

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)

ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,
должностей служащих

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

период с «25» марта 2026 года по «14» апреля 2026 года

Студент группы СОПК-22-1 _____ М.С. Ольховой
подпись

Организация: ООО «Джи 1 Интертейнмент», г. Владивосток

Руководитель практики _____ Царёва О.И.
подпись

Отчет защищен:
с оценкой _____

Владивосток 2026

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

СОГЛАСОВАНО
Председатель ЦМК

И.В. Мокшина
« 13 » 01 2026

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР

О.В. Дубровина
« 13 » 01 2026

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

Студент(ка Ольховой Матвей Сергеевич

Фамилия Имя Отчество

обучающийся на 4 курсе, по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
направляется на производственную практику
ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
в объеме 108 часов
в период с «25» марта 2026 г. по «14» апреля 2026 г.
в организации ООО «Джи 1 Интертейнмент», г. Владивосток

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период учебной практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
	<u>ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</u>	108
1.	Освоить сложные формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов	
2.	Принять участие в подготовка круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания.	
3.	Провести осветление бульонов различными способами.	
4.	Принять участие в приготовлении п/ф и блюд из запеченной рыбы, оформлении блюд и подаче. Заполнить нормативную документацию при приготовлении блюд из запечённой рыбы.	
5.	Принять участие в приготовлении п/ф из мяса птицы для варки, жарки, тушения, запекания	
	Оформление документации	
	Защита отчета	

Дата выдачи задания «24» марта 2026 г.

Срок сдачи отчета по практике «14» апреля 2026 г.

Руководитель
(структурное подразделение СПО ВВГУ)


подпись

Царёва О.И.
Ф.И.О.

Содержание

	Введение	3
1	Сложные формы нарезки корнеплодов и клубнеплодов	4
2	Подготовка круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания	5
3	Осветление бульонов	7
4	Приготовление полуфабрикатов и блюд из запечённой рыбы, оформление блюд и подача	9
4.1	Нормативная документация	11
5	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы для варки, жарки, тушения и запекания	13
	Заключение	16
	Список использованных источников	17
	Приложение А. Подача запеченого куриного рулета в казино «Tigre de Cristal»	18
	Приложение Б. Горячий цех казино «Tigre de Cristal»	19

Введение

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих проходит в ООО «ДЖИ1 Интертейнмент» по адресу г. Артем Бухта Муравьиная, 73, и направлена на развитие уже полученных умений по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Руководство горячим цехом осуществляет заведующий производством (шеф-повар), который выполняет функции начальника цеха. В его обязанности входит: ознакомление персонала с ассортиментом выпускаемых изделий, распределение сырья между работниками, контроль технологического процесса приготовления кулинарных изделий, проверка качества готовой продукции, ведение производственной документации (Приложение Б).

В течение производственной практики мною будет выполнена следующая работа:

- Освоить одну или несколько профессий рабочих, должностей служащих
- В данной работе передо мной поставлены следующие задачи и цели:
- Освоить сложные формы нарезки корнеплодов и клубнеплодов;
 - Принять участие в подготовке круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания;
 - Провести осветление бульонов различными способами;
 - Принять участие в приготовлении п/ф и блюд из запеченной рыбы, оформлении блюд и подаче. Заполнить нормативную документацию при приготовлении блюд из запеченной рыбы;
 - Принять участие в приготовлении п/ф из мяса птицы для варки, жарки, тушения и запекания.

1 Сложные формы нарезки корнеплодов и клубнеплодов

Очищенные клубнеплоды и корнеплоды используют для тепловой обработки целыми или предварительно нарезанными. Их нарезают простыми или сложными формами.

К сложным формам относятся:

Кружочки. Вареный или сырой картофель обравнивают, придавая ему форму цилиндра, затем нарезают поперек на тонкие кружочки толщиной 1,5–2 мм. Кружочки сырого картофеля используют для жарки, а вареного – для запекания рыбы и мяса.

