

**Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Норильский техникум промышленных технологий  
и сервиса»**

**ОТЧЕТ**

**о прохождении производственной практики**

в период с «09»февраля 2023 г. по «21»апреля 2023г.

Обучающийся \_\_\_\_\_

Курс 4; группа ТПОП-19-4;

Специальность: 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Место прохождения практики:

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

Руководитель практики от техникума:

Боровкова С.А

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

## *ПАМЯТКА обучающемуся*

*Обучающийся, осваивающий основную профессиональную образовательную программу (ОПОП) в период прохождения практики в организациях:*

- в полном объеме выполняет задания, предусмотренные практикой;*
- соблюдает действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;*
- соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности.*

*- к прохождению учебной практики допускается студент, прошедший медицинское обследование, если практика проводится в организациях, работники которых подлежат медицинским осмотрам (обследованиям);*

*- несет дисциплинарную ответственность за сохранность реализуемых ими материальных ценностей;*

*Обучающийся, не выполнивший задания практики, не допускаются до экзамена квалификационного и обязан отработать задания практики по индивидуальному графику, согласованному с руководителями практики от техникума и от базы практики.*

*Базами практики могут быть предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм с высоким уровнем организации процессов производства и обслуживания.*

*Перед началом практики в каждой группе проводится организационная консультация, на которой сообщаются цели, задачи, место и время проведения практики, порядок и последовательность отработки тем программы, режим и порядок работы форма отчетности и подведения итогов.*

*Для руководства практикой назначаются руководители практики от организации (предприятия) и образовательного учреждения.*

*Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.*

*Во время практики студент составляет отчет о выполнении программы практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от организации.*

*Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания.*

*Порядок ведения отчета утверждается на заседании предметно-цикловой комиссии выдается на установочном занятии, накануне выхода на практику. Контроль за ведением отчета возлагается на руководителя практики или представителя предприятия – базы практики, осуществляется ежедневно, о чем свидетельствует отметка и роспись. Отчеты по учебной практике сдаются руководителю практики (преподаватель, ведущий профессиональный модуль) на бумажных носителях формата А4, оформленный машинописным текстом. На консультацию с руководителем разрешается приносить отчеты в электронном варианте. Отчеты и аттестационные листы (приложение А) должны быть заверены подписью руководителя практики от предприятия (шеф-повар, су-шеф, зав. производством, директор предприятия) и печатью.*

*Оценка по практике выставляется в аттестационном листе и сводной ведомости, что является допуском к сдаче экзамена квалификационного.*

## **Методические указания по выполнению отчета**

### **1. Оформление отчета (общие требования)**

Текст следует печатать, соблюдая следующие требования:

- шрифт Times New Roman размером (кеглем) 14, без выделения, с выравниванием по ширине;
- цвет шрифта черный;
- абзацный отступ должен быть одинаковым и равен по всему тексту 1,5 см;
- поля: верхнее, нижнее, левое – 20 мм, правое – 10 мм;
- строки разделяют межстрочным одинарным интервалом;
- на одной стороне листа белой бумаги формата А4.

При выполнении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всей работе.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки работы, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным или рукописным способом черными чернилами. Повреждение листов текстовых документов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста не допускаются.

Фамилии, названия учреждений, фирм, название изделий и др. имена собственные в работе приводят на языке оригинала.

Все листы работы должны быть оформлены в папку.

## Содержание

Введение. ....	3
1. Характеристика предприятия. ....	6
2. Организация снабжения предприятия. ....	12
3. Ассортимент выпускаемой продукции. ....	13
4. Контингент питающихся. ....	14
5. Организация производства. ....	14
6. Организация охраны труда и техники безопасности. ....	17
7. Технология приготовления и разработка технологической документации предприятия. ....	18
8. Нормативная документация предприятия. ....	20
9. Производственная документация предприятия. ....	21
10. Характеристика торгового зала. Методы обслуживания. ....	21
11. Реклама. ....	22
Заключение. ....	23
Приложение. ....	25
Список используемых источников. ....	26

## **Пример отчета**

### **Введение.**

Целью практики является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности.

