



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.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Специальность: 19.02.10Технология продукции общественного  
питания

Чебоксары, 2021 г.

УДК 379.851

Автор – составитель Ефимова К.Ю., мастер п/о

Рецензент: Бойкова Е.А., методист

Методические указания по организации и прохождению производственной практики являются частью учебно-методического комплекса (УМК) по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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» сентября 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», и соответствующие ему общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

#### Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
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	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного 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 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 полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для

сложных блюд;

- подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и техническим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

**Знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**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.

Тематический план производственной практики по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представлен 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 1.1. ЛР 7,8,10,11	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса	12
ПК 1.2. ЛР 7,8, 10,11	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы	12
ПК 1.3. ЛР 7,8, 10,11	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы	12
ПК 1.1. ЛР 7,8, 10,11	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса	12
ПК 1.2. ЛР 7,8, 10,11	Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы	12
ПК 1.3. ЛР 7,8, 10,11	Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы	10
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 реализация 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.

Наименования «Введение», «Заключение», «Список использованной литературы» служат заголовками и не нумеруются.

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].

Ссылаются 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 приложениях 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 по середине 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса**

Описать технологию приготовления сложных полуфабрикатов из мяса крупным куском, полуфабрикатов для сложных блюд из фаршированного и нефаршированного мяса. Описать организацию рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.

**Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы**

Описать технологию приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Описать организацию рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.

**Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы**

Описать технологию приготовления сложных полуфабрикатов из домашней птицы. Описать организацию рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.

**Раздел 4. 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 печатные издания:**

Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с. – Текст: непосредственный.

##### **Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Харченко Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

##### **Электронные образовательные ресурсы:**

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом «Панорама»&quot; <http://restoran.panor.ru>

##### **Интернет ресурсы:**

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

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. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для  
сложной кулинарной продукции

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

<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>				
<b>Тема</b>	<b>Содержание</b>	<b>Дата</b>	<b>Оценка</b>	<b>Подпись руководителя</b>
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из мяса крупным куском</b>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса: седло ягненка целиком, телячья ножки, каре ягненка. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса. Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада Заполнение требований и накладных. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов с применением различных способов и приёмов подготовки мяса для сложных блюд.</p> <p>Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</p>			
<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из фаршированного и нефаршированного мяса</b>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса: фаршированный окорок, фаршированный поросенок (молочный), рулет из фаршированный и нефаршированной лопатки или окорока, рулет фаршированный и нефаршированный из молочного поросенка, фаршированный и нефаршированные рульки телячья. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса. Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада Ведение документации.</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов. Выбор различных способов и приёмов подготовки мяса для сложных блюд. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</p>			
<b>Организация процесса приготовления и</b>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов: фаршированная щука, фаршированный судак. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов.</p>			

<p><b>приготовление полуфабриката в из фаршированно й и нефаршированной рыбы</b></p>	<p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.          Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы. Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада Ведение документации. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Выбор различных способов и приёмов подготовки рыбы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</p>			
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката в для из филе рыбы и полуфабриката в из рубленной рыбной массы</b></p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление рулета из карпаччо и кнельной массы. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы. Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада Ведение документации. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Выбор различных способов и приёмов подготовки рыбы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</p>			
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление фаршированных и нефаршированных сложных полуфабриката в из птицы</b></p>	<p>Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированная домашняя птица целиком, рулет из фаршированной и нефаршированной мякоти птицы. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.          Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложных блюд: фаршированная домашняя птица целиком, рулет из фаршированной и нефаршированной мякоти птицы.          Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада          Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Выбор различных способов и приёмов подготовки птицы для сложных блюд. Подготовка птицы и приготовление полуфабрикатов.          Обеспечение безопасности при охлаждении,</p>			



	замораживании, размораживании и хранении птицы. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.			
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из птицы; панированных и непанированных полуфабрикатов из куриной рубленой массы</b>	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы: кнельная масса и изделий из нее, стейк из фуа-гра, фуа-гра для паштета. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов. Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада Ведение документации. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Выбор различных способов и приёмов подготовки птицы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов			
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из мяса крупным куском</b>	Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов: ростбиф, буженина, корейка, окорок. Составление заявок на сырьё для получения со склада Организация технологического процесса подготовки мяса для приготовления сложных блюд. Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. Контроля качества и безопасности подготовленного мяса. Приготовление полуфабрикатов и оформление документации. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.			
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из фаршированного и нефаршированного мяса</b>	Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов. Заполнение документации. Составление заявок на сырьё для получения со склада Организация технологического процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные технологии и методы, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.			
<b>Организация процесса</b>	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Оценка наличия запасов сырья необходимого для			

