



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики  
Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

---

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**по ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,  
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

По специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Чебоксары, 2021 г.

ББК 74.47

**УДК 379.851**

Авторы- составители: Иванова А.Г., мастер пр/об

Рецензент: Бойкова Е.А., методист

Методические указания по организации и прохождению производственной практики являются частью учебно-методического комплекса (УМК) по ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Методические указания определяют цели и задачи, конкретное содержание, особенности организации и порядок прохождения производственной практики студентами, а также содержат требования по подготовке отчета о практике.

Методические указания адресованы студентам.

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол №2 от «10» 09 2021 г

**СОДЕРЖАНИЕ**

- 1 Цели и задачи производственной практики
  2. Содержание производственной практики
    - 2.1. Порядок прохождения практики
  3. Оформление результатов производственной практики
    - 3.1. Дневник производственной практики
    - 3.2. Требования к оформлению отчета
    - 3.3. Подведение итогов практики
  4. Список рекомендуемой литературы
- Приложение 1. Титульный лист дневника.
- Приложение 2. Форма дневника практики.
- Приложение 3. Титульный лист отчета.
- Приложение 4. Лист задания на производственную практику.
- Приложение 5. Производственная характеристика.
- Приложение 6. Аттестационный лист.
- Приложение 7. Таблица органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов
- Приложение 8. Перечень сложных полуфабрикатов
- Приложение 9. Форма технологической карты
- Приложение 10. Форма технико-технологической карты

## **1. Цели и задачи производственной практики**

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», и соответствующие ему общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

#### Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр

	и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь практический опыт в:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**Знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных; отделочных полуфабрикатов;

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

## **1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля:**

всего - 72 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

## 2. Содержание производственной практики

Продолжительность практики 72 часа. Конкретные даты прохождения практики определяется учебным планом и приказом директора.

Распределение времени производственной практики для обучающихся по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представлены в таблице 1.

Таблица 1

Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы производственной практики	Объем образовательной программы
1	2	3
ПК 4.1. ЛР 7,8,9,10,11	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6
ПК 4.2. ЛР 7,8,9,10,11	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	6
ПК 4.3. ЛР 7,8,9,10,11	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	6
ПК 4.4. ЛР 7,8,9,10,11	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	18
ПК 4.1. ЛР 7,8,9,10,11	Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6
ПК 4.2. ЛР 7,8,9,10,11	Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	6
ПК 4.3. ЛР 7,8,9,10,11	Раздел 7. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	6
ПК 4.4. ЛР 7,8,9,10,11	Раздел 8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	16
Дифференцированный зачёт		2
Всего:		72

## 2.1. Порядок прохождения практики

Производственная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

В организации и проведении практики участвуют ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии (далее образовательная организация) и предприятия.

Образовательная организация:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в рамках основной профессиональной образовательной программы СПО;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Предприятия:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;
- участвуют в определении оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Руководитель практики от техникума мастер производственного обучения или преподаватель спецдисциплин:

- выдает задание для студентов перед выходом на производственную практику (*Приложение 4*);
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая в организации, участвующие в проведении практики;
- контролирует условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента;
- совместно с организациями, участвующими в проведении практики, принимает дифференцированный зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю.

Студенты техникума обязаны:

- перед выходом на производственное обучение своевременно предоставить сведения о прохождении медицинского осмотра (профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация, медицинский осмотр, флюорография, данные о проф. прививках)



руководителю практики (мастеру производственного обучения);

- в период прохождения практики соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик;

- составлять отчет, который утверждается организацией.

### **3. Оформление результатов производственной практики**

#### **3.1. Дневник производственной практики**

В ходе практики студенты ведут дневник о прохождении производственной практики. Дневник практики является основным отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение студентом практики.

Содержание дневника производственной практики:

1. Титульный лист дневника производственной практики (*Приложение 1*).
2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения модуля.
3. Результаты освоения производственной практики.
4. Содержание работ производственной практики (*Приложение 2*).

