

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 «09» апреля 2025 года по «15» мая 2025 года

Студент группы СОпПК-23-1  А.Е. Алферова

Организация: КСД

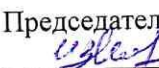
Руководитель практики  О.И. Царёва
подпись

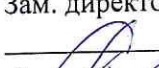
Отчет защищен:
с оценкой _____

Владивосток 2025

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

СОГЛАСОВАНО
Председатель ЦМК

И.В. Мокшина
« 20 » 03 2025

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР

О.В. Дубровина
« 20 » 03 2025

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (по профилю специальности)

Студент(ка) Алферова Анна Евгеньевна
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 72 часов

в период с «09» апреля 2025 г. по «15» мая 2025 г.

в организации КСД, 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	72
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 «03» апреля 2025 г.

Срок сдачи отчета по практике «15» мая 2025 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 Организация рабочего места в горячем цехе, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования	6
3 Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления, сервировки, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	7
4 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	9
5 Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием	12
6 Технологическая документация	14
Заключение	16
Список использованных источников	17
Приложение А. Технологическая карта на блюдо Гречка по - купечески	18
Приложение Б. Технологическая схема приготовления блюда Гречка по – купечески	20

Введение

Производственная практика по 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 лаборатории при КСД ВВГУ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В течение производственной практики мною будет выполнена следующая работа:

- организовать рабочее место в горячем цехе, подготовить к работе и безопасной эксплуатации технологическое оборудование;
- подобрать производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуду для приготовления, сервировки, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- рассчитать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- выполнить задания (заказы) 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

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания — профессиональный модуль по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цель модуля — формирование у обучающихся умений и приобретение практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по специальности.

Некоторые задачи модуля:

- формирование умений организовывать процесс приготовления кулинарной продукции в производственных цехах;
- изучение организационной структуры;
- освоение производственных процессов на рабочих местах цехов;
- приобретение опыта по оформлению технологической документации;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при организации производственного процесса приготовления кулинарной продукции;
- развитие интереса и способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстроты мышления и принятия решений.

Некоторые виды работ, которые входят в учебную практику по ПМ.02:

- организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями;
- приготовление и творческое оформление супов сложного приготовления;
- приготовление горячих соусов;
- приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
- приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
- приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

- приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;

- разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения модуля студент должен уметь, например, разрабатывать, изменять ассортимент, обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов и т. д.

Некоторые знания, которые должен освоить студент: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и т. д.

2 Организация рабочего места в горячем цехе, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования

Организация рабочего места в горячем цехе предполагает следующие моменты:

- Зонирование помещения. Выделяют места для приготовления хлеба и булочек, соусов, гарниров, первых и вторых блюд. Оборудование располагают по ходу технологического процесса.

- Удобное расположение инвентаря и вспомогательного оборудования. Все необходимые компоненты, вспомогательные приборы и инвентарь должны быть в зоне рабочего места повара.

- Достаточная освещённость. Естественное освещение должно дополняться искусственным и равномерно освещать рабочую зону.

- Ровная и нескользящая напольная поверхность. Уделяют внимание поверхностям столов, моечных ванн, раковин — их края должны быть закруглёнными и гладкими.

- Заземление. Во избежание поражения электротоком каждое рабочее место, где используются электроприборы, должно иметь заземление.

Подготовка к работе включает проверку оборудования перед каждой сменой. Сотрудники должны надеть спецодежду, сменную комфортную обувь, вымыть руки и проверить работоспособность техники.

Некоторые правила безопасной эксплуатации технологического оборудования:

- Не допускается перемещение тяжёлых ёмкостей и большого количества посуды в руках. Для этого используют тележки.

- Нельзя оставлять остатки пищи на варочных и прочих разогретых поверхностях. Остатки и отходы убирают сразу же.

- Ножи и другие колюще-режущие предметы должны храниться в местах, для этого предусмотренных. Ножи должны храниться в кожаных или пластиковых чехлах, металлических футлярах либо на магнитных держателях.

- Нельзя эксплуатировать неисправные электроприборы и механическое оборудование.

- Нельзя неосторожно использовать технику, находящуюся под давлением.

- Нельзя проливать масло и другие легковоспламеняющиеся жидкости на раскалённых поверхностях.

- Нельзя не использовать прихватки, рукавицы и другие виды защиты для рук.

