**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области**

**«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ И СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА**

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(повышенный уровень)

**г. Мурманск**

**2016 г.**

Методические указания разработаны на основе рабочих программ ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции», ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер», рабочей программы по практике по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Е.Н. Момота» (ГАПОУ МО МСК им. Н.Е. Момота).

Разработчики: Чуприна Н.П., мастер п/о ГАПОУ МО «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

|  |  |
| --- | --- |
| Одобренапредметно-цикловой комиссией «Технология общественного питания»»Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. А. Лободапротокол № от « » 2016 г. |  |

**Пояснительная записка**

Программа практики разработана в соответствии с действующим Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Задачами практики является:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой специальности «Технология продукции общественного питания»;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий.

Инструктаж студентов перед практикой проводится руководителем практики. Инструктаж включает:

* ознакомление с программой практики;
* порядок прохождения медосмотра;
* выдачу документов на практику (производится по предъявлению студентом санитарной книжки с пройденным медицинским осмотром);
* ознакомление студентов с распределением по базам практики;
* разъяснение порядка заполнения дневника по практике;
* разъяснение правил по соблюдению мер безопасности на предприятиях общественного питания.

В период прохождения практики студент выполняет задание по программе практики, заполняет дневник, систематически отчитываться перед руководителями практики о проделанной работе за определенный срок. Результаты работы оформляются в виде отдельного отчета.

Студенты по окончании практики представляют отчет о выполнении программы практики с аттестационным листом по практике места прохождения практики. Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а так же выводы и рекомендации по повышению эффективности производственного процесса.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, не будут допущены к квалификационному экзамену.

В период прохождения практики студенты обязаны соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, нормы охраны труда, правила пожарной безопасности.

1. **Тематический план практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** |  **Виды работ** | **Кол-во часов** |
| 1 | Приготовление блюд из отварного, припущенного, тушеного мяса, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь, сервировка и оформление | 12 |
| 2 | Приготовление блюд из жареного, запечённого мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление  | 12 |
| 3 | Приготовление блюд из мясной рубленой, котлетной массы. применяя различные технологии, оборудование и инвентарь | 12 |
| 4 | Приготовление блюд из дичи, кролика, диких животных, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь, сервировка и оформление | 12 |
| 5 | Приготовление блюд из птицы отварные, жареные, тушеные, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 12 |
| 6 | Контроль безопасности и разработка ассортимента готовой сложной горячей кулинарной продукции | 12 |
| 7 | Приготовление и оформление простых блюд из отварного, припущенного, тушеного мяса | 12 |
| 8 | Приготовление и оформление простых блюд из жареного, запечённого мяса | 12 |
| 9 | Приготовление и оформление простых блюд из рубленого мяса и из птицы | 12 |
| 10 | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции  | 6 |
| 11 | Приготовление сложных блюд из мяса, птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 12 |
| 12 | Контроль безопасности и разработка ассортимента готовой сложной горячей кулинарной продукции | 12 |
| 13  | Защита отчета о практике | 6 |

**Методические рекомендации**

**по составлению отчета по прохождению практики**

Отчет включает:

1. Титульный лист (приложение 3) с подписью руководителя предприятия и печатью.
2. Аттестационный лист по практике (приложение 1).
3. Дневник (приложение 2).
4. Содержание отчета:
* введение;
* основная часть;
* заключение;
* библиографический список;

**Требования к оформлению отчета**

Отчёт о практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001. Страницы текста должны соответствовать формату А4 (210 × 297 мм). Текст отчёта должен быть выполнен на одной стороне листа с применением печатающих и графических компьютерных устройств. При использовании персонального компьютера рекомендуется подготовка отчёта в среде Word.

Параметры документа следующие:

межстрочный интервал – 1,5, кегль (размер) – 14, шрифт – TimesNewRoman.

Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 10 мм, левое, верхнее и нижнее – 20 мм.

**Содержание отчета по практики**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ВведениеОсновная часть |
|   | 1.Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура.  |
|  | 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. |
|  | Заключение |
|  | Список используемых источников  |

**Введение**

Отражаются цели и задачи прохождения производственной практики студентом на конкретном предприятии.

**Основная часть**

1. Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура.

Отражается тип предприятия общественного питания (ресторан, кафе, столовая и др.), класс (если это ресторан или бар), обслуживаемый контингент. Указать количество посадочных мест и часы работы предприятия. Состав помещений (складских, производственных, подсобных, торговых, административно-бытовых, технических).

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Назначение горячего цеха, его месторасположение и взаимосвязь с другими цехами, складскими помещениями, торговым залом, моечной столовой посуды и другими помещениями. Краткая характеристика оборудования, принципы его размещения в цехе. Используемая кухонная посуда и инвентарь.

Необходимо описать организацию процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (на примере фирменных (новых) блюд из мяса, птицы.

