**Министерство образования Рязанской области**

**ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М.Шемарова»»**

**Методические указания по организации, проведению производственной практики и подготовке отчета**

**по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Сасово, 2023г.**

Методические указания по организации, проведению производственной практики и подготовке отчета разработаны по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Разработчик(и):**

Преподаватель спецдисциплин Л.А.Старых\_\_\_\_\_

(занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

|  |
| --- |
| Одобрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол №\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г.  Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Л.С. Пищуркова / |

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **Цели и задачи производственной практики…………………………....4**
2. **Содержание производственной практики……………………………..13**
3. **Порядок прохождения практики………………………………………..13**
4. **Оформление результатов производственной практики……………..16**

**4.1.Дневник производственной практики…………………………..16**

**4.2.Требования к оформлению отчета по производственной практике…………………………………………...19**

**4.3.Подведение итогов производственной практики……………...22**

**4.4. Список используемой литературы……………………………...22**

**Приложение……………………23**

*Приложение 1. Титульный лист отчета.*

*Приложение 2. Содержание отчета по производственной практике.*

*Приложение 3. Форма дневника практики.*

*Приложение 4. Лист индивидуального задания на производственную практику.*

*Приложение 5. Производственная характеристика.*

*Приложение 6. Бланк технологической карты.*

*Приложение 7 Бланк Технико-технологической карты.*

*Приложение 8. Таблица органолептической оценки качества сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.*

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

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности **ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является освоение студентами профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по данному виду деятельности:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК. 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК. 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК. 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК. 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК. 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК. 4.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ОК. 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК. 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК. 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен выполнять следующие виды работ:

* разработка ассортимента сложных горячих блюд, закусок и кулинарных изделий;

-адаптация рецептур сложных горячих блюд, закусок и кулинарных изделий;

- с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; -организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; --упаковка, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; -контроль хранения и расхода продуктов; -ознакомление с характеристикой предприятия: (организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания) - организация производства горячего цеха: (оснащение оборудованием и инструментом, схема размещения оборудования, эксплуатация оборудования). -характеристика блюда:( калькуляционная карта, технико-технологическая карта, схема приготовления блюда) - организация рабочего места повара при приготовлении блюда. -техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (при приготовлении блюда).

**По окончании прохождения производственной практики ПП.04 студент должен:**

**Выполнять следующие действия:**

* Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.
* Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара.
* Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.
* Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
* Контроль и ведение процессов приготовления холодных, горячих десертов и напитков.
* Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
* Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных, горячих десертов и напитков.
* Разработка, адаптация рецептур холодных, горячих напитков и десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
* Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.

**уметь:**

* оценить наличие ресурсов;
* составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
* оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
* распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
* объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
* разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
* демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
* контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
* контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;

-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

* контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
* контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
* контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных, горячих напитков и десертов.
* контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
* контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных, горячих напитков и десертов;
* контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в холодных, горячих напитков и десертов, сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных, горячих напитков и десертов;
* контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
* изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
* организовывать приготовление холодных, горячих напитков и десертов;
* минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
* обеспечивать безопасность готовых холодных, горячих напитков и десертов;
* определять степень готовности холодных, горячих напитков и десертов;
* оценивать качество органолептическим способом;
* предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные холодные, горячие напитки и десерты;
* охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных, горячих напитков и десертов;
* организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление холодных, горячих напитков и десертов;
* сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
* контролировать температуру подачи холодных, горячих напитков и десертов;
* организовывать хранение холодных, горячих напитков и десертов;
* охлаждать и замораживать готовую продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
* выбор контейнеров, материалов для упаковки;
* эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования;
* рассчитывать стоимость холодных, горячих напитков и десертов;
* вести учет реализованной холодных, горячих напитков и десертов с прилавка/раздачи;
* поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
* консультировать потребителей;
* владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
* проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
* проводить анализ возможностей организации питания в области:
* применения сложных, инновационных методов приготовления;
* технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
* квалификации поваров
* подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
* соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
* выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
* комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
* изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья
* рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;
* оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
* представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;
* проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.

**Знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
* санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* организация работ по приготовлению холодных, горячих напитков и десертов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
* методы контроля качества сырья продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
* важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
* способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
* последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления холодных, горячих напитков и десертов;
* возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;
* правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
* правила утилизации отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов;
* способы хранения пищевых продуктов;
* способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных, горячих напитков и десертов;
* условия, сроки, способы хранения готовых холодных, горячих напитков и десертов;
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;
* правила оформления заявок на склад;
* ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных, горячих напитков и десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных, горячих напитков и десертов;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных, горячих напитков и десертов;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих холодных десертов с учетом требований к безопасности;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления холодных, горячих напитков и десертов сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных, горячих напитков и десертов сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления сложных напиктво и десертов для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи холодных, горячих напитков и десертов сложного ассортимента;
* температура подачи холодных, горячих напитков и десертов сложного ассортимента;
* правила охлаждения, замораживания и хранения холодных, горячих напитков и десертов сложного ассортимента;
* требования к безопасности хранения холодных, горячих напитков и десертов сложного ассортимента;
* правила маркирования упакованной холодных, горячих напитков и десертов сложного ассортимента;
* правила общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя;
* наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления холодных, горячих напитков и десертов сложного ассортимента;
* новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);
* современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
* принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;
* принципы организации проработки рецептур;
* правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
* правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.