Работники горячего цеха должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством.

3 Подборка производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления, сервировки, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

При подборе производственного оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления, сервировки и оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента необходимо учитывать специфику и формат заведения, количество посетителей за смену, ассортимент готовой продукции и сложность приготовления блюд.

Некоторые виды оборудования для приготовления:

- Плиты. Бывают электрические, индукционные и газовые. К каждому виду плит нужен совместимый тип посуды.
- Пароконвектоматы. Универсальное оборудование, которое подходит для жарения, тушения, запекания, в том числе на пару.
- Конвекционные печи. Служат для выпечки изделий из теста.
- Жарочные поверхности. Позволяют эффективно организовать работу кухни любого масштаба. На них можно не только жарить мясо и рыбу, но и приготовить яичницу, омлеты, тосты.
- Жарочные шкафы. Предназначены для запекания, обжарки, выпечки хлебобулочных изделий. Некоторые модели снабжены функцией пароувлажнения, которая позволяет выпекать сложные кондитерские изделия.
- Грили. Популярный способ приготовления мяса и овощей во многих кухнях мира. Лавовые грили позволяют готовить пищу, по свойствам схожую с приготовленной на открытом огне.

Некоторые виды инвентаря и инструментов:

- Наплитная посуда. Включает кастрюли и сотейники разных объёмов.
 - Сковороды. Используются с различными покрытиями для разных технологических процессов.
 - Гастроёмкости. Подходят для хранения полуфабрикатов.
 - Специализированные ножи. Используются для нарезки продуктов.
 - Разделочные доски.
 - Половники, шумовки, лопатки.
 - Термометры. Используются для контроля температуры.
- Для сервировки и подачи блюд могут использоваться, например:
- Классические тарелки и блюда. Сервировочная посуда должна быть одновременно красивой и простой в уходе.

- Многоярусные блюда и подставки для тортов. Подходят для кафе и ресторанов, в которых часто проводят праздники и кондитерские шоу.

- Подносы. Могут быть стальными с хромированной полировкой, прорезиненными или из пищевого пластика.

- Чайные и кофейные пары. Лучший вариант — предметы белого цвета, которые подходят к любой сервировке.

- Бокалы, фужеры, стопки. Для обслуживания в ресторанах подходят предметы из тонкостенного стекла.

Для оформления блюд могут использоваться, например:

- Смокер. Сложное высокопроизводительное тепловое устройство закрытого типа для запекания, томления и копчения продуктов.

- Коптильня. Оборудование, предназначенное для приготовления блюд при низкой температуре в течение длительного времени с использованием дыма для придания аромата готовящейся пище.

4 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Ценообразование - это процесс установления уровней, структуры, динамики цен, образующих единую систему. В понятие «ценообразование» входит совокупность организационных и методологических мер по определению цены на товары в их продвижении из сферы производства в сферу обращения и потребления.

Каждая цена включает в себя определенные элементы, и в зависимости от вида цены состав этих элементов может меняться. Важной задачей является определение структуры цены, то есть соотношения отдельных элементов цены, выраженных в процентах или долях единицы.

Важным является также обоснованность каждого элемента цены. На основе структуры цены определяются резервы снижения себестоимости. Если в составе цен большой удельный вес занимают прибыль и налоги, то у предприятия имеется возможность последовательно снижать цену товара, увеличивая продажи и вытесняя конкурентов.

Формирование цены на продукты питания и услуги - это сложный процесс. Состав и структура цены на кулинарную продукцию и покупные товары имеет свои особенности, отличные от цен розничной торговли и от порядка установления цен на продукцию промышленного производства. Это связано со спецификой общественного питания, отражающейся в функциях производства кулинарной продукции, реализации и организации потребления. Следовательно, цены в сфере общественного питания должны покрывать затраты, связанные с производством продукции, её реализацией и потреблением, а также обеспечивать получение предприятиями необходимого размера прибыли.

Но в общественном питании отсутствует отдельный учёт издержек производства и обращения, а также потоварный учёт, что делает невозможным определение себестоимости продукции. Поэтому предприятия питания формируют цену продажи на кулинарную продукцию и покупные товары с использованием наценки.

В общественном питании цена товара исчисляется с помощью калькуляции. Калькулирование продажной цены происходит на основании нормативов, установленных Сборниками рецептур. Такие сборники являются нормативными документами, в них указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приводится технология приготовления.