Задачами производственной практики по профилю специальности являются:

- применение теоретических знаний и умений, полученных по специальности в практической работе;
- самостоятельная работа в качестве помощника повара;
- самостоятельная работа с нормативной производственной и технологической документацией предприятия;
- составление отчета по практике

### **1 Характеристика предприятия.**

Правовое регулирование отношений в области торговой деятельности осуществляется гражданским кодексом Российской Федерации, законом Российской Федерации от 7.02.92 г. № 2300 – 1 « О защите прав потребителей» и иными нормативными правовыми актами РФ, законами субъектов РФ.

Комбинат питания и его торгово – производственные отделы осуществляют свою деятельность на основе законодательства Российской Федерации. Столовая «Блюз» имеет штамп со своим наименованием. Возглавляет комбинат питания директор Панов С.А.

Основной задачей комбината питания является организация качественного питания и обслуживания потребителей.

В соответствии с ГОСТ Р 50762 – 2007 «Классификация предприятий общественного питания» предприятия общественного питания предназначены для производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.

В зависимости от характера деятельности предприятия общественного питания подразделяются на:

- предприятия, организующие производство продуктов общественного питания с возможностью доставки потребителям (заготовочные фабрики, цеха по выпуску полуфабрикатов и т.п.);
- предприятия организующие производство, реализацию продукцию общественного питания и обслуживание посетителей с потреблением на месте и на вынос с возможностью доставки (столовые, рестораны, кафе, закусочные, кофейни.);
- предприятия, организующие реализацию продукцию общественного питания с возможным потреблением на месте (магазины, кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговли);
- предприятия выездного обслуживания;
- предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения.

Схема подразделений предприятий общественного питания, в зависимости от характера деятельности –

«Классификация предприятий общественного питания» ГОСТ 50762 – 2007.

Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящие и реализующие блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Комбинат питания является структурным подразделением, действующим на основании положения о комбинате питания и на принципах хозяйственного расчета. Располагается в здании по адресу \_\_\_\_\_

Столовая комбината питания в соответствии с ГОСТ Р 50762 – 2007. «Классификация предприятий общественного питания» является закрытым предприятием общественного питания массового спроса с широким выбором блюд, смешанного вида, обслуживающие работников офисного здания. Указанный ГОСТ (см. выше) устанавливает классификацию предприятий общественного питания по типам: ресторан, бар, столовая и т.д.

Тип предприятия – предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащенностью.

При определении типа предприятия общественного питания участвуют факторы:

- ассортимент реализуемой кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;
- техническую оснащенность, материальную базу, инженерно – техническое оснащение и оборудование, состав помещений и т.д.;
- методы и формы обслуживания;
- время обслуживания потребителей (время ожидания, предоставления и потребления услуги);
- профессиональную подготовку и уровень квалификации персонала;
- условия обслуживания (комфортность зала, мебели, этики, персонала, эстетику оформления, интерьер и т.д.);

Схема «Факторы учитываемые при определении типа предприятий общественного питания» – см. рис 2

«Классификация и услуги предприятия общественного питания ГОСТ Р 50762 – 2007»

Столовая комбината питания имеет материально техническое оснащение, условия обслуживания, время ожидания, профессиональную подготовку персонала соответствующую типу столовой.

К услугам оказываемым столовой комбината питания относятся:

- услуга питания столовой
- услуга питания кафе
- услуга питания буфетов
- изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе сложного приготовления;

Организация и обслуживание торжеств и обедов.

Широкий список оказываемых услуг возможен за счет развитой материально – технической базы предприятия.