Бочоночки. Картофель среднего размера обрезают с двух противоположных сторон, затем обтачивают, придают форму бочоночка, используют в отварном виде для гарнира.

Чесночки. Сырой картофель сначала обтачивают бочоночками, затем разрезают вдоль на несколько частей. У каждой части по грани делают небольшую выемку. Используют для приготовления супов.

Шарики. Из сырого картофеля с помощью специальных выемок вырезают шарики различного размера или применяют прием обтачивания. Крупные шарики используют для жарки во фритюре, средние – для жарки во фритюре и в отварном виде на гарнир к холодным блюдам.

Стружка. У сырого картофеля делают срезы с двух противоположных сторон так, чтобы получился цилиндр высотой 2–3 см, обравнивают его по окружности, срезают ленту толщиной 2–2,5 мм и длиной 25–30 см. Затем придают этой ленте форму банта и перевязывают ниткой. Используют для жарки во фритюре.

Спираль. Пользуясь специальным инструментом, картофель нарезают спиралью. Используют для жарки во фритюре.

Звездочки. Карбованную морковь нарезают поперек толщиной 1 мм и используют для украшения холодных блюд.

Гребешки. Карбованную морковь разрезают вдоль пополам, затем нарезают наискось толщиной 1 мм и используют для украшения холодных блюд.

Шарики и орешки. Морковь нарезают различного размера, пользуясь специальными выемками или вручную приемом обтачивания. Используют в отварном виде на гарнир к холодным блюдам.

2 Подготовка круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания

Подготовка круп, макаронных изделий, яиц и творога к производству в общественном питании включает ряд обязательных этапов, направленных на обеспечение безопасности, качества и соответствия санитарным нормам.

Крупы

Механическая и гидромеханическая обработка круп включает:

Просеивание. Просеивают, как правило, дроблёные крупы. Это позволяет удалить мучель, нешелушённые зёрна и посторонние примеси.

Переборку. Перебирают рис, пшено, перловую и гречневую крупы.

Промывание. Промывают крупу для удаления частиц оболочек, неполноценных щуплых зёрен. Особенно важно промывать пшено, рис и перловую крупу, так как на поверхности ядер могут находиться продукты гидролиза и окисления липидов, придающие каше горький привкус. Промывают сначала тёплой водой (30–40 °С), а затем горячей (55–60 °С). Кратность промывания — 2–3 раза. Не промывают манную, ячневую, мелкую «Полтавскую» и «Геркулес».

Количество воды, поглощённой крупами при промывании (в среднем 10–30%), следует учитывать при дозировании жидкости для варки каши.

Некоторые виды круп перед варкой поджаривают (гречневую, пшеничную, ячневую) или подсушивают (манную). Для этого крупу насыпают на противень слоем не более 30 мм и обжаривают в жарочном шкафу при температуре 100–150 °С до светло-коричневого цвета при периодическом перемешивании. Манную крупу для приготовления рассыпчатой каши только подсушивают, а затем добавляют растопленный жир и тщательно перемешивают.

Для сокращения продолжительности варки перловой крупы её рекомендуется после промывания замочить на 4 часа.

Макаронные изделия

Подготовка макаронных изделий к производству включает обработку сырья (муки и добавок):

Просеивание муки. Проводят для отделения случайной примеси, отличающейся от частиц муки большими размерами.

Магнитную очистку. Очистку муки проводят для отделения от неё металломагнитных примесей при помощи постоянных магнитов.

Подогрев. Температура муки должна быть не ниже 10 °С.

Смешивание разных партий муки. Это делают в соответствии с указаниями лаборатории фабрики. Смешивание позволяет улучшить какой-либо показатель качества одной партии за счёт другой, у которой этот показатель выше.

Подготовку добавок. Их размешивают в воде, предназначенной для замеса теста, или смешивают с мукой.

Воду, предназначенную для замеса теста, подогревают в теплообменных аппаратах, а затем смешивают с холодной водопроводной водой до температуры, указанной в рецептуре.