<p><b>приготовления и приготовление сложных полуфабриката в из фаршированно й и нефарширован ной рыбы</b></p>	<p>приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов. Расчёт массы рыбы для изготовления полуфабрикатов. Составление заявок на сырьё для получения со склада Организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд: фаршированная и нефаршированная рыба в целом виде, фаршированный карп, фаршированные порционные куски рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</p>			
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабриката в из филе рыбы и рыбной рубленой массы</b></p>	<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов. Расчёт массы рыбы для изготовления полуфабрикатов. Составление заявок на сырьё для получения со склада Организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд (рулет из филе фаршированного и нефаршированного, тельное), используя различные методы, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</p>			
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных фаршированных и нефаршированных полуфабриката в из птицы</b></p>	<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов. Расчёт массы птицы для изготовления полуфабрикатов. Составление заявок на сырьё для получения со склада Организация технологического процесса подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд (фаршированные куриные ножки, домашняя птица для галантина). Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из птицы Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</p>			
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабриката в из птицы; панированных</b></p>	<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов. Расчёт массы птицы для изготовления полуфабрикатов. Составление заявок на сырьё для получения со склада Организация технологического процесса подготовки птицы и приготовления</p>			

<p><b>и не панированных полуфабрикаты из куриной рубленой массы</b></p>	<p>полуфабрикатов для сложных блюд: натуральные и панированные фаршированные и нефаршированные, котлет из филе, шницель из филе.          Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.          Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из птицы. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</p>			
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>				

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. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для  
сложной кулинарной продукции

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: \_\_\_\_\_

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:

\_\_\_\_\_

ФИО

\_\_\_\_\_

должность, подпись

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021 г.

М.П.

### ЗАДАНИЕ

по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 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. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса
2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы
4. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса
5. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы

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 " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021 г. по " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021 г.

За время прохождения производственной практики, выполняя работы по виду профессиональной деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности СПО 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

№	Компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенции в баллах				
		1	2	3	4	5
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	2	3	4	5
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	2	3	4	5
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	1	2	3	4	5
ОК 1.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлял к ней устойчивый интерес.	1	2	3	4	5
ОК 2.	Организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество.	1	2	3	4	5
ОК 3.	Принимал решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность.	1	2	3	4	5
ОК 4.	Осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1	2	3	4	5
ОК 5.	Использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	1	2	3	4	5
ОК 6.	Проявлял гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	1	2	3	4	5
ОК 7.	Брал на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результатом стало выполнение заданий.	1	2	3	4	5
ОК 8.	Самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации.	1	2	3	4	5
ОК 9.	Ориентировался 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 возможным оценить работу студента на

---

*(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)*

оценку сформированности ОК \_\_\_\_\_

*(средний балл оценки ОК 1- ОК 10)*

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

МП

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 " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021 г. по " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021 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				
		1	2	3	4	5
Вид деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	2	3	4	5
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	2	3	4	5
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	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 полуфабрикатов

### Из мяса

- 1) Ростбиф
- 2) Буженина
- 3) Корейка
- 4) Окорок
- 5) Фаршированная лопатка
- 6) Фаршированный окорок
- 7) Рулет из фаршированный и нефаршированной лопатки или окорока
- 8) Грудинка в натуральном и фаршированном виде
- 9) Телячья ножки
- 10) Каре ягненка
- 11) Фаршированный поросенок (молочный)
- 12) Рулет фаршированный и нефаршированный из молочного поросенка
- 13) Фаршированный и нефаршированные рульки телячья
- 14) Седла ягненка целиком
- 15) Рулет для карпаччо

### Из рыбы

- 1) Фаршированная и нефаршированная рыба в целом виде
- 2) Фаршированная щука
- 3) Фаршированный судак
- 4) Фаршированный карп
- 5) Фаршированные порционные куски рыбы
- 6) Рулет из филе (фаршированного и нефаршированного)
- 7) Рулет из карпаччо
- 8) Кнельная масса
- 9) Тельное

### Из птицы

- 1) Натуральные и панированные (фаршированные и нефаршированные) котлет из филе
- 2) Шницель из филе
- 3) Фаршированные куриные ножки
- 4) Фаршированная домашняя птица целиком
- 5) Домашняя птица для галантина
- 6) Рулет из фаршированной и нефаршированной мякоти птицы
- 7) Кнельная масса и изделий из нее
- 8) Стейк из фуа-гра
- 9) Фуа-гра для паштета

**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
ВЫХОД:		

## 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**