Расчет продажной цены на каждое блюдо или изделие кухни производится специалистом - калькулятором в калькуляционных карточках типовой формы (№ОП-1), утвержденных постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 г. №132 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговой операций» на основании нормативов, установленных Сборниками рецептур. При расчете продажной цены

учитывается данные бухгалтерского и складского учета о стоимости продуктов, израсходованных на их приготовление.

В сборнике приводятся нормы используемого сырья по массе в граммах, а также нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных компонентов (фарша, полуфабрикатов и пр.), приводится масса всего блюда в целом. Нормы расхода различных специй, соли, сахара даются отдельно в расчете на одно блюдо. Новые рецепты, разработанные поварами самостоятельно, должны быть утверждены вышестоящими органами.

Исчисление продажных цен на продукцию предприятий общественного питания производят в калькуляционных карточках отдельно на каждый вид блюда (порцию) отдельно. Калькуляция может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд или одно блюдо. Для наиболее точного определения цены одного блюда (изделия) калькуляция составляется из расчета стоимости на сто блюд. Перед составлением калькуляции необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд или кулинарных изделий, нормы закладки сырья по Сборнику рецептов, а также цены на продукты и сырье.

В калькуляционных карточках необходимо заполнить следующие реквизиты: наименование предприятия общественного питания, номер карточки, наименование блюда, номер по Сборнику рецептов (или номер СТП), наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд по нормам на 100 порций или на одно блюдо.

При этом составление калькуляционного расчета и определение продажной цены каждого блюда (изделия кухни) производится в следующем порядке:

Определяется ассортимент и количество блюд (изделий) по плану-меню, на которые необходимо составить калькуляционный расчет;

На основании сборников рецептов устанавливаются нормы вложения (закладки) сырья на каждое отдельное блюдо (изделие);

Определяются подлежащие включению в калькуляцию учетные цены на сырье на основании данных бухгалтерского и складского учета;

Исчисляется стоимость сырьевого набора 100 порций блюд (изделий) либо одного блюда путем умножения количества сырья каждого наименования (графа «Норма, кг») на его продажную цену (графа «Цена, руб., коп.»). Полученный результат указывается в графе «Сумма, руб., коп.»;

Полученная стоимость всех продуктов суммируется и показывается на карточке по строке «Общая стоимость набора». Сырьевой набор конкретного блюда (изделия кухни) указан в сборниках рецептов;

Устанавливается продажная цена одного блюда (одной порции) путем деления продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100 (строка «Продажная стоимость блюда»).

Правильность вычисления цены блюда или изделия должна быть подтверждена подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждена руководителем предприятия.

Размер наценки зависит от статуса заведения, особенностей обслуживания, внутренней политики компании и других факторов. Минимальная наценка — в столовых и кафе быстрого питания, максимальная — в люксовых ресторанах.

5 Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной

Некоторые аспекты такого задания:

- Оценка наличия, выбор и проверка качества продуктов. Необходимо организовать хранение ингредиентов до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- Оформление заявок на продукты и расходные материалы, необходимые для приготовления блюд сложного ассортимента.
- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- Выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом.
- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- Выбор, применение и комбинирование методов приготовления блюд сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- Приготовление и оформление блюд сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.
- Оценка качества блюд сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- Упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- Организация хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учётом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпусла.

- Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учётом обеспечения её 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.).

6 Технологическая документация

Технологическая карта составляется на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептов, который применяется на предприятии. В карте указывают:

- наименование блюда, номер и вариант рецептуры;
- нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию;
- расчёт на определённое количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определённой ёмкости;
- выход блюда.

Также в карте приводят краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, указывают последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуют требования к качеству блюда, коэффициенты трудоёмкости блюда.

Технико-технологическая карта разрабатывается на новую продукцию. Она устанавливает требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

Некоторые разделы ТТК:

- Наименование изделия и область применения. Указывают точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения.
- Перечень сырья для изготовления блюда. Указывают все виды продуктов для данного блюда (изделия).
- Требования к качеству сырья. Делают запись о том, что продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют требованиям нормативных документов (ГОСТов, ОСТов, ТУ) и имеют сертификат качества и удостоверение качества для определённых продуктов.
- Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов, изделий и блюд (рецептура). Указывают нормы закладки продуктов (брутто и нетто) на 1, 10 или более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.
- Описание технологического процесса. Дают подробное описание, особо выделяя режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия); перечисляют используемые пищевые добавки, красители и др..

- Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюда. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда (изделия), порядок его реализации и хранения, а при необходимости — условия транспортирования.

- Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия).

- Показатели пищевой и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда или изделия (г на 100 г, ккал), используя справочные таблицы «Химический состав пищевых продуктов», одобренные Минздравом РФ.

Заключение

Производственная практика по 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 проходила в лаборатории при КСД ВВГУ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В течение производственной практики я выполнила следующую работу:

- организация рабочего места в горячем цехе, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления, сервировки, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- расчёт стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- выполнила задания (заказов) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- составила технологическую схему и технико – технологическую карту приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Список использованных источников

- 1 ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
- 2 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для [образоват. учреждений СПО] /М.В. Володина, Т. А. Сопачева. 6-е изд. стереотип. М.: Академия, 2021.-191 с.
- 3 Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для студентов ссузов / А.Т. Васюкова. М.: РУСАЙНС, 2022.-223 с.
- 4 Ратушный А.С. Баранова Б.А. Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник Форум, 2022-240
- 5 Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебник 2-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.-192
- 6 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко К.. ООО «Издательство Арий», М., ИКТЦ «Лада», 2023. 680 с.: ил,
- 7 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, 2024. — 133 с. — ISBN 978-5-406-13327-9. — URL: <https://book.ru/book/954422>
- 8 Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-406-11724-8. — URL: <https://book.ru/book/949613>
- 9 <https://studbooks.net/1916483/tovarovedenie/tseny>
- 10 Режим доступа: <https://elib.vvsu.ru/> Научная электронная библиотека ВВГУ

Приложение А

Технико – технологическая карта На блюдо «Гречка по - купечески»

1.1 настоящая технико - технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо «Гречка по – купечески» вырабатываемые в предприятии.

2 Перечень сырья

2.1 для приготовления блюда использую следующее сырьё:

Ингредиенты	ГОСТ продукта
Гречневая крупа	ГОСТ 5550-2021
Свинина	ГОСТ 31476-2012
Лук репчатый	ГОСТ 34306-2017
Морковь	ГОСТ 32284-2013
Перец болгарский	ГОСТ 34325-2017
Соус томатный	ГОСТ 17471-2013
Соль	ГОСТ Р 51574-2018
Смесь перцев	ГОСТ №2 Смесь перцев

2.2 Сырьё используемое для приготовления должно соответствовать нормативной документации, имеет сертификаты, удостоверения качества.

3 Рецепттура

3.1 Рецепттура блюда

Ингредиенты	Брутто, г	Нетто, г
Свинина	300	300
Крупа гречневая	400	350
Лук репчатый	100	80
Морковь	100	80
Перец болгарский	50	40

Соус томатный	60	60
Соль	5	5
Смесь перцев	5	5
Зелень	10	10
ВЫХОД:		400

4 Технология приготовления

Промыть крупу под проточной водой. Можно слегка обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета — это придаст ей более насыщенный аромат. Нарезать мясо кубиками среднего размера. На разогретой сковороде с растительным маслом обжарить кусочки до золотистой корочки примерно 5–7 минут. Нарезать лук мелкими кубиками, морковь натереть на крупной тёрке. Выложить овощи к мясу и обжаривать на среднем огне до мягкости лука. Добавить к мясу и овощам томатную пасту и обжаривать ещё 2–3 минуты, чтобы она отдала свой вкус. Мелко порубить чеснок или пропустить через пресс и добавить к мясу. Добавить соль, перец, лавровый лист и другие любимые специи (например, немного паприки или чили). Выложить промытую крупу поверх мяса с овощами, не перемешивая. Затем залить водой или бульоном — жидкость должна покрывать гречку примерно на 1 см. Довести до кипения. Уменьшить огонь до минимума, накрыть крышкой и тушить на медленном огне 20–25 минут, пока гречка не впитает всю жидкость. Выключить огонь и оставить блюдо под крышкой на 10–15 минут, чтобы гречка полностью пропарилась.

5 Показатель качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид — однородная масса с мясом и овощами.

Цвет — коричневатый, золотистый.