**Количество часов на освоение программы производственной практики: всего – 72часа.**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачѐта.**

**2.Содержание производственной практики**

**Содержание производственной практики ПМ 04.** **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Тематический план производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименование разделов профессиональной деятельности, тем учебной практики** | **Всего часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| ПК 4.1. –ПК.4.6  ОК.01, ОК.04, ОК.07 | Производственная практика ПП.04  Дифференцированный зачёт | 72 |
|  | Всего: | 72 |

**Продолжительность практики:72часа.**

**Конкретные даты прохождения практики определяется учебным планом и приказом директора.**

**3.Порядок прохождения практики.**

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом по специальности ***43.02.15 Поварское и кондитерское дело.***

В организации и проведении практики участвуют техникум и организация.

Колледж

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

Организации, участвующие в проведении практики:

* 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 дисциплин:

* 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 утверждается организацией.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы производственной практики, отчисляются из колледжа как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

**4.СОСТАВЛЕНИЕ ДНЕВНИКА И ОТЧЕТА ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1.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 учебной практики:

1.Титульный лист «Дневник производственной практики» (*Приложение 3*).

2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения модуля.

3.Результаты освоения производственной практики.

4.Содержание работ производственной практики.

**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 от предприятия, ставит оценку и заверяет подписью;
* Дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от техникума.

4.1.Структура Дневника по производственной практике:

Форма титульного листа *(Приложение 3).*

**4.1.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.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. Рекомендуется следующий порядок размещения материала в отчете:

* Титульный лист; *(Приложение 1)*
* Содержание; (*Приложение2)*
* Введение;
* Основная часть;
* Выводы;
* Список использованных источников;
* Приложения.

**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.

**Раздел модуля 1.** **Организация рабочих мест**

**Тема 1.1. Организация рабочих мест по подготовке продуктов**

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.

Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги

**Раздел 2. Организация производства по приготовлению холодных десертов**

**Тема 2.1. Организация производства по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента.**

Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов, подготовки к реализации (порционирование, сервировка, творческое оформление десерта для подачи) сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Упаковка готовых холодных десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.

**Тема 2.2. Организация производства по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента**

Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов, подготовки к реализации (порционирование, сервировка, творческое оформление десерта для подачи) сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Упаковка готовых горячих десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции,соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.

**Тема 2.3. Организация производства по приготовлению напитков сложного ассортимента**

Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков, подготовки к реализации (порционирование, сервировка, творческое оформление десерта для подачи) сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Упаковка готовых напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.

**Тема 2.4. Организация производства по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.**

Составление производственной программы кухни ресторана, кафе.

**Дифференцированный зачёт**

**Заключение**

В заключение отчета по прохождению производственной практики должны быть сделаны выводы по отработке практических навыков во время прохождения практики.

**Список используемой литературы** *(указать источники, ссылки, учебники)*

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике:

1. Дневник практики.
2. Производственная характеристика
3. Нормативная документация

* ***Учитывая программу практики и ассортимент выпускаемой и реализуемой в предприятии. Приложить ТК и ТТК на блюдо сложного приготовления (1-2 из перечня практики, с учетом вида сырья). (Приложение 6-7)***
* ***Заполнить таблицу органолептической оценки качества сложных блюд, закусок и кулинарных изделий. (Приложение 8.)***
* ***По окончанию практики непосредственный руководитель от предприятия (базы практики) должен дать подробную характеристику студенту (Приложение 5) .***
* ***В трехдневный срок до окончания практики студент должен завершить оформление отчета и сдать руководителю практики от колледжа. 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.***

**4.2. Требования к оформлению отчета**

* Отчет по практике должен быть выполнен на белой бумаге формата А4.
* 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 (подрисуночный 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 A.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.

**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 мая 2023 г. следует оформлять 05.05.2023. Допускается словесно-цифровой способ оформления даты, например 05 мая 2023 г.

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

**4.3.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.

**4.4.Список рекомендуемой литературы**

***1.Учебники:*** Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.

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.

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», 2016. – 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 &quot;

Панорама&quot;

http://restoran.panor.ru

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

http://supercook.

*Приложение № 1.*

**Министерство образования Рязанской области**

**ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М.Шемарова»»**

**ОТЧЕТ**

**О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04**

**Профессиональный модуль ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Выполнил: студент(ка)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_курса, группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики

от колледжа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка руководителя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись руководителя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата сдачи отчета: «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

Сасово, 20\_\_г.

*Приложение № 2*

**Содержание отчета по производственной практике.**

**ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Наименование модуля

Ι. Титульный лист.

