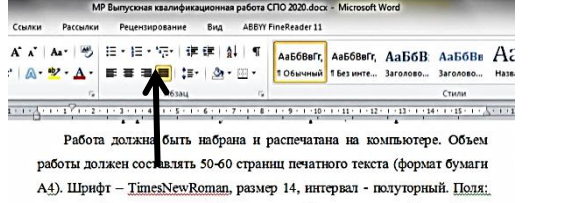
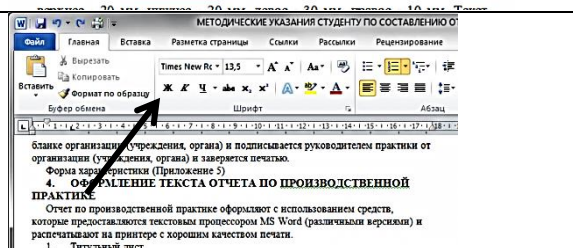
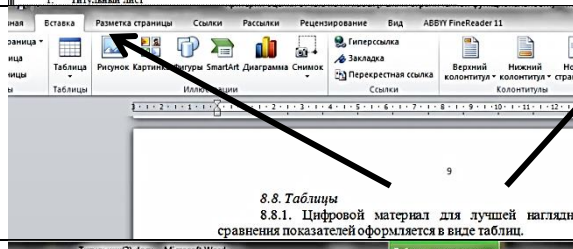
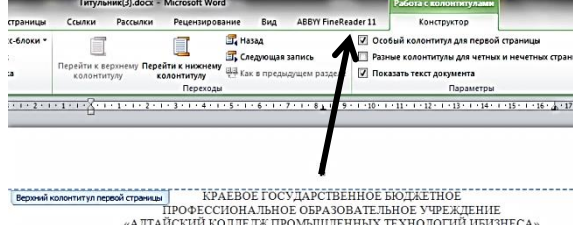
- 1 В ходе практики обучающиеся ведут ДНЕВНИК практики ПМ.01 « Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, раздел **Производственная практика (по профилю специальности)**. ДНЕВНИК практики является основным отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики.
- 2 **Требования к ведению ДНЕВНИКА:**
 - ДНЕВНИК является документом, по которому обучающийся подтверждает выполнение программы практики (заданий практики);
 - записи в ДНЕВНИКЕ ведутся ежедневно и содержат перечень выполненных работ за день;
 - ДНЕВНИК ежедневно просматривает руководитель практики от предприятия, ставит оценку и заверяет подписью;

- по окончании практики ДНЕВНИК заверяется печатью организации, где проходил практику обучающийся;
 - ДНЕВНИК прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от колледжа.
- 3 По окончании практики руководитель практики от профильной организации составляет на обучающегося ХАРАКТЕРИСТИКУ, в которой будут отражаться:
- полнота и качество выполнения программы практики (заданий), отношение обучающегося к выполнению заданий, полученных в период практики, оценка результатов практики обучающегося;
 - проявленные обучающимся профессиональные и личные качества;
 - выводы о профессиональной пригодности обучающегося.
- 4 На протяжении всего периода работы в профильной организации обучающийся должен в соответствии с программой практики (заданиями) собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного ОТЧЕТА О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ своему руководителю от колледжа. Отчет о практике является основным документом, который отражает выполненную обучающимся во время практики работу. Отметка о результатах итогового контроля по производственной практике выставляется на основании текущих оценок руководителя практики от профильной организации и оценки по защите отчета.
- 5 Критериями оценки освоения производственной практики (по профилю специальности) являются:
- выполненный объем работы;
 - соблюдение трудовой дисциплины, подчинение действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
 - систематичность ведения дневника;
 - уровень использования теоретических знаний в процессе работы;
 - качество и своевременность сдачи отчета;
 - комментарии обучающегося к отчету по практике.

6 Общие требования к оформлению отчета о производственной практике

- 1 Отчет по производственной практике оформляют с использованием средств, которые предоставляются текстовым процессором MS Word (различными версиями) и распечатывают на принтере с хорошим качеством печати.
- 2 Объём отчёта по производственной практике по профилю специальности - от 10 до 15 листов, без учёта приложений.
- 3 Текст должен располагаться на одной стороне листа бумаги формата А4 (210.297 мм), иметь книжную ориентацию для основного текста, и альбомную, если это необходимо, - для размещения схем, рисунков, таблиц и т.п.