Столовая питания имеет в своем составе:

- производственные цеха: горячий цех, мясо – рыбный, овощной, кондитерский.
- складские помещения: холодильные камеры и склады хранения сухих продуктов;

-вспомогательные помещения: моечные столовой и кулинарной посуды, моечная яиц, хранение тары и инвентаря;

-административно – бытовые: кабинет директора, бухгалтерия, гардеробы персонала, санузел, электрощитовые. Все помещения столовой находятся на 1этаже. Ширина коридоров достаточна для передвижения трех ручных тележек используемых для вывоза твердых пищевых отходов, перемещение сырья, тары и др. Холодный, горячий, и мясо – рыбный цеха, моечные посуды, инвентаря и раздаточная линия располагаются в едином блоке.

В столовой реализуются первые, вторые и сладкие блюда, мучные кондитерские изделия, горячие и холодные напитки в соответствии с утвержденным ассортиментным минимумом (Приложение 1). Примерный ассортиментный перечень согласован с администрацией управления потребительского рынка и с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области.

Комбинат питания столовая имеет в своей структуре:

-столовую 243,8

Старшим должностным лицом комбината питания столовой является директор. Он осуществляет общее руководство, управление коллективами столовой. Производственными процессами занимается заведующий производством.

#### Схема управления производством

	Директор			
Бухгалтера		Заместитель директора		Кассир ы
Заведующий производством	Начальник кондитерского	Администрация тор зала	Заведующий складом	Буфетчики
Зам. заведующего производством	Кондитера	Грузчики	Кладовщики	
Кухонные работники	Пекари	Уборщики		
Повара		Мойщики столовой посуды		
Мойщики кухонной посуды				

Режим работы работников столовой 8 часов в день с \_\_\_\_ до \_\_\_\_ часов. Торговый зал столовой комбината питания открыт с \_\_\_\_ до \_\_\_\_ ч

## 2 Организация снабжения предприятия.

Для обеспечения ритмичной работы и выполнения производственной программы организовано снабжение сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарем, столовыми приборами, моющими средствами и т.д.

Виды снабжения подразделяются на:

- продовольственные;
- материально – техническое;
- топливно – энергетическое.

С учетом ожидаемых мероприятий (обедов, торжеств, банкетов), заведующий производством составляет производственную программу. На ее основе составляется заявка на получение необходимого количества сырья или полуфабрикатов (Приложение 3). Заявка составляется по мере необходимости в сырье. Получают сырье, полуфабрикаты и продукты по количеству и качеству. Количество указывается в накладных (Приложение 4), качество сырья и полуфабрикатов определяется сертификатом качества и соответствия. Поставки сырья производятся на основании договоров с поставщиками (Приложение 8).

Поставщиками столовой являются:

- мясо свинины – Чернянский мясокомбинат;
- мясо, говядина, шпик закупается – в гипермаркете;
- рыбы, рыбных полуфабрикатов – ВООН «Синтез»
- полуфабрикатов из птицы – ООО «Добрыня»
- овощей, фруктов – ИП «Гармашов»
- молочной продукции – НМК
- хлеба, хлебобулочных изделий – хлебозавод
- гастрономических товаров (сыров, колбас и т.д.) – ИП Майдебуров

Приемку сырья, продуктов на предприятии осуществляют материально – ответственные лица склада и производства. Внутреннее перемещение сырья, передача товара, тары оформляется накладной (Приложение 9).

### **3 Ассортимент выпускаемой продукции.**

Столовая комбинат питания производит и реализует обеденную продукцию, мучные кулинарные и кондитерские изделия по меню (Приложение 8).

Меню составляется ежедневно на основании утвержденного ассортиментного перечня. Такие блюда как «**яйцо под майонезом**», «**свекла с сыром и майонезом**», «**свежие помидоры, огурцы со сметаной**», «**окорочка отварные**», «**окорочка жареные**», «**рыба жареная**», «**птица по столичному**», «**свинина запеченная с сыром и майонезом**» отличаются повышенным спросом и присутствуют в меню ежедневно. В меню столовой, учитывая обслуживаемый контингент, предусматриваются относительно дешевые блюда и холодные закуски.