Требования к ведению дневника по производственной практике:

- Дневник является документом, по которому студент подтверждает выполнение программы практики;
- Записи в дневнике должны вестись ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день;
- Дневник ежедневно просматривает руководитель практики, ставит оценку и заверяет подписью;
- Дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от техникума.

Структура дневника по производственной практике:

- Форма титульного листа (*Приложение 1*).
- Форма дневника (*Приложение 2*).

#### **3.2. Требования к оформлению отчета по производственной практике**

На протяжении всего периода прохождения производственной практики студент должен в соответствии с программой практики собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета своему руководителю. Отчет о практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им, во время практики, работу.

Перечень документов, прилагаемых к отчету по производственной практике:

- Дневник практики.
- Производственная характеристика
- Аттестационный лист
- Нормативная документация

Отчет по практике должен быть выполнен на белой бумаге формата А4 и сброшюрован с использованием скоросшивателя.

Каждый раздел отчета должен начинаться с новой страницы.

Текстовая часть работы должна быть набрана на компьютере шрифтом Times New Roman размером кегля 12, межстрочным интервалом 1,5 и соблюдением полей: верхнее - 20 мм, левое - 30 мм, правое - 15 мм, нижнее - 25 мм. Форматирование основного текста по ширине. Можно использовать автоматическую расстановку переноса слов.

Абзацный отступ - 1,25 см.

Заголовки разделов (подразделов) печатаются по центру строчными буквами полужирным шрифтом без переноса слов. Точка после заголовка не ставится. Если заголовок включает несколько предложений, их разделяют точками.

Страницы и иллюстративный материал работы нумеруются сплошной нумерацией. Отсчет страниц ведется с титульного листа. Номера страниц проставляются, начиная с введения (3-я страница), по нижнему колонтитулу, который составляет 2,0.

Не следует допускать в тексте работы и подписях под иллюстрациями сокращений слов и словосочетаний, за исключением общепринятых.

Физические величины следует приводить в Международной системе единиц (СИ) и как устоявшиеся в литературе. Например, «тыс. руб.», «млрд. руб.», «г», «кг», «кв. м» и

т.д.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией через всю работу или по отдельным вопросам, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Во втором случае таблица обозначается двойным номером. Например, в разделе 1 первая таблица оформляется: Таблица 1.1. где первая цифра обозначает номер раздела, а вторая - номер таблицы. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например. «Таблица А.».

Если таблица не умещается на одной странице, то над продолжением таблицы на новом листе ставится заголовок: «Продолжение таблицы 5» или «Окончание таблицы 5» (если таблица на этой странице оканчивается).

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Заглавие таблицы на новой странице не повторяется, но проставляются номера колонок таблицы.

Если в тексте вывод подтверждается или иллюстрируется таблицей, то необходимо указать ссылку на данную таблицу в виде заключенного в круглые скобки выражения (таблица 2), или в виде оборота типа: «данные таблицы 2 свидетельствуют ...», «по данным таблицы 4 можно проследить ...» и т.д.

В графах таблиц нельзя оставлять свободные места: если данные отсутствуют, надо ставить тире или отмечать «нет». Если табличные столбцы заполнены текстом, то точка в конце не ставится. Классы чисел в таблицах точками не разделяются.

Рисунки могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все рисунки должны быть даны ссылки в работе.

Подписи к рисункам помещаются под ними в одну строку с порядковым номером. Например: «Рисунок 2 – Ассортимент продукции».

Если рисунок один, то он обозначается: «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают посередине строки.

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например. Рисунок 1.1.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисовочный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом (рисунок 1). Подпись всегда начинается с прописной буквы. В конце подписи точку не ставят. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

Ссылки являются обязательным элементом работы. Они сообщают точные сведения о задействованных автором источниках. Необходимо сопровождать ссылками не только цитаты, но любое заимствованное из литературы положение или цифровой материал.

Ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников. Ссылка оформляется в квадратных скобках, помещается после упоминания в тексте, содержит номер источника в списке использованной литературы и, при необходимости, страницы.