Шрифт – TimesNewRoman	
Размер шрифта - 14	
Интервал -0	

Абзацный отступ – 1,25 см Поля: верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм, левое - 30 мм, правое - 10 мм.	
Текст форматируется «по ширине».	
Для выделения заголовков, ключевых понятий допускается использование других способов начертания (курсив, полужирное).	
Номер страницы указывается вверху по центру страницы.	
Титульный лист не нумеруется	
Титульный лист	Приложение 1

7 Содержание отчета о производственной практике

- Отчет о практике составляется индивидуально каждым обучающимся. Отчет должен включать текстовый, графический и другой иллюстрированный материал.
- Рекомендуется следующий порядок размещения материала в отчете:
 - титульный лист;
 - содержание;
 - введение;
 - основная часть;
 - заключение;
 - список использованных источников;
 - приложения.
- При написании отчёта материал должен быть изложен своими словами, без дословного заимствования из учебников и других источников (исключение - ГОСТ). Особое внимание необходимо обратить на грамотность изложения. Справочные документы предприятия

должны соответствовать году прохождения практики.

В тексте следует использовать автоматическую расстановку переносов.

Кавычки в тексте оформляются единообразно - « ».

4 К отчёту прилагаются:

- дневник по производственной практике;
- характеристика от предприятия, заверенная подписью руководителя и печатью профильной организации;
- аттестационный лист

5 Титульный лист

Титульный лист набирается в текстовом процессоре MSWord. Форма титульного листа приведена в приложении 1

6 Содержание

Заголовок СОДЕРЖАНИЕ пишется ПРОПИСНЫМИ буквами и выравнивается по центру строки.

Заголовки одинаковых степеней рубрикации необходимо располагать друг под другом. Заголовки каждой последующей ступени следует смещать вправо относительно заголовков предыдущей. Напротив каждого заголовка ставят номер начальной страницы. Названия разделов, введение, заключение, библиографический список и приложения пишутся строчными буквами.

Страница СОДЕРЖАНИЕ не нумеруется.

7 Заголовки

Текст разбивается на разделы, подразделы. Они должны иметь названия, четко и кратко отражающие их содержание. Разделы нумеруются по порядку арабскими цифрами. Подразделы нумеруются в пределах каждого раздела. Их номера состоят из номера раздела и порядкового номера, отделенного от номера раздела точкой, слова «раздел» и «подраздел» не пишутся.

Например:

2 Методические рекомендации по выполнению отчета по практике

2.1 Цели и задачи производственной практики

8 Введение

Введение размещается на отдельной пронумерованной странице с заголовком **Введение**, не нумеруется как раздел, но включается в общее количество страниц отчета.

Цели и задачи производственной практики. Именно они включаются в введение отчёта. Затем следует аргументировать важность данного вида профессиональной деятельности для специальности «Поварское и кондитерское дело»

Далее необходимо указать полное наименование предприятия – места прохождения производственной практики, дать краткую характеристику предприятия (история, виды деятельности, режим работы, организационная структура предприятия) указать должность, имя, отчество и фамилию руководителя практики от предприятия, сроки прохождения практики, должностные инструкции повара и инструкция по технике безопасности повара в горячем, мучном, мясо-рыбном цехе (Приложение 1,2,3,4)

9 Основная часть

Излагается в соответствии с индивидуальным заданием, полученным на практику. Отчет по производственной практике пишется от первого лица единственного числа, в повествовательной форме (Например: я проходила..., я оформляла..., я проводила...).

Основная часть делится на разделы, которые должны иметь заголовки. Каждый раздел соответствует теме программы практики.

В разделе описываются виды работ, выполняемые в период прохождения практики, способы, приемы их выполнения, технологические процессы, используемое оборудование, его характеристика.

1. Разработка ассортимента простой кулинарной продукции (Мое индивидуальное задание----)

В данном разделе необходимо разработать ассортимент простой кулинарной продукции в зависимости от индивидуального задания.

2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента кулинарной продукции.