Спрос на продукцию изменяется в зависимости от времени года, дней недели, времени начала каникул и плана учебных занятий. В меню указывается весь ассортимент реализуемой продукции, цена нормы выхода блюд, пищевая и энергетическая ценность блюд и кулинарных изделий. Ассортимент выпускаемых блюд и кондитерских изделий – см. Приложение 11.

При проведении мероприятий (Новый Год, Рождество и Пасха, день студента и т.д.) в меню преобладают блюда и закуски соответствующие празднику или торжеству. Проводимые в столовой университета дни или недели национальных кухонь (русская, украинская и др.)вносят соответствующие разнообразие в меню.



Оформление зала в национальном стиле, специальная форма раздатчиков создает уютное и праздничное настроение. Меню подписывается директором, заведующим производством и экономистом по ценообразованию. Меню банкетов составляется отдельно. В столовой применяют меню со свободным выбором блюд, и вывешивается в торговом зале перед раздаточной линией.

Выполнению производственной программы способствуют ритмичные поставки сырья, достаточное количество инвентаря, оборудования, посуды

#### **4 Контингент питающихся.**

Контингент посетителей столовой имеет разный возрастной состав с разными условиями труда. Основной контингент – **офисные работники.**

Основной задачей работников столовой комбината питания является более полное удовлетворение вкуса и спроса потребителей.

#### **5 Организация производства.**

Составляемая на каждый день заведующим производством производственная программа (меню) является основной организации производства. Достаточное количество сырья и полуфабрикатов, закупленных заранее позволяет приготовить необходимое количество блюд.

Заведующий производством, зная, планируемое количество и состав блюд дает задание поварам и кондитерам по выполнению производственной программы, отпускает им продукты, необходимые для приготовления полуфабрикатов.

Все производственные процессы, протекающие, на предприятии представляются, как единое целое. В выполнении производственной программы задействован весь персонал столовой.

Директор:

- обеспечивает рентабельную деятельность комбината, добиваясь более экономичного расходования материальных, энергетических и иных ресурсов ;
- не допускает производственных затрат ;
- обеспечивает проведение инструктажа по технике безопасности ;
- осуществляет постоянный контроль за соблюдением работающими правил и норм техники безопасности и производственной санитарии;
- устраняет потери рабочего времени, следит за правильным расходованием фонда оплаты труда;
- правильно организывает планирование, учет и составление отчетности о деятельности комбината и сохранности материальных ценностей;
- осуществляет контроль за работой оборудования, его своевременным ремонтом или заменой;
- обеспечивает дисциплину рабочих и служащих, необходимые производственно – бытовые условия работающих.

Заведующий производством – составляет меню, принимает сырье по количеству и качеству, занимается отпуском готовой продукции кафе, буфетам по заборному листу (Приложение 12), проводит бракераж пищи (Приложение 13), составляет товарно – денежный отчет (Приложение 14), ведет производственный журнал (учет качества фритюрного жира, журнал здоровья, бракеражный журнал, температурный журнал, журнал остатков пищи).

Начальник кондитерского цеха – руководит выработкой мучных кондитерских изделий по ассортименту (Приложение 11), составляет заявки на сыре, отпускает готовую продукцию по заборному листу – буфетам, составляет отчет.

Заместитель директора – является помощником директора, контролирует соблюдение технологических режимов производства, реализации и отпуска готовой продукции. Контролирует организацию рабочих мест, санитарное состояние посуды, инвентаря, тары, оборудования, участвует в бракеражной комиссии. На заместителя директора возложены обязанности технолога с разработкой новых блюд.

Повара, кондитеры в соответствии с рецептурой и технологией приготавливают блюда и мучные кондитерские изделия. В своей работе они пользуются нормативной (ГОСТы, сборники рецептур ) и технологической документацией (ТТК, ТК, ТИ).

Каждое блюдо или партия кулинарных изделий должны подвергаться органолептической оценке. С этой целью создана бракеражная комиссия в которую входят:

- директор комбината питания;
- заведующий производством.

По результатам оценки заполняется бракеражный журнал (Приложение 13).