ΙΙ. Бланк индивидуального задания на производственную практику.

ΙΙΙ. Оглавление:

1.Характеристика предприятия

(Организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания).

2. Организация производства кондитерского цеха.

(Оснащение оборудованием и инструментом, размещение оборудования, эксплуатация оборудования).

3.Индивидуальное задание :

Название задания

* Характеристика изделия
* Калькуляционная карта
* Технико-технологическая карта
* Схема приготовления сложных горячих блюд.

4. Организация рабочего места повара при приготовлении сложных холодных, горячих напитков и десертов.

5. Техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (приготовлении сложных холодных, горячих напитков и десертов).

ΙV. Производственная характеристика практиканта.

V. Дневник прохождения практики.

VΙ. Список используемой литературы.

VΙΙ. Приложение

*Приложение № 3*

**Министерство образования Рязанской области**

**ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М.Шемарова»»**

**ДНЕВНИК**

**производственной практики ПП.04**

**Профессиональный модуль ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Период прохождения с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название организации, адрес, телефон)

Руководитель практики (от ОУ): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики (от организации) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| Дата | Выполняемая работа | Количество  часов |
| 27.04.23г. |  | 6 |
| 28.04.23г. |  | 6 |
| 29.04.23г. |  | 6 |
| 01.05.23г. |  | 6 |
| 02.05.23г. |  | 6 |
| 03.05.23г. |  | 6 |
| 04.05.23г. |  | 6 |
| 05.05.23г. |  | 6 |
| 06.05.23г. |  | 6 |
| 08.05.23г. |  | 6 |
| 09.05.23г. |  | 6 |
| 10.05.23г. |  | 6 |
| 11.05.23г. |  | 6 |
| 12.05.23г. |  | 6 |
| 13.05.23г. |  | 6 |
| 15.05.23г. |  | 6 |
| 16.05.23г. |  | 6 |
| 17.05.23г. |  | 6 |
|  | | |

**Руководитель практики от предприятия:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

М.п.

*Приложение 4*

**Министерство образования Рязанской области**

**ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера**

**ордена Славы В.М. Шемарова»**

|  |
| --- |
| **«Утверждаю»**  Зам.директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Марков.В.А /  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_ г. |

***Индивидуальное задание***

**на период производственной практики ПП.04**

**с «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 г. по «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г.**

**студентке \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ФИО студента**

**Профессиональный модуль ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**Специальность 45.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**Наименование специальности**

**Курс , группа**

**№ курса № группа**

**Тема задания: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Вопросы, подлежащие изучению:**

1.Характеристика предприятия

(Организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания).

2. Организация производства кондитерского цеха.

(Оснащение оборудованием и инструментом, схема размещения оборудования, эксплуатация оборудования).

3. Приготовление блюда:

(Характеристика десерта, калькуляционная карта, технико-технологическая карта, схема приготовления блюда).

4. Организация рабочего места повара при приготовлении десерта.

5. Техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (приготовлении блюда).

Преподаватель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Л.А. Старых/

Руководитель практики от колледжа Подпись

МП

*Приложение 5*

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студент (ка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

4 курса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

группы ПК-79

прошел /прошла/ производственную практику по ПМ.02

в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия)

с «27» апреля по «17» мая 2023 года.

Результаты практики:

1. Степень выполнения программы практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Во время практики студент выполнял следующие работы:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в соответствии с квалификацией Повар.

3. Качество выполнения работ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Знание технологического процесса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Трудовая дисциплина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

М.п.

*Приложение 6*

Организация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Структурное подразделение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| Утверждаю:  Руководитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (должность)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись расшифровка подписи  «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер документа | Дата составления | | |
|  |  |  |  |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номер по сборнику рецептур (ТТК, СТП) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Продукты | Нормы расхода сырья (в граммах) | | | | | |
| Наименование | 1 порция | | порций | | порций | |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход одного блюда в готовом виде** | |  |  |  |  |  |  |

Краткая технология приготовления: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткая характеристика готового блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Составил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

*Приложение 7*

|  |  |
| --- | --- |
| **Технико-технологическая карта №** |  |

**Наименование блюда (изделия)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Область применения** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Предприятия, которым дано право производства и реализации данного блюда)

**Требования к качеству сырья:** продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

**Рецептура блюда**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Норма закладки**  **на 1 порцию, г** | | **Норма закладки**  **на порций, г** | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  |  |  |

**Технология приготовления**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

**Органолептические показатели**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Внешний вид*** |  |
|  |  |
|  |  |
| ***Цвет*** |  |
|  |  |
|  |  |
| ***Консистенция*** |  |
|  |  |
|  |  |
| ***Запах*** |  |
|  |  |
|  |  |
| ***Вкус*** |  |
|  |  |

**Показатели качества и безопасности**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

**Показатели пищевого состава и энергетической ценности**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| белки, г | жиры, г | | углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | |
|  |  | |  |  | |
| Ответственный разработчик | |  | | |

*Приложение 8*

Таблица органолептической оценки качества сложных горячих блюд

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