В данном разделе необходимо заполнить таблицу «Оборудование, инструменты, инвентарь предприятий общественного питания». В таблице описывается только то оборудование, инструменты и инвентарь которые применяются при приготовлении блюда индивидуального задания.

Таблица №1. Оборудование ПОП

№ п/п	Наименование оборудования, инструментов, инвентаря	Применение оборудования, инструментов, инвентаря

3. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.

В данном разделе необходимо составить технологическую карту и технологическую схему приготовления блюда в зависимости от индивидуального задания.

4. Сервировка и оформление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента кулинарной продукции.

В данном разделе необходимо описать способы оформления, подачу разрабатываемого блюда.

5. Контроль качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента кулинарной продукции.

В данном разделе необходимо заполнить таблицу «Органолептические показатели качества изделия» на разрабатываемое блюдо (в зависимости от индивидуального задания).

Таблица №2. Органолептические показатели качества изделия

Внешний вид	Запах	Цвет	Консистенция

Также необходимо написать температуру хранения, срок хранения и срок реализации разрабатываемого блюда.

Все без исключения разделы основной части должны быть проиллюстрированы фотографиями, подтверждающими участие обучающегося в производственном процессе.

Образцы документов и фотоматериал располагают в разделе Приложения.

8 **Заключение**, расположенным симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел, но включается в общее количество страниц отчета.

В заключении отражаются:

- итоги производственной практики;
- анализ выполнения программы практики (К чему я стремился, выполняя задания? Как я добивался необходимого результата? К кому я обращался за помощью? Какие результаты мною достигнуты в ходе производственной практики? Какие сложности возникали при выполнении работ?);
- выводы и предложения по результатам практики (что бы я предложил для улучшения организации и проведения производственной практики, чтобы сделать ее более эффективной

9 Требования к приложениям отчета

1. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием слова «ПРИЛОЖЕНИЕ».

2. К приложениям относятся копии заполненных учетных документов, инструкции, фотографии технологических процессов, оборудования, рабочих мест, презентации.

3. Таблицы

4. Цифровой материал для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей оформляется в виде таблиц.

5. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в

тексте.

Список использованных источников не нумеруется как раздел, но включается в общее количество страниц отчета.

При составлении списка использованных источников рекомендуется придерживаться следующего порядка:

- нормативные источники;
- справочники;
- учебники;
- учебные пособия;
- периодические издания;
- Интернет-ресурсы.

Сведения об использованных источниках следует располагать в алфавитном порядке и нумеровать арабскими цифрами без точки, печатать с абзацного отступа.

Перечень рекомендуемых источников информации:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
 2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
 5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
 8. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
 9. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. – М. : КНОРУС, 2011. – 112 с.
 10. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для начального проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
 11. Гарбо, Н.М. Повар – практические основы профессиональной деятельности: учебное пособие.
 12. Ковалев, Н.И. Куткина, М.Н. Кравцов, В.А. Технология приготовления пищи. Учебник для средних специальных учебных заведений. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2010
 13. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для ССУЗ/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Мастерство; Высш. шк., 2007. – 320 с.
 14. Общественное питание. Справочник кондитера / под ред. М.А. Николаевой, Н.И. Номофиловой. – М.: Экономические новости, 2008. – 640 с.
 15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания.- М.; ИКТЦ «Лада» , 2009.
- Янушкин И.П., Фомин А.К. Технология мяса и мясопродуктов. – М.: Пищевая промышленность, 2008. - 344 с. ISBN - 5-10-000212-3