Если используется прямое цитирование, то цитата приводится в кавычках в соответствии с правилами орфографии. После цитаты помещается ссылка на источник с указанием страницы, на которой находится цитируемый материал.

Например: «... правительству нашей области и федеральному правительству надо снижать налоги, повышать заработную плату, проводить мероприятия по охране здоровья населения», считает А.М. Брытков [8. с.24].

Ссылаться следует на документ в целом или его разделы и приложения. Ссылки на подразделы, пункты, таблицы и иллюстрации не допускаются.

В работе допускаются ссылки на стандарты и другие документы при условии, что они полностью и однозначно определяют соответствующие требования и не вызывают затруднений в пользовании документом. При ссылках на стандарты указывают только их обозначение.

Ссылка на каждый использованный источник информации обязательна.

В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть. Приложения следует оформлять в соответствии с ГОСТ 7.32-2001.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Е, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита за исключением букв I и O.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в работе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

Дату документа оформляют арабскими цифрами в последовательности: день месяца, месяц, год. День месяца и месяц оформляют двумя парами арабских цифр, разделенными точкой: год - четырьмя арабскими цифрами. Например, дату 5 июня 2016 г. следует оформлять 05.06.2016. Допускается словесно-цифровой способ оформления даты, например 05 июня 2016 г.

Отчет, оформленный с грубыми нарушениями выше установленных правил к защите не допускается.

**Отчет по производственной практике должен иметь следующее содержание:**

**Введение:** цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики, характеристика функциональных обязанностей, выполняемых студентом во время прохождения практики. **Общая характеристика предприятия прохождения практики.**

**Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.**

**Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении**

**Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий**

**Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов**

**Раздел 5. Контроль качества готовой продукции**

Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в заготовочном цехе, правильностью эксплуатации

оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых п/ф. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).

Заполнить таблицу органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов, приложение 7.

#### **Заключение**

В заключение отчета по прохождению производственной практики должны быть сделаны выводы и практические замечания.

По окончании практики непосредственный руководитель от предприятия (базы практики) должен дать подробную характеристику студенту (Приложение 10) и оформить аттестационный лист (Приложение 9).

В трехдневный срок до окончания практики студент должен завершить оформление отчета и сдать руководителю практики от техникума. Выполненный отчет не должен копировать письменные работы других студентов. В этом случае отчет по практике расценивается как выполненный неудовлетворительно.

Руководитель практики проверяет представленный студентом отчет по практике и выставляет оценку.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от предприятия (организации).

Студент, не выполнивший программу практики, по уважительной причине, направляется на практику вторично, в свободное от учебы время.

В случае выявления несоответствия оформления и содержания, отчет возвращается на доработку.

Студент, не сдавший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

### **3.3. Подведение итогов производственной практики**

При оценке результатов практики руководитель практики учитывает:

- полноту, содержание и качество выполненного отчета;
- соответствие отчета программе практики;
- владение материалом отчета;
- отзыв руководителя практики от предприятия.

Результаты аттестации практики приравниваются к оценкам по теоретическому обучению и учитываются при подведении итогов общей успеваемости студентов.

#### 4. Список рекомендуемой литературы

##### Основные источники:

1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с.
2. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 400 с.
3. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 384 с.: ил.
4. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 384 с.
5. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.
6. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.
7. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., испр. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.
8. Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 80 с.
9. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 9-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.
10. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. – СПб: Профи, 2010 г – 296 с.

##### Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Сост. Румянцев А.В. М.: Изд-во «Дело и Сервис», 1998. – 864 с.
2. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. М.: Хлебпродинформ, 2000. – 720 с.
3. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики  
Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

## ДНЕВНИК

производственной практики

по ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Фамилия, имя, отчество: \_\_\_\_\_

Курс обучения: \_\_\_\_\_

№ группы: \_\_\_\_\_

Специальность (профессия): 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от образовательной организации: \_\_\_\_\_

МП

Содержание производственной практики

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема	Содержание	Дата	Оценка	Подпись
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептическая оценка качества продуктов;</li> <li>-принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>-выбор видов теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-определение режимов выпечки, реализация и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- приготовление и оформление изделий стандартного ассортимента, фирменных и национальных изделий по технологическим картам</li> <li>-оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;</li> <li>- презентация готовых изделий потребителю</li> </ul>			
<b>Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов</b>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-принятие организационных решений по процессам приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>-выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- приготовление отделочных полуфабрикатов по технологически картам;</li> <li>- определение режима хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами.</li> </ul>			
<b>Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептическая оценка качества продуктов;</li> <li>-принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>-выбор видов теста и способов формовки</li> </ul>			



	<p>мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определение режимов выпечки, реализация и хранения мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;</li> <li>-выбор отделочных полуфабрикатов для оформления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовление и оформление изделий стандартного ассортимента, фирменных изделий по технологическим картам</li> <li>- приготовление фирменных кондитерских изделий</li> <li>- презентация готовых изделий потребителю.</li> </ul>			
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них</b></p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептическая оценка качества продуктов;</li> <li>-принятие организационных решений по процессам приготовления сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них;</li> <li>-выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>-выбор видов теста и способов формовки сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них;</li> <li>-определение режимов выпечки, реализация и хранения сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов по технологическим картам;</li> <li>-оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;</li> <li>-выбор отделочных полуфабрикатов для оформления сложных кондитерских изделий;</li> </ul>			
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов печенья.</b></p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов печенья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептическая оценка качества продуктов;</li> <li>-принятие организационных решений по процессам приготовления сложных видов печенья;</li> <li>-выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>-выбор видов теста и способов формовки сложных видов печенья;</li> <li>-определение режимов выпечки, реализация и хранения сложных видов печенья;</li> <li>- приготовление и оформление изделий стандартного ассортимента, фирменных и национальных изделий по технологическим картам</li> <li>-оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;</li> <li>-выбор отделочных полуфабрикатов для оформления сложных видов печенья;</li> <li>-применение коммуникативных умений.</li> </ul>			
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.</b></p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептическая оценка качества продуктов;</li> <li>-принятие организационных решений по процессам приготовления праздничных тортов;</li> <li>-выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение режимов выпечки полуфабрикатов для праздничных тортов, реализация и хранения праздничных тортов;</li> <li>-выбор отделочных полуфабрикатов для оформления праздничных тортов;</li> <li>- приготовление и оформление тортов стандартного ассортимента и фирменных изделий по технологическим картам;</li> <li>-оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;</li> <li>- презентация готовых изделий потребителю</li> </ul>			
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ ассортимента вырабатываемых изделий, оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления изделий;</li> <li>- разработка ассортимента, рецептуры сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- организация рабочего места по изготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформление и отделка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой продукции.</li> <li>- презентация готовых изделий.</li> </ul>			
<b>Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов</b>	<p>Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>			
<b>Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ ассортимента вырабатываемых изделий, оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления изделий;</li> <li>- разработка ассортимента, рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- презентация готовых изделий.</li> </ul>			
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них</b></p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ ассортимента вырабатываемых изделий, оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления изделий;</li> <li>- разработка ассортимента, рецептуры сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовление сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- презентация готовых изделий.</li> </ul>			
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов печенья.</b></p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов печенья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ ассортимента вырабатываемых изделий, оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления изделий;</li> <li>- разработка ассортимента, рецептуры сложных видов печенья;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных видов печенья;</li> <li>- приготовление сложных видов печенья и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформление и отделка сложных видов печенья;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- презентация готовых изделий.</li> </ul>			
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.</b></p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ ассортимента вырабатываемых изделий, оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления изделий;</li> <li>- разработка ассортимента, рецептуры праздничных тортов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления праздничных тортов;</li> <li>- приготовление праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформление и отделка праздничных тортов;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- презентация готовых изделий</li> </ul>			