Для выполнения производственной программы в горячем цехе столовой, установлено тепловое оборудование (печи электрические, электрические сковороды, жарочный шкаф, пароконвектомат), механическое (протирочная машина, универсальный привод овощерезка, тестомес), немеханическое (вставки, подтоварники, стеллажи).

Мясо – рыбный цех снабжен двумя мясорубками, электронными весами, холодильным шкафом, производственными столами.

Холодный цех снабжен столовым производственным, охлаждаемым прилавком, овощерезкой, настольным слайсером, холодильником, низкотемпературным прилавком.

Готовая продукция реализуется через 1-ну раздаточные линии. Раздаточная линия снабжена мармитами и вставками. На раздаточной линии предусмотрены полки – стойки для лотков с хлебом, мучных кондитерских изделий.

Хлеб нарезается в специально отведенном месте.

Слаженная работа коллектива столовой зависит от правильной организации производства специалистами предприятия.

## **6 Организация охраны труда и техника безопасности.**

Охрана труда – это комплекс мероприятий по технике безопасности производственной санитарии и гигиены, противопожарной технике.

Ответственным лицом по охране труда является заместитель директора, он является председателем комиссии по комбинату питания. В комиссию по охране труда входят инженер по охране труда и начальник отдела охраны труда университета.

Для работников проводится инструктаж:

- при поступлении на работу (вводный);
- первичный, на рабочем месте;

-повторный (по графику)

Результаты инструктажей заносят в журнал по охране труда.

Ответственным за пожарную безопасность предприятия является директор комбината питания. Составлены инструкции – действия коллектива во время пожара, имеются огнетушители ОП – 3 (порошковые) и ОУ – 3 (углекислородные), имеется план эвакуации при пожаре.

При производстве продукции особое внимание уделяют санитарии и гигиене. Все сотрудники столовой проходят медицинский осмотр; на производстве имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств.

## **7 Технология приготовления и разработка технологической документации предприятия.**

В столовой комбината питания вся технологическая документация оформляется в соответствии с ГОСТ Р 53105 – 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания». Указанный ГОСТ устанавливает общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию общественного питания.

К технологической документации относят:

- технологические карты на продукцию общественного питания (ТК);
- технологические инструкции по производству продукции общественного питания (ТИ);
- техничко – технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК).

Технологические документы утверждает руководитель предприятия. Срок действия технологических документов не ограничен.

На всю кулинарную продукцию составляются калькуляционные карточки –

Технологическая карта готовой продукции. В столовой ТК оформляются в ручную. Оформленные ТК хранятся в специальном ящике в кабинете заведующего производством. Карточки расположены по видам блюд (холодные, первые, вторые горячие, мясные, рыбные, овощные, напитки и др.) с полосками разделителями.

Технологические карты оформлены на весь ассортимент кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Техничко – технологические карты.

Техничко – технологическая карта (ТТК) – документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру, требования к технологическому процессу изготовления и оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а так же пищевая ценность. ТТК разрабатывается только на новую продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания. В столовой имеются ТТК на блюда котлеты «Дружба», «Котлета куриная с начинкой из сыра и масла», «Центральная», «Биточки куриные с сыром», салат «Ярославна», «Пражский», «Венгерский», «из ветчины и грибов», гарнир из мексиканской смеси и т.д.

Разработкой технологической документации в столовой занимаются заместитель директора, на которого возложены обязанности технолога. При разработке рецептов новых блюд первоначальным документом является «Акт

контрольной отработки» Приложение 19. Отработка проводится при необходимости тоекратно, составляется акт контрольной отработки, затем оформляется технико – технологическая карта имеет порядковый номер и хранится на предприятии. При внесении изменения в рецептуру ТТК переоформляют. Вся готовая продукция, вырабатывается столовой и в кондитерском цехе подвергается бракеражу. Государственный контроль за выпуском готовой продукции осуществляется в соответствии с «программой производственного контроля» утвержденной органами санитарной службы города. Проводятся исследования 1 раз в год воды из разводящей сети, микроклимата, микробиологических показателей готовой продукции, по графику берутся смывы с технологического оборудования, инвентаря, посуды и т.д. Программа лабораторного контроля строго выполняется.