8 Критерии оценки защиты отчета

5(отлично)	– своевременно предоставлены отчет о прохождении производственной практики, а также дневник и характеристика руководителя практики от предприятия; – содержание разделов отчета о производственной практике точно соответствует требуемой структуре, имеет четкое построение, логическую последовательность изложения материала, доказательность выводов и обоснованность рекомендаций; – в докладе продемонстрированы отличные знания и умения, аргументировано и в логической последовательности изложен материал, использованы точные краткие формулировки; – квалифицированно использованы теоретические положения при анализе производственной деятельности предприятия, обучающийся показывает знание производственного процесса, «узких» мест и проблем в функционировании предприятия.
4(хорошо)	– своевременно предоставлены отчет о прохождении производственной практики, а также дневник и характеристика руководителя практики от предприятия; – содержание разделов отчета о производственной практике в основном соответствует требуемой структуре отчета, однако имеются отдельные отклонения и неточности в построении логической последовательности изложения материала, выводов и рекомендаций; – в докладе продемонстрированы твердые знания программного материала, он изложен грамотно и по существу, допущены несущественные неточности в ответах, правильно применены теоретические положения при анализе практических ситуаций; – продемонстрированы хорошие знания производственного процесса и функционирования предприятия в целом.
3(удовл.)	– предоставлены отчет о прохождении производственной практики, а также дневник и характеристика руководителя практики от предприятия, оформленные в соответствии с требованиями программы практики; – содержание разделов отчета о производственной практике в основном соответствует требуемой структуре отчета, однако нарушена логическая последовательность изложения материала, выводы и рекомендации некорректны; – в докладе продемонстрированы удовлетворительные знания и умения предусмотренные программой производственной практики; – продемонстрировано знание основных элементов производственного процесса и функционирования предприятия.
2(не удовл.)	– содержание разделов отчета о производственной практике в основном соответствует требуемой структуре отчета, однако нарушена логическая последовательность изложения материала, выводы и рекомендации некорректны; – обучающийся не владеет знаниями и умениями, предусмотренными программой производственной практики, с большими затруднениями формулирует ответы на поставленные вопросы; – слабо понимает основные элементы производственного процесса и функционирования предприятия.

Индивидуальное задание

Задание: составить Технологическую карту блюда (изделия) и технологическую схему на изделие.

Выбрать в соответствии с выполняемыми заданиями на производстве.

Мясо	Рыба	Птица
1.Ростбиф /говядина/	12.Щука фаршированная целиком	21.Фаршированный рулет из мякоти птицы
2. Буженина /свинина/	13. Карп фаршированный гречневой кашей	22.Фаршированные куриные ножки
3. Карбонад /свинина/	14.Галантин из рыбы	23.Котлеты по-киевски
4.Грудинка фаршированная кашей /баранина/	15.Сазан фаршированный непластованными кусками	24. Курица фаршированная /целиком/
5.Мясо шпигованное /говядина/	16.Филе из рыбы фаршированное	25. Куриный рулет с фисташками
6.Молочный поросенок фаршированный	17. Рулет из морского языка	
7.Мясной рулет.	18. Зразы донские	
8.Рулет из фаршированной лопатки	19. Рулет из филе горбуши	
9.Баранинга в соусе запеченная	20.. Тельное из рыбы	
10.Карпаччо из телятины		
11.Седло ягненка		

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец оформления титульного листа

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
БИЗНЕСА»

ОТЧЕТ**о прохождении по производственной практики
по профилю специальности**

ПМ.01. « Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассорти-
мента»

В

(наименование предприятия)

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Выполнил(а) обучающаяся(ийся) группы

№ _____

(Ф.И.О.) _____

Руководитель практики от колледжа-мастер
производственного обучения

Заярнюк Елена Федоровна

Руководитель практики от предприятия

Должность _____

(Ф.И.О.) _____

г. Бийск, 2022г

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Содержание

Введение

1. Название индивидуального задания

1.1 Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции
(по индивидуальному заданию)

1.2. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

1.3. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь

1.4. Контроль качества и безопасности готовой сложной кулинарной продукции.

Заключение

Список использованных источников

Приложения

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель предприятия

« ____ » _____ 20__ г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда:

сборник рецептов 2016г

Наименование	Масса 1 порции, в гр		Масса порций, в гр		Технология приготовления
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Выход:					

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

ПРИЛОЖЕНИЕ В
Пример ТТК

1. Область применения

[illegible]

Рецептура блюда _____
(название блюда)

4. Технологический процесс

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

6. Показатели качества и безопасности.

Микробиологические показатели

Блюдо	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				
		БГКП (коли- формы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы

Физико-химические показатели

Массовая доля сухих веществ
Массовая доля сахара
Массовая доля жира
Массовая доля поваренной соли
Кислотность

Органолептические показатели

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки –
Жиры –
Углеводы –
Энергетическая ценность

Разработчик:
