

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

период с «28» февраля 2024 года по «16» мая 2024 года

Студент группы СОПК-22-1  К.М. Козлова

Организация: КСД

Руководитель практики  Царёва О.И.
подпись

Отчет защищен:
с оценкой _____


Владивосток 2024

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

СОГЛАСОВАНО
Председатель ЦМК

И.В. Мокшина
« 05 » 01 2024

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР

О.В. Дубровина
2024

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)**

Студент(ка) Козлова Кристина Максимовна

Фамилия Имя Отчество

обучающийся на 2 курсе, по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

направляется на *производственную* практику

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в объеме 144 часов

в период с «28» февраля 2024 г. по «16» мая 2024 г.

в организации КСД (столовая), ул.Добровольского,20

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период *производственной* практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	Организовать рабочее место в горячем цехе, подготовить к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования	144
2.	Подобрать производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуду для приготовления, сервировки, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
3.	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной	
5.	Составить технологическую схему и технико-технологическую карту приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	

Дата выдачи задания «28», февраля 2024 г.

Срок сдачи отчета по практике «16» мая 2024 г.

Руководитель
(структурное подразделение СПО ВВГУ)


подпись

Царёва О.И.
Ф.И.О.

Содержание

Введение	3
1 ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
2 Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления, сервировки, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5
3 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	7
4 Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	8
5 Техничко-технологическая документация	9
Заключение	11
Список использованных источников	12
Приложение А. Формула расчета фуджоста	13
Приложение Б. Пример Техничко-технологической карты	14

Введение

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проходит в учебной лаборатории и столовой КСД ВВГУ.

В течение производственной практики мною будет выполняться следующая работа:

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В данной работе передо мной поставлены следующие цели и задачи:

- подобрать производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуду для приготовления, сервировки, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- рассчитать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

- выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- составить технологическую схему и технико-технологическую карту приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1 ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

2 Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления, сервировки, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Предприятия общественного питания должны быть оснащены оборудованием и предметами материально-технического оснащения в соответствии с действующими нормами. В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару для предприятий общественного питания, не должны оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменения их качества и свойств. Они должны быть устойчивы к кислотам и щелочам, легко мыться и дезинфицироваться, не ржаветь, иметь гладкую поверхность. Таким требованиям отвечают нержавеющая сталь, алюминий, дюралюминий, мельхиор, никель, некоторые виды пластмассы, фарфор, фаянс, стекло и др. Требования к оборудованию. Технологическое оборудование предприятий общественного питания бывает механическое, тепловое, холодильное и немеханическое. Форма и конструкция оборудования должны соответствовать санитарным требованиям, способствовать облегчению труда работников и повышению его производительности. В настоящее время этим требованиям отвечает модульное (определённых габаритных размеров) оборудование, выполненное в виде отдельных секций, которые легко собираются в разном сочетании для горячих, холодных, кондитерских цехов. Оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического процесса, исключая встречные и перекрёстные потоки движения сырья, п/ф., готовой пищи. Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы к нему шириной не менее 1.2-1.5м. Механическое оборудование должно иметь рабочие части машин из нержавеющей стали, наружные части окрашенными эмалевой краской. После работы оборудование тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают чистыми полотенцем и закрывают чехлом из плёнки или полотна. Рабочие части машин следует мыть с добавлением различных моющих средств, опшаривать, протирать, просушивать в тепловых шкафах отдельно в разобранном виде. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку продуктов должно использоваться отдельное механическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы. Тепловым оборудованием причем самым гигиеничным являются электрические аппараты: стационарные котлы, плиты и модульные секционные передвижные плиты, сковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, которые собирают в линию в зависимости от последовательности технологического процесса, кондитерские шкафы в кондитерском производстве. Всё тепловое оборудование содержат в чистоте. После работы тщательно

моют горячей водой с моющими средствами. Немеханическое оборудование относят: производственные столы, производственные и моечные ванны, разрубочный стул, стеллажи, табуреты, шкафы и т.д. Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную, нержавеющую поверхность. Самыми гигиеничными являются цельнометаллические столы из нержавеющей стали или дюралюминия, а также столы с деревянными крышками для разделки теста на кухне и в кондитерских цехах, которые выполнены из твёрдых пород дерева (дуб, береза, клен). Санитарными нормами допускается изготовление крышек столов из полимерного материала-винипласта марок П-73 и П-74. Весь инвентарь. Моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65°С. Инвентарь, используемый для приготовления яичной массы тщательно промывают 0.5%-ным раствором кальцинированной соды, затем дезинфицируют 2%-ным хлорной извести и ополаскивают горячей водой. Кухонную посуду не дезинфицируют, так как она постоянно подвергается тепловой обработке.

