



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 ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**по ПМ. 02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено и утверждено
на заседании Методического совета
Протокол №1 от 14 сентября 2022 г.

Чебоксары, 2022 г.

ББК 74.47
УДК 379.851

Автор- составитель: Иванова А.Г.мастер пр/об

Методические указания по организации и порядку прохождения производственной практики являются частью учебно-методического комплекса (УМК) по ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 «09» сентября 2022 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 й практики
 - 3.2. Требования к оформлению отчета по производственной практике
 - 3.3. Подведение итогов производственной 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

Приложение 8. Перечень сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Приложение 9. Форма технологической карты

Приложение 10. Форма технико-технологической карты.

1. Цели и задачи производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
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 сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

Знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температуру подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

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 профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов программы производственной практики	Объем образовательной программы
1	2	3
ПК 2.1. ОК 01-09 ЛР 4, 5, 8, 10, 11	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление канапе, лёгких и сложных холодных блюд и закусок	6
ПК 2.2. ОК 01-09 ЛР 4, 5, 8, 10, 11	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	18
ПК 2.3. ОК 01-09 ЛР 4, 5, 8, 10, 11	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров для холодных сложных блюд, заправок, сложных холодных соусов	12
ПК 2.1. ОК 01-09 ЛР 4, 5, 8, 10, 11	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	6
ПК 2.2. ОК 01-09 ЛР 4, 5, 8, 10, 11	Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	18
ПК 2.3. ОК 01-09 ЛР 4, 5, 8, 10, 11	Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров для сложных холодных блюд, заправок и соусов.	10
Дифференцированный зачёт		2
Всего:		72

2.1 Порядок прохождения практики

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом по

специальности 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 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 утвержден 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: в данном разделе рекомендуется написать роль общественного питания в мире, а так же современные тенденции в кулинарии; сроки и место (наименование организации) прохождения практики; цели и задачи производственной практики.

Раздел 1. Общая характеристика предприятия прохождения практики: указать место расположения и адрес, дать краткую характеристику внешнего вида предприятия (наличие вывески, количество этажей, банкетные залы); режим работы организации; график работы персонала;

Описать структуру (цеховая или без цеховая, состав и назначение помещений, их взаимосвязь; состав помещений для приема и хранения продуктов); контингент потребителей; основные формы и методы обслуживания; количество посадочных мест в торговом зале; ассортимент продукции данного предприятия.

Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок:

При описании подраздела необходимо охарактеризовать:

-ассортимент фуршетных закусок и полуфабрикатов; расписать технологический процесс приготовления 2-3 закусок из перечня сложной холодной кулинарной продукции в приложении 8, указав условия и сроки реализации;

- охарактеризовать назначение цеха, технологические линии, выделяемые в цехе, основные санитарные правила при приготовлении данной продукции; оборудование, инвентарь, посуду; при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции;

Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.

При описании подраздела необходимо охарактеризовать:

-ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы; указать гарниры, сложные холодные заправки и соуса, которые можно использовать для подачи холодных блюд и закусок из рыбы; расписать технологический процесс приготовления 2-3 закусок из рыбы входящих в перечень сложной холодной кулинарной продукции в приложении 8, указав условия и сроки реализации;

- охарактеризовать назначение цеха, технологические линии, выделяемые в цехе, основные санитарные правила при приготовлении данной продукции; оборудование, инвентарь, посуду; при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции;

Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной домашней птицы.

При описании подраздела необходимо охарактеризовать:

-ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и мяса домашней птицы ; указать гарниры, сложные холодные заправки и соуса, которые можно использовать для подачи холодных блюд и закусок из мяса и мяса домашней птицы; расписать технологический процесс приготовления 2-3 закусок входящих в перечень сложной холодной кулинарной продукции в приложении 8, указав условия и сроки реализации;

- охарактеризовать назначение цеха, технологические линии, выделяемые в цехе, основные санитарные правила при приготовлении данной продукции; оборудование, инвентарь, посуду; при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции;

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.

Список используемой литературы

Приложения (представить 1- 2 блюда заполнив ТК или разработав ТТК)

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. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 1-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.
2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с. – Текст : непосредственный.
3. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с. – Текст : непосредственный.
4. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с. – Текст : непосредственный.
5. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с. – Текст : непосредственный.
6. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч 2. : учебник для студ. учреждений СПО / А. Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.
7. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений СПО / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. – Текст : непосредственный.
8. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для студ. учреждений СПО / В. В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 432 с. – Текст : непосредственный.
9. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений СПО / В. М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 320 с. – Текст : непосредственный.
10. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М.: ИЦ «Академия», 2018. — 192 с. – Текст : непосредственный.

Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / В. А. Ананина, С. Л. Ахиба., В. Т. Лапшина и др.– под ред. Ф. Л. Марчука. - М: Хлебпродинформ, 1996. – 618 с.
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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».-Введ. 2002-02.01.

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.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
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

2022 г.

Содержание производственной практики

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
Тема	Содержание	Дата	Оценка	Подпись
<p>Организация процесса приготовления и приготовление канапе, лёгких и сложных холодных блюд и закусок</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление канапе (с использованием хлеба, изделий из песочного и слоёного теста), лёгких закусок на шпажках, сёмга малосольная и карпачо из мяса, используя различные технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок, выполнение расчетов по формулам. Разработка ассортимента и рецептов блюд; оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления канапе, лёгких и сложных блюд и закусок. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и закусок. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и закусок. Оценка качества и безопасность готовой холодной продукции различными методами. Презентация блюд. Подготовка товарных отчётов по производству блюд</p>			
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление мусса из сёмги, рыбы отварной целиком (крупная рыба), рыбы фаршированной заливной, используя различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, выполнение расчетов.</p> <p>Разработка ассортимента и рецептов блюд; оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы..</p> <p>Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы. Оценка качества и безопасность готовой холодной продукции различными методами. Презентация блюд. Подготовка товарных отчётов по производству блюд</p>			
<p>Организация</p>	<p>Организация процесса приготовления и</p>			

<p>процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса</p>	<p>приготовление паштета из говяжьей печени, поросёнка заливного фаршированного, бараньей ноги шпигованной, запечённой, используя различные технологии приготовления сложных холодных блюд из мяса, выполнение расчетов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса.. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из мяса. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из мяса. Оценка качества и безопасность готовой холодной продукции различными методами. Презентация блюд. Подготовка товарных отчётов по производству блюд</p>			
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из птицы</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление терина из гусиной печени, паштета из утиной печени, курицы или утки фаршированной целиком, используя различные технологии приготовления сложных холодных блюд из птицы, выполнение расчетов. Разработка ассортимента и рецептов блюд; оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы.. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из птицы. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из птицы. Оценка качества и безопасность готовой холодной продукции различными методами. Презентация блюд. Подготовка товарных отчётов по производству блюд</p>			
<p>Организация процесса приготовления и приготовление гарниров для сложных холодных блюд. Заправки</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление консервированных фруктов, маринованных шампиньонов, пасты желтковой, масляных смесей (масло зелёное, раковое/крабовое, селёдочное), используя различные технологии приготовления, выполнение расчетов. Разработка ассортимента и рецептов блюд; оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления гарниров и заправок. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления гарниров и заправок. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления гарниров и</p>			

	заправок. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении гарниров для сложных холодных блюд и заправок. Презентация блюд. Подготовка товарных отчётов по производству блюд			
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов	Организация процесса приготовления и приготовление сложных сливочных соусов, соуса «Тартар», соуса майонез и его производных, соусов на основе фруктов и овощей, используя различные технологии приготовления, выполнение расчетов. Оценка наличия запасов сырья, необходимых для приготовления сложных холодных соусов. Составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложных холодных соусов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления соусов. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления соусов. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления соусов. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении соусов			
Организация процесса приготовления и приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок	Разработка ассортимента и рецептов блюд канапе, лёгких и сложных холодных блюд и закусок; оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе с использованием заварного и сдобного теста, мини запеканки, карпаччо из рыбы. Проверка качества продуктов для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных блюд и закусок. Организация технологического процесса приготовления канапе, лёгких и сложных холодных блюд и закусок. Приготовление канапе, лёгких и сложных холодных блюд и закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление канапе, лёгких и сложных холодных блюд и закусок, оформление и отделка блюд и закусок. Декорирование блюд. Контроль качества и безопасности канапе, лёгких и сложных холодных блюд и закусок. Презентация блюд. Краткое изложение концепции оказавшей влияние на выбор и оформление блюд			
Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Разработка ассортимента и рецептов блюд; оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы: мусс из крабов, рыба заливная целиком (крупная рыба), галантин из рыбы, рыбные деликатесные продукты холодного и горячего			

	<p>копчения. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Отделка и декорирование блюд и закусок. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и закусок. Презентация блюд. Краткое изложение концепции оказавшей влияние на выбор и оформление блюд</p>			
<p>Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>Разработка ассортимента и рецептов блюд; оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса: поросёнок запечённый, свиная корейка на рёбрышках, мясные деликатесные продукты холодного и горячего копчения. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных холодных блюд из мяса. Отделка и декорирование блюд. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из мяса. Презентация блюд. Краткое изложение концепции оказавшей влияние на выбор и оформление блюд</p>			
<p>Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>Разработка ассортимента и рецептов блюд; оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы: паштет из кур, паштет в тесте, галантин из кур, индейка фаршированная целиком. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной птицы. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных холодных блюд из птицы. Отделка и декорирование блюд. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из птицы. Презентация блюд. Краткое изложение концепции оказавшей влияние на выбор и оформление блюд</p>			
<p>Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, заправок, соусов</p>	<p>Разработки ассортимента гарниров и заправок. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления гарниров и заправок: консервированные ягоды, огурцы малосольные, острые соленья из различных овощей, паста сырная, масляные смеси (анчоусная, креветочная, чесночная, грибная). Проверка качества продуктов для приготовления</p>			