Яйца

Обработка яиц в общественном питании обязательна, так как скорлупа может быть загрязнена возбудителями инфекций, например бактериями рода *Salmonella*.

Порядок обработки согласно МР 2.3.6.0233-21:

Мытьё в воде с температурой 40–45 °С и добавлением кальцинированной соды (1–2% раствор).

Замачивание в воде с температурой 40–45 °С и добавлением хлорамина (0,5% раствор).

Ополаскивание проточной водой с температурой 40–45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработку проводят в отдельном помещении либо в специально отведённом месте мясного или мясо-рыбного цеха. Используют промаркированные ванны или ёмкости.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Творог

Перед использованием творог просматривают, протирают через сито (в небольшом количестве) или пропускают через протирочную машину. Потери при этом составляют около 2% массы продукта.

Если творог содержит много влаги, его заворачивают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом.

При переработке замороженного творога его предварительно оттаивают и немедленно используют. Для улучшения вкуса оттаявший творог можно смешивать со свежеприготовленным.

Зачищают творог, если на нём есть верхний загрязнённый или изменившийся по цвету слой.

Для приготовления холодных блюд можно использовать только творог из пастеризованного молока.

Приготовление творожной массы на предприятиях общественного питания запрещено санитарными правилами. Можно использовать творожную массу промышленной выработки.

3 Осветление бульонов

Способы осветления уже мутного бульона

1. Процеживание

Самый простой метод. Подходит для домашних супов, когда идеальная прозрачность не критична.

Как делать:

- Возьмите мелкое сито.
- Выстелите его марлей в 3–4 слоя или чистой хлопковой тканью.
- Медленно пролейте бульон через сито.
- Удаляет крупные частицы, но мелкая муть может остаться.

2. Яичные белки (без мяса)

Быстрый и недорогой способ для овощных и лёгких бульонов.

Как делать:

- Взбейте 1 яичный белок (на 2 л бульона) вилкой до лёгкой пены.
- Влейте в чуть тёплый бульон (не кипящий), постоянно помешивая.
- Медленно нагревайте, не доводя до кипения (температура около 85–90 °С).
- Белок свернётся и соберёт на себя муть, поднявшись наверх.
- Процедите бульон через марлю.

3. Классическая «оттяжка»

Даёт отличную прозрачность и обогащает вкус бульона. Подходит для консоме и заливных.

Состав оттяжки (на 3 л бульона):

- 200 г нежирного мясного фарша (для мясного бульона), рыбного — для рыбного, куриного — для куриного;
- 1–2 яичных белка;
- мелко нарезанные овощи (морковь, лук, порей) — по желанию;
- специи — по желанию.

Как делать:

- Смешайте ингредиенты оттяжки.
- Добавьте в холодный или чуть тёплый бульон.
- Медленно нагревайте при постоянном помешивании.
- Доведите до лёгкого кипения, затем убавьте огонь.
- Варите 10–15 минут, пока оттяжка не свернётся и не поднимется наверх.
- Снимите с огня, дайте отстояться 15–20 минут.

- Аккуратно снимите слой оттяжки шумовкой.
- Процедите бульон через марлю.

4. Лимонный сок

Простой способ, который не влияет на вкус.

Как делать:

- Выдавите сок половины лимона на 3–4 л бульона.
- Влейте в бульон во время повторного кипячения.
- Дайте покипеть 2–3 минуты.
- Процедите.

5. Желатиновая фильтрация

Метод молекулярной гастрономии для максимальной прозрачности без потерь вкуса.

Используется в ресторанной кухне.

Как делать:

- Охладите бульон до застывания (можно добавить желатин).
- Заморозьте.
- Разморозьте на сите с тканью.
- При оттаивании чистая жидкость стечёт, а все загрязнения остаются в желатиновой структуре.

6. Повторное кипячение с овощами

Народный способ, который одновременно улучшает вкус.

Как делать:

- Положите в бульон целую очищенную луковицу и морковь.
- Доведите до кипения и кипятите 5–7 минут на слабом огне.
- Овощи впитают часть мути.
- Удалите овощи и процедите бульон.

