

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

## **ОТЧЁТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**



**Студента Дубровина Кристина Эдуардовна**  
**Курс 4. Группа № 76**  
Формат обучения. Очная  
Профессия 19.02.10 «Технология  
продукции общественного питания»  
Срок практики: с 19.04.21 по 15.05.21  
Место прохождения практики:  
«Потребительское общество Сарс»

# ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

**Цель моей производственной практики:** формирования практических профессиональных умений и приобретения опыта работы по специальности и подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы.

## **Задачи преддипломной практики:**

-Закрепление и систематизация теоретических знаний, полученных в процессе обучения на основе изучения опыта работы на предприятии

« Потребительское общество Сарс».

- Развития общих и профессиональных компетенций.
- Освоение современных производственных процессов технологий.
- Адаптация к конкретным условиям деятельности предприятия различных организационно-правовых форм.
- Приобретения опыта самостоятельно работы, развития навыков работы с персоналом предприятия, выполнения должностных обязанности его руководителя.
- Приобретения навыков приемки продукции по количеству и качеству, приемки и оформления заказов на услуги общественного питания.
- Отработка умения разработки ассортимента блюд и меню.
- Сбор, обобщения и систематизация материалов для написания выпускной квалификационной работы.

## **ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ**

**Потребительское общество «Сарс»**— производство разнообразных мучных кондитерских и кулинарных изделий. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие, но и в магазины кулинарных изделий, домовые кухни, буфеты.

**По характеру организации производства:** предприятие с полным циклом производства (технологический процесс приёма сырья, обработка, приготовление и хранение сырья, реализация готовой продукции).

**Адрес:** Пермский край, Октябрьский район, рабочий поселок Сарс, Советская улица, 49.

**Режим работы предприятия:** с 4:00 до 18:00

**Режим работы практиканта:** с 7:00 до 15:00

**Директор:** Власова Наталья Юрьевна

**Председатель совета :** Томилов Александр Иванович

ПО "САРС" зарегистрирована 10 декабря 2008

## 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА РАБОТНИКОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Штат сотрудников состоит из 7 человек. Бригадная форма работы два через два .

Ф.И.О работников	Должность квалификация, стаж, работы	Должностные и обязанности
Хамидулина Г.А.	Кондитер 5 разряда, стаж 10 лет	Приготовление тортов и пирожных
Сатиева М.В.	Пекарь 5 разряда, стаж 15 лет	Приготовление мучных кондитерских изделий
Власова Н.Ю.	директор	Контроль работников
Габдулина В.М.	Кондитер 4 разряда, стаж 8 лет	Приготовление мучных кондитерских изделий
Хазяхыванова М.Н.	Кухонный работник, стаж 14 лет	Подготовка продукта и мытьё посуды, помощь в чистке и нарезке овощей/фруктов.
Гайнетдинова А.С.	Кухонный работник Стаж 12 лет	Подготовка продукта и мытьё посуды, помощь в чистке и нарезке овощей/фруктов
Сегетдинова З.В.	Технолог	Проверка качества поступающего сырья

## **Материальная ответственность применяемая на предприятии**

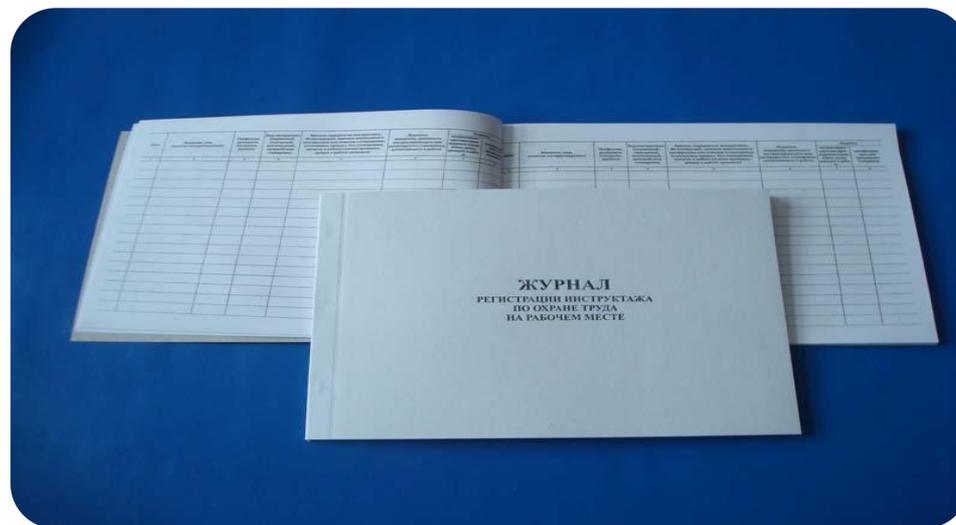
-Полная

-Бригадная

### **Противопожарная защита:**

-подготовка работника предприятия в области пожарной безопасности осуществляется в соответствии с приказом №645;

-контроль исправности оборудования, состояния элементов электросети и электричество.



### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

Виды источников снабжения предприятия	Ассортимент сырья, продуктов, товаров, полуфабрикатов, поступающих на предприятие	Сопроводительные документы	Частота завоза в днях
ООО «Фрукты и Овощи»	Фрукты и овощи	Товарная-транспортная накладная	В неделю 3 раза
ИП Мерзляков	Колбасные изделия и сосиски	Товарная-транспортная накладная	В неделю 3 раза
ООО «Радость»	Яйца и творог	Товарная-транспортная накладная	В неделю 3 раза
ИП Сереброва	Мука, сахар, соль Масло сливочное	Товарная-транспортная накладная	В неделю 3 раза
ООО « Радость»	Сливки крем	Товарная-транспортная накладная	В неделю 3 раза

# 4. ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАБОТЫ ПРОИЗВОДСТВА И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Организация: ООО Сити  
Город: Калужский ок.