## **8 Нормативная документация предприятия.**

В столовой комбината питания имеется нормативная документация:

- Федеральный закон РФ от 28 декабря 2009 г. №381 – ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации»;
- Санитарно – эпидемиологические правила и нормы Сан ПиН 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 53105 – 2008 «Технологические документы на предприятие общественного питания»;
- ГОСТ Р 50762 – 2007 «Классификация предприятий общественного питания»;
- ГОСТ Р 50935 – 2007 «Требования к персоналу»
- ГОСТ Р 50763 – 2007 «Продукция общественного питания реализуемая населению»;
- Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, том числе национальной, европейской кухни.

Нормативные документы предприятия хранятся у директора комбината .

## **9 Производственная документация предприятия.**

В столовой \_\_\_\_\_ пользуются следующей производственной документацией:

- бракеражный журнал
- санитарный журнал
- журнал «Здоровья» (гнойничковых заболеваний)
- температурный журнал
- журнал бактерицидной лампы
- накладные, заявки на товар
- товарно – денежный отчет
- акты списания посуды, инвентаря и т.д.
- журналы по ТБ
- журналы учета фритюрного жира
- журнал регистрации остатков пищи
- журнал составления и планирования меню
- калькуляционные карты

Производственная документация предприятия храниться у заведующего производством и заместителя директора предприятия.

## **10 Характеристика торгового зала. Методы обслуживания.**

Обслуживание посетителей – совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

Метод обслуживания потребителей – это способ реализации потребителям продукции общественного питания. На комбинате питания «Блюз» применяется метод самообслуживания: потребитель сам получает блюда, доставляет его к обеденному столу и сам убирает посуду (ставит на движущийся транспортер). При массовом обслуживании метод самообслуживания является наиболее эффективным. В зале столовой комбината питания 80 посадочных мест. Помещение просторное светлое, с большими окнами. Стены зала оформлены «под дерево». В зале, перед раздачей установлены стойки с подносами, столовыми приборами, вывешено меню. В зале установлены 4 – х местные столы. На столах выложен набор для специй.

В вестибюле, перед залом установлены умывальники с электрическими полотенцами. Ответственным за подготовку зала к обслуживанию является администратор зала.

Возле кассы вывешена информация для посетителей: книга жалоб и предложений, утвержденный ассортиментный перечень, закон РФ «о защите прав потребителей» от 1.05.08 г., Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079 – 01, требования к организациям общественного питания, изготовлению обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольствию сырья. Перед выходом вывешен график работы предприятия.

## **11 Реклама**

Для популяризации продукции общественного питания в столовой комбината питания проводят дни национальных кухонь. В эти дни зал оформляется платками, с соответствующей атрибутикой, раздатчики надевают национальные костюмы.

Традиционным стало проведение в зале столовой кулинарных конкурсов с накрытием тематических столов. Так, в столовой проводился международный кулинарный кубок «Дары Посейдона» с участием специалистов баристов, по приготовлению карамели, карвинга.

Вкусная и здоровая пища, предлагаемая посетителям является самой лучшей рекламой предприятия.

## **Заключение.**

За время производственной практики по профилю специальности были изучены темы:

- приготовление сложной горячей продукции;
- приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских мучных изделий;
- приготовление диетического питания;
- приготовление блюд школьного питания;
- правила и условия отпуска готовой продукции.

Принималось активное участие в приготовлении блюд в соответствии меню, порционировании блюд, заполнении мармитов линии раздачи готовыми блюдами и изделиями, в обслуживании посетителей.