Рекомендации по выбору метода

Для обычного супа достаточно процеживания через марлю после правильной варки.

Для прозрачных супов (например, куриного) используйте яичные белки или лимон.

Для консоме, заливного, соусов применяйте классическую оттяжку — она даёт идеальную прозрачность и насыщенность.

В ресторанной кухне для максимальной чистоты используют желатиновую фильтрацию.

Важные нюансы

Перед осветлением обязательно удалите из бульона мясо, кости и овощи.

4 Приготовление полуфабрикатов и блюд из запечённой рыбы, оформление блюд и подача

Приготовление полуфабрикатов и блюд из запечённой рыбы включает несколько этапов: подготовку сырья, формирование полуфабрикатов, запекание, оформление и подачу. Нормативная документация (технологические карты, СанПиН и другие документы) регламентирует процесс приготовления, требования к качеству и безопасности блюд.

Подготовка полуфабрикатов

Для запекания используют целые тушки, порционные куски из филе с кожей без костей, без кожи и костей, а также натуральную рубленую или котлетную массу.

Этапы подготовки:

Механическая обработка рыбы. Рыбу промывают, разделяют (удаляют чешую, внутренности, голову, плавники), нарезают на порционные куски или филе. Для некоторых блюд рыбу могут мариновать (например, сбрызгивая лимонным соком, добавляя специи, масло).

Формовка полуфабрикатов. Возможны разные варианты:

- порционные куски из филе с кожей без костей;
- звенья осетровых рыб с кожей без хрящей;
- натуральная рубленая масса (филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решёткой);
- котлетная масса (к натуральной рубленой массе добавляют замоченный в воде или молоке хлеб).

Дополнительная обработка. Иногда полуфабрикат посыпают солью, перцем, панируют в муке или сухарях, смазывают маслом или соусом перед запеканием.

Запекание рыбы

Способы запекания:

На противнях, порционных сковородах, в формах для запекания. Сковороду смазывают жиром, наливают часть соуса, укладывают подготовленную рыбу, гарнир, заливают оставшимся соусом, посыпают тёртым сыром, сбрызгивают маслом и запекают до образования румяной корочки.

В фольге или рукаве. Рыба маринуется или сбрызгивается лимонным соком, посыпается солью и перцем, затем заворачивается в фольгу или кладётся в рукав и запекается в жарочном шкафу или пароконвектомате.

В конвертах из пергаментной бумаги (папильот). Например, филе лосося можно запечь с овощами в конверте из пергамента.

С использованием «солёной рубашки». Рыбу подсушивают, обсыпают большим количеством соли (лучше морской), сбрызгивают водой. При запекании рыба сохраняет сочность и натуральный вкус, имеет хрустящую корочку.

Температурный режим:

- сырую рыбу запекают при температуре 200–220 °С;
- рыбу, подвергнутую предварительной тепловой обработке (припущенную, жареную), — при 250–280 °С.

Время запекания зависит от размера рыбы и способа приготовления. Например, порционные куски сырого филе доходят до готовности за 10–15 минут при 220 °С, а целая тушка может запекаться около 30 минут при 180 °С.

Соусы для запекания могут быть разными: белый, молочный, сметанный, томатный, соус с луком и грибами и др..

Оформление и подача

Оформление блюда включает:

- украшение зеленью (петрушкой, укропом и др.);
- добавление ломтиков лимона или других цитрусовых;
- использование овощей (например, помидоров, моркови, лука) в качестве гарнира или элемента декора;
- посыпание тёртым сыром для создания румяной корочки.

Подача:

- блюдо отпускают в той же порционной сковороде, в которой оно запекалось, или перекладывают на тарелку;
- температура подачи должна быть не ниже 65–70 °С;
- гарнир (картофель, овощи, рассыпчатая каша и др.) может располагаться вокруг рыбы на тарелке.