Консистенция — рассыпчатая, мягкая.

Вкус и запах — ароматная, мясная с нотами овощей.

6 Пищевая энергетическая ценность

Калории	Белки	Жиры	Углеводы
123,1 ккал	6,1 г	1,9 г	20,4 г

Рисунок 1 - технологическая карта на блюдо «Гречка по - купечески»

Приложение Б

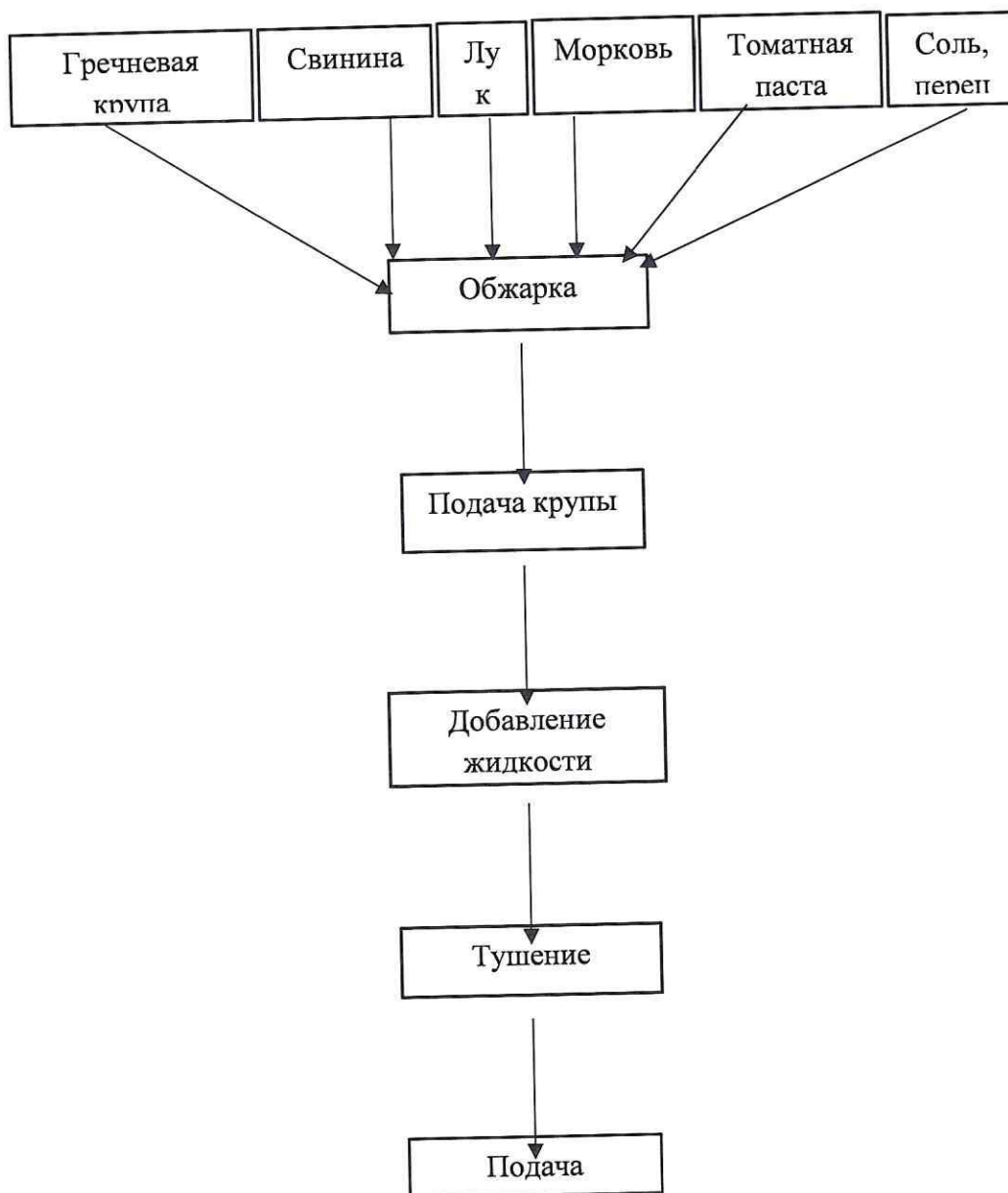


Рисунок 2 – технологическая схема на блюдо «Гречка по - купечески»