3 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

При традиционном способе расчета продажной цены блюда его стоимость определяется путем составления калькуляционной карточки по форме ОП-1. В ней указывается себестоимость ингредиентов, наценка и продажная цена одной порции. Для удобства в карточке может указываться количество сырья, необходимое для изготовления 100 блюд. При традиционном способе можно использовать два метода расчета конечной цены:

- производственный;
- торговый.

Они отличаются методологией, но имеют общий порядок составления калькуляции. При производственном методе ингредиенты в калькуляционной карте учитываются по закупочной стоимости, а уже к полученной цене порции прибавляются дополнительные надбавки: наценка и НДС.

Такой способ расчета продажной цены подходит для заведений общепита, продающих одинаковые блюда с различной наценкой. Например, когда единая кухня изготавливает один и тот же суп для столовой и ресторана. При торговом методе учет стоимости ингредиентов в калькуляционной карточке производится по продажной цене. В результате получаемая итоговая сумма является конечным ценником, который вносится в меню. Этот способ более удобен для заведений общепита с единой наценкой на все блюда.

Использование традиционного метода расчета продажных цен характерно в большей степени для кафе, пиццерий, столовых, где себестоимость сырья занимает значительную часть расходов. При использовании для автоматизации торговли программы складского учета ЕКАМ на блюдо составляется технико-технологическая карта. В неё подтягиваются актуальные закупочные цены на сырье, в результате чего руководитель может ежедневно оценивать рентабельность каждого пункта меню. Это позволит своевременно корректировать ценовую политику и обеспечивать стабильную прибыль бизнеса.

4 Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Официант записывает заказ в бланк счетов в виде книжки с твердой обложкой. После приема заказа официант должен наметить план его выполнения: заказ на производство закусок и блюд, подбор посуды для их приготовления и подачи. Приняв заказ, официант идет в сервизную, где подбирает посуду для подачи блюд. Затем официант подходит к компьютерному кассовому терминалу, пробивает заказ, который поступает на принтеры горячего, холодного цехов и сервис- бара. В сервис-баре он получает прохладительные и алкогольные напитки и приносит их в зал, располагая на подсобном столе. Затем подает гостям в соответствии с заказом. В начале на стол подают хлеб, а затем холодные блюда и закуски, суп, вторые горячие блюда, десертные блюда, при этом соблюдая последовательность их подачи.

Техника работы официанта заключается в следующем. При подаче холодных блюд и закусок официант кладет на ладонь левой руки сложенный ручник, на который ставит блюдо вместе с приборами для раскладки, подходит к гостю слева и, слегка наклонившись к нему, опускает левую руку с блюдом под небольшим углом таким образом, чтобы край блюда находился над краем тарелке.

Правой рукой официант берет прибор для раскладки и перекладывает блюдо, прижимая локоть к себе и отводя кисть руки вправо. По этой системе осуществляется подача блюд на банкетах и торжественных вечеринках. В практике используют четыре варианта расположения универсального прибора для раскладки блюда:

- классический прием - приборы свободно взять в правую руку; указательный палец расположить между вилкой и ложкой так, чтобы вилкой можно было двигать; чтобы «сжать» вилку и ложку для захвата ломтика рыбы или мяса, нужно убрать указательный палец;

- плоский прием - ложку и вилку расположить в одной плоскости в виде лопатки;

- щипцовой прием - ложка и вилка расположены напротив друг друга; вилка - зубцами вниз; после захвата пищи повернуть руку влево на 90°С и раздвинуть приборы большим указательным пальцами;

- официант предлагает блюдо гостю, который обслуживает себя сам. Гость, пользуясь приборами для порционирования, кладет себе в тарелку порцию рыбы, мяса или другого блюда

5 Технико-технологическая документация

Технологический документ – графический или текстовый документ, который отдельно или в совокупности с другими документами определяет технологический процесс или операцию изготовления изделия. Для оформления тех. процессов применяется соответствующая технологическая документация ЕСТД (единая система технологической документации) предусматривает целый ряд технологических документов:

- Маршрутная карта.
- Карта эскизов
- Операционная карта.
- Ведомость оснастки.
- Ведомость материалов.
- Ведомость технологических документов.