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики  
Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

## ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики  
по ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Фамилия, имя, отчество: \_\_\_\_\_

Курс обучения: \_\_\_\_\_

№ группы: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от образовательной организации: \_\_\_\_\_

Чебоксары, 2021 г

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики  
Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО:

1. Задание на производственную практику  
2. Программа и содержание производственной  
практики

Представитель работодателя:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

### ЗАДАНИЕ

по профессиональному модулю ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на период прохождения производственной практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ студенту \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Перечень работ для выполнения на производственной практике:

1. Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении
4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_

подпись, ФИО

Руководитель практики от образовательной организации: \_\_\_\_\_

подпись, ФИО

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики  
Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики  
**Производственная характеристика**

на студента \_\_\_\_\_  
группа \_\_\_\_\_, по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного  
питания проходившего производственную практику в \_\_\_\_\_  
(наименование организации)  
С " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

За время прохождения производственной практики, выполняя работы по виду профессиональной деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» показал следующие результаты

(обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества):

- 5 — качество выражено в максимальной степени;
- 4 — качество выражено хорошо;
- 3 — качество выражено на среднем уровне;
- 2 — качество выражено ниже среднего уровня;
- 1 — качество выражено слабо.

ОК, ПК (код)	Показатель сформированности	Баллы				
		1	2	3	4	5
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	2	3	4	5
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	1	2	3	4	5
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	1	2	3	4	5
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	1	2	3	4	5
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	1	2	3	4	5
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	1	2	3	4	5
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	1	2	3	4	5
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1	2	3	4	5
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	1	2	3	4	5
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	1	2	3	4	5
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	1	2	3	4	5
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	1	2	3	4	5
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	1	2	3	4	5

2. Укажите дополнительные качества, которые характеризуют молодого специалиста, но не указаны выше, а также Ваши замечания.

\_\_\_\_\_

3. Заключение: считаю, что программа практики выполнена/не выполнена в полном объеме, работу можно оценить на \_\_\_\_\_  
(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)  
оценку сформированности ОК \_\_\_\_\_  
(средний балл оценки ОК 1- ОК 10)

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_

М.П.



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики  
Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

**Аттестационный лист**

на студента \_\_\_\_\_  
( фамилия, имя, отчество)

19.02.10.Технология продукции общественного питания проходившего производственную  
(специальность)

практику в \_\_\_\_\_  
(организация)

с " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

1 балл - Студент не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, не проявляет ни один из навыков, входящих в компетенцию;

2 балла - Студент не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, проявляет отдельные навыки, входящие в компетенцию;

3 балла - Студент решает/выполняет типовые профессиональные задачи при консультационной поддержке преподавателя (наставника);

4 балла - Студент самостоятельно выполняет/решает типовые профессиональные задачи. Для решения нестандартных задач требуется консультационная помощь преподавателя (наставника);

5 баллов - Все профессиональные (типовые и нестандартные) профессиональные задачи студент решает/выполняет самостоятельно

№	Профессиональные компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенции в баллах				
Вид деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	2	3	4	5
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	1	2	3	4	5
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	1	2	3	4	5
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	1	2	3	4	5

Руководитель практики от образовательной организации \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

М. П.

Таблица органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов

Наименование Сложной горячей кулинарной продукции	Органолептические показатели					Оценка
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция (текстура)	Средняя оценка	

## Перечень сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### Сдобные хлебобулочные изделия и хлеб:

1. Сдоба обыкновенная.
2. Сдоба Выборгская.
3. Каравайчики.
4. Слойки.
5. Слоеные плетенки.
6. Слоеные венки.
7. Ватрушки венгерские.
8. Венские булочки.
9. Саварен.
10. Крендель сдобный.
11. Крендель заварной.
12. Праздничная булка с пряностями.
13. Кисло-сладкий ржаной хлеб.
14. Куличи.
15. Каравай.