Приложить (составить) технико-технологическую карту (Приложение 4) на фирменные (новые) блюда из мяса, птицы. Внести предложения по расширению ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

**Заключение**

Должно содержать выводы относительно результатов прохождения практики, в том числе: что нового студент подчеркнул из практической деятельности, какие теоретические знания наиболее часто применялись, положительные стороны и недостатки в организации приготовления и приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

 **Список используемых источников**

Приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия, методические указания.

**Приложение 1**

**Образец аттестационный лист по практике**

Государственное автономное образовательное учреждение Мурманской области среднего профессионального образования «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**Аттестационный лист по практике**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(Ф.И.О. обучающегося)*

обучающегося \_\_\_\_ курса специальности (профессии) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ практику

*(учебную, производственную по профилю специальности или преддипломную)*

по профессиональным модулям:

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

в объеме 144 часов с 10.10.2016г. по 06. 11.2016 г.

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование)*

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

*(юридический адрес)*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ,выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения в соответствиис технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» 108 час. |  |
| ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар» 36 час. |  |

**В ходе практики освоены общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |

**В ходе практики освоены профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций |
| Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |

**Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Результат выполнения заданий в ходе практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(отлично, хорошо, удовлетворительно)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  |  Представитель работодателя*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(должность)*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М. П. |

**Результат защиты отчета по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Итоговая оценка по практике\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

Приложение 2

Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение Мурманской области

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ДНЕВНИК

практики

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

Обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Специальность: Технология продукции общественного питания

курс 2 группа 2551-21

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

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа Чуприна Н.П.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дата (число, месяц) | Задание  | Отметка  | Подписьруководителя |
| **УП.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** |
| 1 | 10.10-11.10.16г. | Приготовление блюд из отварного, припущенного, тушеного мяса, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 2 | 12.10-13.10.16г. | Приготовление блюд из жареного, запечённого мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 3 | 14.10.-15.10.16г. | Приготовление блюд из мясной рубленой, котлетной массы. применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 4 | 17.10.-18.10.16г. | Приготовление блюд из дичи, кролика, диких животных, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 5 | 19.10.-20-10.16г. | Приготовление блюд из птицы отварные, жареные, тушеные, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 6 | 21.10-22-10.16г. | Контроль безопасности и разработка ассортимента готовой сложной горячей кулинарной продукции |  |  |
|  **УП.07 Выполнение работ по профессии «Повар»** |
| 7 | 24.10-25.10.16г. |  Приготовление и оформление простых блюд из отварного, припущенного, тушеного мяса |  |  |
| 8 | 26.10-27.10.16г. | Приготовление и оформление простых блюд из жареного, запечённого мяса  |  |  |
| 9 | 28.10.-29.10..16г. | Приготовление и оформление простых блюд из рубленого мяса и из птицы |  |  |
|  **ПП.03 Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции** |
| 10 | 31.10.16г. | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции |  |  |
| 11 | 01.11.-02.11.16г. | Приготовление сложных блюд из мяса, птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 12 | 03.11-04.11.16г. | Контроль безопасности и разработка ассортимента готовой сложной горячей кулинарной продукции |  |  |
| 13 | 05.11.16 | Защита отчета о практике |  |  |

Руководитель практики:

М.П.

Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение Мурманской области

 «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ОТЧЕТ

о практике

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

Обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ курса, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группы

Специальности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

Срок практики с «10» октября 2016 г. по «06»ноября 2016 г.

ФИО руководителя практики от организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

ФИО руководителя от колледжа Чуприна Н.П.

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи проверяющих: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мурманск, 201­6

Приложение 4

 УТВЕРЖДАЮ

 Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г

 ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

 Наименование блюда (изделия): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.

 1.1.Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_вырабатываемое\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 2.ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1.Для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_используют

следующее сырье:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | ГОСТ |
| Наименование сырья | ГОСТ |
| Наименование сырья | ГОСТ |
| Наименование сырья | ОСТ |

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

 2.2.Требования к качеству сырья.

Сырье, используемое для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3.РЕЦЕПТУРА

3.1.Рецептура блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 пор. | Норма закладки на \_\_пор. |
| Масса брутто (г) | Масса нетто(г) | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Масса п/ф:Масса готового блюда |  |  |

 4.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

 4.1..Подготовка сырья к производству блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ производится в соответствии со\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 4.2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

5.1. Блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_должно подаваться\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее \_\_\_\_0С.

 5.3. Срок годности при хранении \_\_\_\_\_\_\_\_не более \_\_\_ часов с момента окончания технологического процесса.

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЛЮДА:

Внешний вид \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

7.1. Физико-химические показатели:

Количество сухих веществ, не менее (%)

Количество жира, не менее (%)

Количество соли, не более (%)

7.2. Микробиологические показатели:

 8.ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|  |  |  |  |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

 подпись

 Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.

 подпись

Приложение 5

УТВЕРЖДАЮ

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г

 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

На блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецептура №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ колонка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки |
| На 1 порцию | На\_\_\_порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  1 |  2 |  3 |  4 |  5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход : |  |  |  |  |

Технология приготовления

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

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

Зав. производством (технолог)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_