Калькуляционная карта № \_\_\_\_\_  
Пирог рыбный

На 1 шт. — 6,800 гр.

Наименование продукта	Норма	Цена	Сумма	Теста	Фарш
Мука в/с	0,276			0,276	
Маргарин	0,992			0,912	0,08
Сахар	0,016			0,016	
Сало	1,8			1,8	
Яйцо	0,016			0,008	0,008
Соль	0,008			0,008	
Дрожжи				0,02	
Масло растительное	0,02				0,08
Рис	0,08				0,02
Дук репр.	0,080,162				0,330
Горбуша	0,48(без головы) 0,557(с головой) 0,672(из порабан)				0,6908
Перец ч/м	0,292(субстан)				
	0,008			0,464	0,556

Технологическая карта № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ  
В ТЕСТЕ.

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на сосиски. Запеченные в тесте, и реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Сосиски	51,28	51,28	5,128	5,128
Тесто	58,0	58,0	5,800	5,800
Мука пшеничная	1,74	1,74	0,174	0,174
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Яйцо	0,075 шт.	3,0	7,5 шт.	0,3
Соль	10	10	0,1	0,1
<b>Выход</b>	<b>100</b>		<b>10</b>	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
5,86	9,95	1,35	6,48	9,47	73,83	0,84					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,01	0,09	0,10	-	0	0,61	0,01	-	0,06	0,11	0,64	0,68

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 116,96

5. Технологический процесс

Из готового теста формируют булочки. Которые раскатывают в лепешки, на середину лепешки кладут сосиски, закрывают края теста. Перед посадкой смазывают изделия яйцом, выпекают 7-8 минут при температуре 200-240 градусов.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи: не ниже 65°С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Хранение свыше 3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Организoleгические показатели качества:

Внешний вид — изделия румяное, прожаренное.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

# Производственная программа на день

- Расстегай с рыбой- 40 шт
- Беляши- 30шт
- Ватрушка с творогом- 20шт
- Сосиски в тесте -25шт
- Пончики-10шт
- Пирожки с картошкой-16шт
- Пирожки с капустой-20шт
- Пирог рыбный-15шт
- Пирог с капустой-12шт
- Пирог мясной-14шт
- Торты на день рождения и юбилеи под заказ
- Пироженные-5шт
- Куличи-30 шт
- Песочное печенье-5 кг



## Цех разделен на отделения.

- Отделения для замеса дрожжевого теста и его расстойки
- Отделение для замеса бесдрожжевого теста и его разделки,



Пароконвектомат-UNOX-893



Кондитерский стол



Растойечный шкаф



Тестомесильная машина

# Отделение для выпечки изделий, кремовое отделение



Жарочный шкаф



Взбивальная машина



Кондитерский стол

## Отделение для приготовления фаршей и начинок



## 7. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ

**Виды контроля:**

-Предварительный

-Текущей

-Заключительный

**Бракеражный журнал**

для оценки качества готовых кулинарных изделий

Наименование организации \_\_\_\_\_

Начат \_\_\_\_\_

Окончен \_\_\_\_\_

Окончен \_\_\_\_\_

Начат \_\_\_\_\_

Цифровые обозначения \_\_\_\_\_

## ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕДЕНИЯ УТВЕРЖДЕННОЙ УЧЕТНО- ОТЧЕТНУЮ ДОКУМЕНТАЦИИ

- Журнал учета получения и выдачи дезинфицирующих , стерилизующих средств, средств для предстерилизационной очистки кожных антисептиков(заполняться лицом ответственным в организации за прием и выдачу дезинфекционных средств)
- Журнал расчетной потребности подразделения в дезинфицирующих, стерилизующих средствах средствах для предстерилизационной очистки кожных антисептиках.
- Журнал сводной расчетной потребность организации в дезинфицирующих, стерилизующих средствах ,средствах для предстерилизационной очистки кожных антисептиках.
- Этикетки на емкостях с рабочими растворами дезинфекционных средств( с указанием средства, его концентрации, назначения даты приготовления предельного срока годности раствора)

# ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Реализация продукции происходит в кулинарии. Зал магазина кулинарии оборудуется охлаждаемыми, раздаточными стойками, касса, столами и стульями для отдыха и упаковки товаров. Раздачу кафетерия оснащают линией прилавков самообслуживания, и включают ее в площадь зала магазина.

В зале светло, столы круглые, стул круглый с высокой спинкой. Витрина хлебобулочными и кондитерскими изделиями и покупным товаром.

Количество мест 10, График работы 8:00 до 17:00



## ЗАКЛЮЧЕНИЯ

В процессе прохождения практики в кулинарии Потребительское общество « Сарс » я ознакомилась с практической деятельностью предприятия. При практической работе я получила теоретические знания в техникуме по специальности . За время прохождения производственной практики в кондитерском и пекарском цеху, мной отработывались технологические процессы приготовления мучных и кондитерских изделий. Предприятием выпускается различные мучные кондитерские изделия в ассортименте: торты, пирожные, куличи Производство тортов имеет высокое качество, так как готовится из высококачественного сырья и производится на высокотехнологическом оборудовании.

**Спасибо за внимания**