	<p>гарниров и заправок. Организация технологического процесса приготовления и приготовление гарниров для сложных холодных блюд и заправок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности гарниров и заправок.</p> <p>Оформление технологической документации. Презентация блюд. Краткое изложение концепции оказавшей влияние на выбор и оформление блюд</p>			
<p>Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, заправок, соусов</p>	<p>Разработки ассортимента соусов. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов: соус на основе ягод, соусы на основе кисломолочных продуктов, соус - винегрет, соус ремуляд, столовая горчица и соусы из столовой горчицы. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Декорирование блюд и тарелок соусами. Контроль качества и безопасности сложных соусов. Краткое изложение концепции оказавшей влияние на выбор и оформление соусов</p>			
Дифференцированный зачет				

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 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции»

Фамилия, имя, отчество: _____

Курс обучения: _____

№ группы: _____

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Руководитель практики от профильной организации: _____

Руководитель практики от образовательной организации: _____

МП

Чебоксары, 2022 г

СОГЛАСОВАНО:

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

Представитель работодателя:

ФИО

должность, подпись

" ____ " _____ 2022 г.

М.П.

ЗАДАНИЕ

по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции на период прохождения производственной практики с _____ 2022 г. по _____ 2022 г. студенту _____

(фамилия, имя, отчество)

группы _____ курса _____
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Перечень работ для выполнения на производственной практике:

1. Организовать процесс приготовления и приготовить канапе, лёгкие и сложные холодные блюда и закуски
2. Организовать процесс приготовления и приготовить сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
3. Организовать процесс приготовления и приготовить гарниры для холодных сложных блюд, заправки, сложные холодные соусы
4. Организовать процесс приготовления и приготовить канапе, легкие и сложные холодные закуски
5. Организовать процесс приготовления и приготовить сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
6. Организовать процесс приготовления и приготовить гарниры для сложных холодных блюд, заправки и соусы.

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 с _____ по _____ на _____
(наименование организации)

За время прохождения производственной практики, выполняя работы по виду 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 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски					
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы					
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов					
ОК 1.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлял к ней устойчивый интерес.					
ОК 2.	Организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество.					
ОК 3.	Принимал решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность.					
ОК 4.	Осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.					
ОК 5.	Использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.					
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.					
ОК 7.	Брал на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результатом стало выполнение заданий.					
ОК 8.	Самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием,					

№	Компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенции в баллах				
		1	2	3	4	5
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски	1	2	3	4	5
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	1	2	3	4	5
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	1	2	3	4	5
	осознанно планировал повышение квалификации.					
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 _____
группа _____, по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания с _____ по _____ на _____
(наименование организации)

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 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски	1	2	3	4	5
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	1	2	3	4	5
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	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 1
«Органолептическая оценка качества
Сложной холодной кулинарной продукции »

Наименование сложной кулинарной продукции	Органолептические показатели					Оценка
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция (текстура)	

Перечень
сложной холодной кулинарной продукции

1. Канапе с использованием хлеба, изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста.
2. Лёгкие закуски на шпажках.
3. Мини запеканки.
4. Масляные смеси: масло зелёное, раковое (крабовое), анчоусное, селёдочное, сырное, грибное, креветочное, чесночное.
5. Пасты: желтковая паста, сырная.
6. Семга малосольная.
7. Огурцы малосольные.
8. Острые соленья из различных овощей.
9. Консервированные фрукты.
10. Консервированные ягоды.
11. Маринованные шампиньоны.
12. Маринованная гусиная печень.
13. Рыбные деликатесные продукты холодного и горячего копчения.
14. Мясные деликатесные продукты холодного и горячего копчения.
15. Карпаччо из мяса.
16. Карпаччо из рыбы.
17. Терин из гусиной печени.
18. Паштет из говяжьей печени.
19. Паштет из кур.
20. Паштет из утиной печени.
21. Паштет в тесте.
22. Мусс из семги.
23. Мусс из крабов.
24. Рыба отварная целиком (крупная рыба).
25. Рыба заливная целиком (крупная рыба).
26. Рыба фаршированная заливная.
27. Поросенок фаршированный заливной.
28. Поросенок запеченный.
29. Баранья нога, шпигованная запеченная.
30. Свиная корейка на ребрышках.
31. Галантин.
32. Курицы фаршированная.
33. Индейка, фаршированная целиком
34. Утка целиком
35. Соус майонез и его производные.
36. Соус на основе кисломолочных продуктов.
37. Фруктовые, ягодные, овощные соусы (кули).
38. Сложные сливочные соусы.
39. Столовая горчица и соус из столовой горчицы.
40. Соус-винегрет
41. Соус тартар.
42. Соус ремуляд.

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 N _____

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 _____, 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 _____ 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 _____