В условиях единичного и опытного производства основным технологическим документом является маршрутная карта, дополняемая чертежом детали или операционным эскизом. Существуют карты механической обработки, слесарных, слесарно-сборных и электромонтажных работ. Изложение тех. процессов на операционных картах принято называть операционным процессом. Последовательность выполнения переходов указывается цифрами.

Маршрутная карта содержит сокращенное описание всех технологических операций в последовательности их выполнения без указания переходов и технологических режимов. Карта эскизов– графический документ, содержащий эскизы, схемы и таблицы и предназначенный для пояснения выполнения технологического процесса, операции или перехода изготовления или ремонта изделия (составных частей изделия), включая контроль и перемещения. Операционная карта– документ предназначен для описания технологической операции с указанием последовательного выполнения переходов, данных о средствах технологического оснащения, режимах и трудовых затратах. Применяется при разработке единичных технологических процессов.

Ведомость оснастки– документ предназначен для указания применяемой технологической оснастки при выполнении технологического процесса изготовления или ремонта изделия (составных частей изделия). Ведомость материалов– документ предназначен для указания данных о подетальных нормах расхода материалов, о заготовках, технологическом маршруте прохождения изготавливаемого или ремонтируемого изделия (составных частей изделия). Применяется для решения задач по нормированию материалов. Ведомость технологических документов– документ предназначен для указания полного

состава документов, необходимых для изготовления или ремонта изделий (составных частей изделий), и применяется при передаче комплекта документов с одного предприятия на другое. (Приложение Б)

Заключение

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проходит в учебной лаборатории и столовой КСД ВВГУ.

В течение производственной практики мною выполнялась следующая работа:

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В данной работе я выполнила следующие цели и задачи:

- подобрала производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуду для приготовления, сервировки, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- рассчитала стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

- выполнила задание (заказ) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной практики;

- составила технологическую схему и технико-технологическую карту приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Андонова, Нина Ивановна. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для [образоват. учреждений СПО] / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина - М. : Академия , 2017 - 256 с. : 16 с. цв. ил.
2. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> (дата обращения: 15.04.2024). — Текст : электронный.
3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для студентов ссузов / А.Т. Васюкова. М.: РУСАЙНС, 2017.-223 с.
4. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1895448> (дата обращения: 11.04.2024).
5. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебник 2-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192
6. Харченко, Нелли Эрьевна. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко - 8-е изд., стер. - М. : Академия , 2014 - 512 с.
<http://blog.quickresto.ru>
<https://cyberpedia.su/9x122c1.html>

Приложение А

$$\text{Фудкост} = \frac{\text{Себестоимость продуктов}}{\text{Сумма выручки}} \times 100$$

Рисунок 1 – Формула расчета фудкоста

Приложение Б

ИП или ООО
"Название заведения"

Утверждаю
Директор

Технико - технологическая карта № 2 от 11.04.2017

Борщ

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Борщ вырабатываемое ИП или ООО и реализуемое в "Название заведения".

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Говядина Мякоть	42	40
2	Вода питьевая	168	168
3	Свекла	39	29
4	Капуста белокочанная	40	32
5	Картофель	27	18
6	Морковь столовая свежая	22	16
7	Лук репчатый	27	22
8	Томат-паста	12	12
9	Масло подсолнечное рафинированное	8	8
10	Чеснок	1,3	1
11	Сахар-песок	2	2
12	Уксус 3%	2	2
13	Соль поваренная пищевая	0,5	0,5
14	Специи Перец черный молотый	0,25	0,25
15	Специи Лавровый лист	0,2	0,2
16	Зелень Петрушка	1,4	1
17	Сметана 20% жирности	10	10

Выход полуфабриката, г: 338

Выход готового изделия, г: 250

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой свеклу, морковь, картофель и лук. Капусту тонко нашинковать. Чеснок очистить и мелко нарезать. В кастрюле вскипятить воду, положить говядину и варить до готовности. Вынуть мясо, охладить и нарезать порционными кусками. Бульон процедить, посолить, поперчить, положить картофель и капусту и варить на небольшом огне. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить лук и морковь около 5 минут, затем добавить свеклу, уксус и сахар, обжарить, добавить томат и тушить 5-10 минут. В кастрюлю с картофелем и капустой добавить тушеные овощи и лавровый лист. Довести до кипения, снять пену, добавить в борщ чеснок. Накрывать крышкой и сразу снять с огня, после чего дать настояться 10 мин. В пиалу положить мясо, налить борщ, добавить нарезанную зелень и сметану.

Рисунок 2 – Пример Технико-технологической карты