### Сложные отделочные полуфабрикаты:

1. Крем «Зефир» и изделия из него.
2. Крем «Суфле».
3. Крем из сыра.
4. Рисовальная королевская глазурь.
5. Сахарная сырцовая мастика и изделия из нее.
6. Сахарная заварная мастика и изделия из нее.
7. Молочная мастика и изделия из нее.
8. Сырцовый марципан и изделия из него.
9. Заварной марципан и изделия из него.
10. Сахарный сироп до состояния пробы на карамель.
11. Ливная карамельная масса и изделия из нее.
12. Атласная карамельная масса и изделия из нее.
13. Пластичная карамельная масса и изделия из нее.
14. Грильяж и изделия из него.
15. Кандир и изделия из него.
16. Пастилаж и изделия из него.
17. Цветочная паста и изделий из нее.
18. Паста для обтяжки и изделия из нее.
19. Карамельный клей.
20. Полые полнообъемные фигуры из шоколада.
21. Неполые полнообъемные фигуры из шоколада.
22. Полые барельефы из шоколада.
23. Сплошные барельефы из шоколада.
24. Плоские тонкие фигурки из шоколада.
25. Рисунки и детали для украшения.
26. Шоколадные усики.
27. Шоколадные стружки.
28. Шоколадная паутина.

**Мелкоштучные кондитерские изделия:**

1. Корзиночка ромовая.
2. Тарталетки с кремом флорентин.
3. Тарталетки с кремом ганаш.
4. Бинье ананасовое.
5. Макароны апельсиновые.
6. Макароны фисташковые.
7. Макароны ванильные.
8. Карамельно-ореховое пирожное.
9. Песочно-миндальное пирожное.
10. Пирожное «трюфель».
11. Пирожное «опера».
12. Суфле апельсиновое.
13. Мусс сырный.
14. Мусс творожный.
15. Даккуаз миндальный.
16. Генуаз миндальный.
17. Гляссаж шоколадный и ванильный.
18. Шоколадные конфеты в ассортименте.
19. Начинки для конфет.

**Сложные мучные кондитерские изделия:**

1. Воздушный полуфабрикат.
2. Воздушно-ореховый полуфабрикат с мукой и без.
3. Печенье воздушное «Меренги».
4. Миндальный полуфабрикат.
5. Печенье миндальное.
6. Сахарные трубочки и цилиндрики.
7. Полуфабрикат «Бриошь».
8. Медовые полуфабрикаты.
9. Медовый торт.
10. Вафли.
11. Бисквит «Джоконда».
12. Бисквит ореховый, шоколадно-миндальный, масляный.

**Сложные виды печенья:**

1. «Черепица» и «сигареты» из теста «тюлип».
2. Печенье из тертого, взбитого и жидкого теста.
3. Праздничное печенье.
4. Несладкое печенье.
5. Соленые мелкоштучные изделия.
6. Пряные коктейльные бисквиты.
7. Крекеры к аперитиву.

**Праздничные торты:**

1. Торты тематические («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль»).
2. Торт фигурный.
3. Торт многоярусный.
4. Литерный торт.
5. Торты необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами»).
6. Марципановый торт «Туесок с грибами» и другие.

**Форма технологической карты**

\_\_\_\_\_ (наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры \_\_\_\_\_

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

**Наименование полуфабриката (изделия):** \_\_\_\_\_

№ п/п.	Наименование сырья (полуфабрикатов)	Норма закладки на 1 порцию,	
		г	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
	Выход на 1 порцию		

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Условия и сроки реализации**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

**Форма технико – технологической карты**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на  
 " \_\_\_\_\_", выработываемый \_\_\_\_\_  
 и реализуемый \_\_\_\_\_

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления **сандвича**, 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.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
<b>ВЫХОД:</b>		

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

---

---

---

---

---

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид –

Цвет -

Вкус и запах –

Консистенция -

6.2 Микробиологические показатели **сэндвича** должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - \_\_\_\_\_ г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный за оформление ТТК в **кафе**

Зав. производством **кафе**