За время работы в столовой:

- изучены все виды сырья, продуктов, полуфабрикатов поступающих в столовую комбината питания;

- освоены технологические приемы выработки всего ассортимента полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, рыбы, птицы, овощей приготавливаемых в столовой комбината питания по меню, а так же блюд банкетного исполнения (блюда в горшочках, рулеты из кур, мяса и т.д.);

- проводился бракераж пищи;

- принималось участие в подготовке и обслуживании мероприятий (обслуживание посетителей);

- изучены условия хранения сырья и условия реализации готовой продукции;

- изучена организация работы на производственных участках цехов;

- изучена технологическая, производственная, нормативная документация имеющаяся в столовой;

- в работе использовалось оборудование инвентарь и посуда имеющаяся на предприятии, в том числе освоена работа на пароконвектомате .

На практике в столовой выполнена поставленная задача закрепления, расширения и систематизации знаний полученных по дисциплине «Технология продукции общественного питания» и другим специальным дисциплинам.

Приобретенные мною умения и навыки помогут в дальнейшей работе на предприятии общественного питания.

### **Список использованных источников**

1. Сборник рецептур и кулинарных изделий. –М.: «Лада», 2018

2. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.- М.: «Хлебпромформ», 2016
3. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»
4. ГОСТ Р 50763-2009 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
5. ГОСТ Р 507647-2008 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
7. СанПиН 2.3.6.1079-2001 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.2.1324-2003 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
9. Ковалев Н.И., Кудкина М.Н., Кравцова В.Л. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, Омега-Л, 2018
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: «Феникс», 2017
11. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Деловая литература, 2016
12. Щербакова Л.М. и др. Охрана труда в торговле и общественном питании.- М.: Деловая литература, 2018
13. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и Ваш ресторан», «Гастроном», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан»

**Технологическая карта**  
Наименование блюда:





ООО «Андреан»

(Организация)  
 Кафе «Мариана»

(Структурное подразделение)  
 Салат из свежей свеклы (1 блюдо)

(Наименование блюда)

Форма по ОКУД  
 По ОКПО  
 Вид деятельности по ОКДП  
 Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП  
 Вид операции

Код	03300501

Номер документа	Дата составления
	«   »   .200    г

### КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№1 От « 01 » 09 2020г			№2 От « 14 » 10 20 20 г			№3 От «   »    20    г			№4 От «   »    20    г		
Номер по порядку	Продукты		Норма, кг	Цена, руб.коп	Сумма, руб.коп	Норма, кг	Цена, руб.коп	Сумма, руб.коп	Норма, кг	Цена, руб.коп	Сумма, руб.коп	Норма, кг	Цена, руб.коп	Сумма, руб.коп
	Наименование	Код												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Свекла свежая	011	0,032	51-00	1-63		71-00	2-27						
2	Свекла протертая	012	0,033	100-00	3-30		120-00	3-96						
3	Морковь	032	0,02	60-00	1-20		80-00	1-60						
4	Масло растительное	051	0,007	120-00	0-84		120-00	0-84						
5	Сахар	100	0,005	25-00	0-13		25-00	0-13						
6	Соль	101	0,003	12-00	0-04		12-00	0-04						
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			-	-	7-14			8-84						
Наценка 180%, руб.коп			12-88			15-91								
Цена продажи блюда, руб.коп			20-00											
Выход одного блюда в готовом виде,г			100											
Заведующий производством		П	Кузнецов											
Калькуляцию составил		О	Васильев											
УТВЕРЖДАЮ		Д	Фролов											
Руководитель организации		П												
		И												
		С												
		Б												

ООО «Мираж»  
(Организация)  
Кафе «Марианна»  
(Структурное подразделение)

Форма по ОКУД  
по ОКПО  
Вид деятельности по  
ОКДП  
Вид операции  
Номер блюда по  
сборнику рецептов ТТК,  
СТП  
Вид операции

Код
0330502

УТВЕРЖДАЮ

Номер документа	Дата составления
256	19.06.