4.1 Нормативная документация

При приготовлении блюд из запечённой рыбы используются следующие документы:

Технологическая карта (ТК). Содержит рецептуру с закладками брутто и нетто, технологию приготовления и оформления, выход готового блюда с учётом технологических потерь. В ТК указываются требования к качеству сырья, этапы технологического процесса, органолептические показатели готового блюда (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах), микробиологические и физико-химические показатели безопасности.

Технико-технологическая карта (ТТК). Разрабатывается в соответствии с ГОСТами и другими нормативными документами. Включает область применения, требования к сырью, рецептуру, технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, пищевую ценность.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, включая правила обработки сырья, приготовления блюд, хранения и реализации продукции. Согласно СанПиН, запечённые блюда не подлежат хранению, их готовят по мере спроса, оставлять блюдо на следующий день запрещается.

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий. Используются для калькулирования блюд, регламентируют нормы закладки сырья.

Важные требования:

- продовольственное сырьё и полуфабрикаты должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение и пр.);
- для продовольственного сырья и готовой продукции должно использоваться раздельное оборудование, инвентарь, посуда;
- изготовление продукции должно производиться по утверждённым технологическим документам.

При разработке и использовании нормативной документации необходимо учитывать актуальные версии стандартов и правил, так как они могут обновляться.

5 Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы для варки, жарки, тушения и запекания

Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы для разных способов тепловой обработки

Общая подготовка сырья

Перед изготовлением полуфабрикатов птицу:

- размораживают (если замороженная);
- опаливают (при необходимости);
- потрошат;
- промывают в холодной воде;
- обсушивают;
- разделяют на части в зависимости от вида полуфабриката.

Полуфабрикаты для варки

1. Целая тушка

Тушку формуют («в кармашек» или «в одну нитку») для компактности.

Используют для приготовления бульонов, отварной птицы.

2. Набор для бульона

Включает: крылья, шею, спинку, обрезки после разделки филе и окорочков.

Промывают, укладывают в кастрюлю.

Подходит для прозрачных бульонов и супов.

3. Порционные куски

Тушку разрубают на части: крылья, бёдра, голени, грудка.

Промывают и используют для варки в супах.

Полуфабрикаты для жарки

1. Котлеты натуральные

- Берут большое филе с косточкой (плечевой).
- Зачищают косточку от мякоти и сухожилий, укорачивают до 3–4 см.
- Срезают поверхностную плёнку, надрезают сухожилия.
- Используют для жарки основным способом.

2. Котлеты панированные

Натуральные котлеты смачивают в льезоне (смесь яиц с водой/молоком) и панируют в белой панировке (сухарях).

Жарка основным способом или во фритюре.

3. Котлета по-киевски

- Большое филе слегка отбивают до толщины 2,5–3 мм.
- В центр кладут кусочек сливочного масла (можно с зеленью).
- Закрывают малым филе, придают овально-грушевидную форму.
- Панируют дважды в сухарях для сохранения масла внутри.

4. Цыплята тапака

- Целую тушку цыплёнка распластывают, разрезая вдоль грудки.
- Отбивают для равномерной толщины.
- Солят, перчат, иногда маринуют.
- Жарят под прессом

5. Порционные куски (окорочка, бёдра, голени)

- Зачищают от лишнего жира, кожи.
- Маринуют (по желанию): соль, перец, специи, масло.
- Жарка на сковороде или гриле.

Полуфабрикаты для тушения

1. Рагу

- Тушку рубят на куски по 40–50 г (включая крылья, шею, обрезки).
- Обжаривают до румяной корочки.
- Тушат с овощами, бульоном, томатным пюре.

2. Чахохбили

- Куски курицы (грудка, окорочка) нарезают на порции.
- Обжаривают, затем тушат с луком, помидорами, специями.

3. Тушёная птица с овощами

- Порционные куски птицы (грудка, бёдра) панируют в муке.
- Обжаривают, добавляют пассерованные овощи (морковь, лук, репу).
- Тушат в бульоне или соусе до готовности.

4. Плов с птицей

- Филе или окорочка нарезают кубиками.
- Обжаривают до розовой корочки.
- Добавляют пассерованный лук и морковь, томатное пюре.
- Заливают бульоном, добавляют рис, тушат до готовности.

Полуфабрикаты для запекания

1. Целая тушка (запечённая)

- Тушку формируют («в кармашек»), натирают специями, смазывают маслом или сметаной.

- Можно фаршировать (грибы, яблоки, крупы, цитрусовые).
 - Запекают целиком на противне или в форме.
2. Порционные куски для запекания
- Филе, окорочка, бёдра или голени.
- Маринуют: соль, перец, травы, масло, лимонный сок.
 - Укладывают в форму, добавляют овощи (картофель, кабачки, помидоры).
 - Поливают соусом (сметанным, томатным) или посыпают сыром.
3. Жюльен из птицы
- Отварное или запечённое филе шинкуют соломкой.
 - Смешивают с пассерованным луком и грибами.
 - Заправляют соусом (белым, молочным), раскладывают в кокотницы.
 - Посыпают сыром, запекают до румяной корочки.
4. Фаршированные полуфабрикаты
- Кожа шеи фаршируется котлетной массой или овощами.
 - Филе фаршируется грибами, сыром, зеленью.
 - Запекается в форме или на противне.
5. Котлетная масса для запекания
- Измельчённое филе с хлебом, молоком, маслом.
- Формируют котлеты, биточки, зразы.
 - Выкладывают в форму, заливают соусом, запекают (Приложение А)

Заключение

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих проходит в ООО «ДЖИ1 Интертейнмент» по адресу г. Артем Бухта Муравьиная, 73, и была направлена на развитие уже полученных умений по специальности «Поварское и кондитерское дело».

В течение производственной практики мною была выполнена следующая работа:

- Освоил одну или несколько профессий рабочих, должностей служащих

В данной работе передо мной были поставлены следующие задачи и цели:

- Освоил сложные формы нарезки корнеплодов и клубнеплодов;
- Принял участие в подготовке круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания;
- Провел осветление бульонов различными способами;
- Принял участие в приготовлении п/ф и блюд из запеченной рыбы, оформлении блюд и подаче. Заполнить нормативную документацию при приготовлении блюд из запеченной рыбы;
- Принял участие в приготовлении п/ф из мяса птицы для варки, жарки, тушения и запекания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1 Жербанова К.В. Управление персоналом на предприятии общественного питания // Современные научные исследования и инновации. 2015. № 6. Ч. 4 [сайт] - URL: <http://web.snauka.ru/issues/2015/06/55305> (дата обращения: 13.02.2026)
- 2 Теоретические основы управления персоналом предприятия общественного питания <https://studfile.net/preview/2864813/page:2/#4> (дата обращения 15.02.26)
- 3 Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы» Москва Издательский центр «Академия» 2014 [сайт] - URL: https://agraruorda.irk.eduru.ru/media/2023/03/27/1276793715/Organizaciya_prigotovleniya_slozhny_x_l_izdelij_Burchakova_I.Yu._2014g.pdf (дата обращения: 13.02.2026)
- 4 Организация производственных участков и рабочих мест [сайт] - URL: <https://helpiks.org/8-17587.html> (дата обращения: 13.02.2026)
- 5 Статья «Профессия кондитер» [сайт] - URL: <https://www.vbr.ru/kursy/help/professiya-konditer/> (дата обращения: 13.02.2026)
- 6 П.И. Гунькова, Л.В. Красникова основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности. Учебно-методическое пособие. Санкт-Петербург 2016 [сайт] - URL: <https://books.ifmo.ru/file/pdf/2025.pdf> (дата обращения: 13.02.2026)
- 7 СанПиН 2.3.6.1079-01 [сайт] - URL: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=9&documentId=111153> (дата обращения: 17.02.2026)

Приложение А

(Обязательное)

Подача запеченого куриного рулета в казино «Tigre de Cristal»



Приложение Б

(Обязательное)

Горячий цех казино «Tigre de Cristal»