Руководитель

(Должность)

(подпись)

(расшифровка)

«19» июня 20\_\_ г

### ПЛАН-МЕНЮ

На «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Номер по порядку	Блюдо и гарнир				Количество	Цена продажи, руб. коп	Сумма, руб.коп
	Наименование и краткая характеристика блюд	код	Номер блюда по сборнику рецептов, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>1. Холодные закуски</b>							
1.1	Канapé с сельдью			80	40	40-00	1600-00
1.2	Салат рыбный			150	20	45-00	900-00
1.3	Сельдь по -ленинградски			200	20	60-00	1200-00
1.4	Масло сливочное			20	10	15-00	150-00
1.5	Сырное ассорти			100	20	70-00	1400-00
<b>2. Первые блюда</b>							
2.1	Солянка мясная			500/50/10	20	55-00	1100-00
2.2	Борщ с грёнками			500/60	40	50-00	2000-00
<b>3. Вторые блюда</b>							
3.1	Антрекот с картофельным пюре			79/150/10	60	140-00	8400-00
3.2	Бефстроганов			300	40	150	6000-00
3.3	Азу			325	60	120-00	7200-00
<b>4. Напитки</b>							
4.1	Чай с лимоном			200/10	50	10-00	500-00
4.2	Чай с сахаром			200/15	50	8-00	400-00
4.3	Кофе «Эспрессо»			100	50	15-00	750-00
4.4	Кофе «Капучино»			100	35	20-00	700-00
<b>5. Десерты</b>							
5.1	Мусс клюквенный			100	10	60-00	600-00
5.2	Пирожное «Птичьё молоко»			80	50	50-00	2500-00
5.3	Заварное пирожное «Эклер»			100	50	60-00	3000-00
						Итого	

(Организация)	Форма по ОКУД	Код
(Структурное подразделение)	По ОКПО	
Структурное подразделение	Вид деятельности по	
получатель	ОКДП	
	Номер блюда по сборнику	
	рецептур, ТТК, СТП	
	Вид операции	

Номер документа	Дата составления

### ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	примечание
	Наименование	Код	Наименование	Код По ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Текила Olmeca Blanco		л		1250	
2.	Ликёр Countreau		л		1500	
3.	Лайм		кг		1000	
4.	Красный вермут Martini Rosso				1250	
5.	Биттер Campari				1250	
6.	Зелёный ликёр de Menthe de Cyper				750	
7.	Белый ликёр Crème de Cacao				750	
8.	Сливки				750	
9.	Ирландский крем				750	
10.	Кофейный ликёр				750	
11.	Сахар		кг		250	
12.	Белый ром Bacardi				1250	
13.	Содовая вода				3000	
14.	Мята				250	
15.	Водка				1375	
16.	Лимон		кг		500	
17.	Сахарный сироп				250	
18.	Ликёр Crème de Cassis				375	
19.	Игристое вино				500	
20.						

Затребовал \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

Отпуск разрешил:  
Директор

\_\_\_\_\_  
(Подпись)



Таблица 2.15. Форма бракеражного журнала и пример оформления дегустации за 06.09.2020 г.

<i>№ партии</i>	<i>Наименование блюд или изделий</i>	<i>Время и дата</i>		<i>Замечания по качеству</i>	<i>Оценка в баллах</i>	<i>Фамилии и инициалы повара</i>
		<i>Изготовления</i>	<i>Бракеража</i>			
1	Салат из овощей со сметаной	06/09в 10 ч 20 мин	06/06 10 ч 30 мин	Соотношение компонентов не соблюдено	4	Иванова И.М.
2	Салат мясной	11 ч 30 мин	11 ч 40 мин	Картофель нарезан крупно, частично помят	3	Федорова А.А.
3	Щи из свежей капусты	11 ч 30 мин	11 ч 58мин	Капуста нашинкована неравномерно Аромат пассерованных кореньев слабо выражен	4	Сергеева П.А.
4	Запеканка из творога	12 ч 30 мин	11 ч 50 мин	Консистенция неоднородная	3	Иванова И.М.
5	Компот из сухофруктов	12 ч 30 мин	11 ч 50 мин	Слегка переварены фрукты	4	Сергеева П.А.

