КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

Подписано цифровой подписью: Колесниченко Андрей Игоревич
Причина: Я утвердил этот документ
Дата: 1 Апрель 2025 г. 18:21:56
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Казначейство России, CN=Федеральное казначейство

ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ

Методическое пособие по выполнению лабораторных занятий
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ОП.13.ЛЗ

РАЗРАБОТЧИК Червяковская А.В.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ 2024
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ 2025

Содержание

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
Введение 4
РАЗДЕЛ 3 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ 9
Тема 1.1 Особенности технологии приготовления пищи 9
Лабораторное занятие № 1 Хлеб и хлебобулочные изделия 10
Список литературы 13
Приложение 1 16
Приложение 2 17
Приложение 3 18

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование тем и разделов	Количество часов при очной форме обучения		
	уроки	в том числе	
		ЛЗ	ПЗ
Введение	2	-	-
Раздел 1 Организация производства ПОП на водном транспорте	8	-	12
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания водного транспорта и организация снабжения	4	-	6
Тема 1.2. Организация производства предприятий общественного питания.	2	-	2
Тема 1.3. Организация обслуживания экипажей судов на водном транспорте	2	-	4
Раздел 2 Устройство и оборудование судов. Организация службы на судах**.**	6	-	10
Тема 2.1 Торгово-технологическое, механическое и холодильное оборудование и инвентарь	2	-	2
Тема 2.2 Основы охраны труда и пожарной защиты на водном транспорте	4	-	8
Раздел 3. Технология приготовления пищи	2	6	2
Тема 3.1.Особенности технологии приготовления пищи	2	6	2
Раздел 4. Безопасность продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции , мучных кондитерских изделий и сырья.	9	-	2
Тема 4.1. Физиология питания, санитария, гигиена и контроль качества	9	-	2
Всего по дисциплине	**27**	**6**	**26**

Введение

Рабочей программой дисциплины предусмотрено 6 академических часов на проведение одного лабораторного занятия.

Целью проведения лабораторных занятий является:

-закрепление теоретических знаний;

-приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам дисциплины (производить расчеты норм сырья на заданное количество порций, замену сырья по кондиции и другим параметрам);

-ведение технологического процесса от приготовления полуфабрикатов до оформления и подачи готового кулинарного изделия (блюда), соблюдая все правила и нормы;

-воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;

-развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе лабораторных занятий обобщаются, систематизируются, конкретизируются и углубляются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность применять эти знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. Обучающиеся знакомятся с приемами тепловой обработки сырья и приготовления разнообразных полуфабрикатов и готовых изделий.

Выполнение заданий на лабораторных работах способствует формированию у обучающихся:

умений:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами и использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности и охраны водной среды в процессе приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- оценивать состояние пострадавшего, применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим;

- использовать знания об организации камбузной службы в профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей

знаний:

- структуру производства, в том числе ее нормативно-правовое регулирование;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- технику безопасности, охрану труда, пожарную безопасность и охрану окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему;
- ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- особые условия хранения продуктов на водном транспорте;
- принципы и методы организации производства готовой продукции на водном транспорте;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;

- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей

профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Перед проведением лабораторных занятий обучающиеся обязаны проработать соответствующий материал, уяснить цель занятия, ознакомиться с содержанием и последовательностью его проведения, а преподаватель проверить их знания готовность к выполнению задания.

Задания лабораторных занятий предусматривают приготовление трех-четырех блюд, определение величины отходов при первичной обработке сырья, потерь при тепловой обработке, ее продолжительности, выхода готовой продукции. В работах приведено подробное описание технологии приготовления каждого полуфабриката и готового изделия.

Чтобы научить обучающихся правильной организации рабочего процесса предусматривается определенная последовательность выполнения операций при одновременном приготовлении нескольких блюд.

Работам по приготовлению блюд предшествует материал, в котором обучающиеся знакомятся с правилами пользования Сборниками рецептур, и работа по первичной обработке овощей и приемам тепловой обработки продуктов. Предварительное ознакомление с этими приемами облегчает выполнение последующих заданий по приготовлению супов, соусов, гарниров и вторых блюд.

Лабораторные занятия заканчиваются изложением органолептических требований к качеству готовой продукции, руководствуясь которыми обучающиеся учатся проводить бракераж приготовленных блюд.

Все задания рассчитаны на индивидуальную работу обучающихся.

Перед началом выполнения занятий излагается техника выполнения, основные приборы, оборудование, посуда, используемые в ходе работы.

Для выполнения каждой работы требуется 4-6 часов.

Перед началом занятий проводят инструктирование обучающихся по техники безопасности, знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывают правильные приемы включения электрических плит, машин и аппаратов, показывают основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др. В журнале инструктажа все обучающиеся подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

В технологической лаборатории работа проводится индивидуально. Бригадное выполнение заданий предусмотрено лишь в тех случаях, когда переработка малого количества сырья невозможна или нецелесообразна.

Обучающиеся заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которые им предстоит проработать в лаборатории, и оформляют технологическую карту в тетради с описанием необходимых продуктов (массой брутто и нетто). Продукты выписываются для каждого блюда отдельно, что облегчает правильное распределение их в ходе работы.

В начале занятия преподаватель путем опроса выясняет подготовленность обучающихся к работе и правильность выписки ими сырья, после чего обучающиеся получают требующиеся продукты у лаборанта.

Приступая к работе, обучающийся должен правильно организовать рабочее место, удобно расположив разделочную доску, весы, посуду, инструменты.

Технологический процесс начинается с приготовления полуфабрикатов. По окончании приготовления их разделочные доски, инструменты и столы моют. Скоропортящиеся полуфабрикаты (мясные, рыбные, из птицы) до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах.

Обучающиеся должны научиться правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы. Дежурным в процессе работы надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая.

Работая в технологической лаборатории, обучающиеся обязаны соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду (куртку, фартук), тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой и вымыв руки с мылом. Санодежду нельзя закалывать булавками или иголками, хранить в ее карманах посторонние предметы. Выходя из лаборатории, санодежду снимают.

Перед использованием проверяют чистоту посуды, инвентаря и инструментов, ополаскивают посуду горячей водой. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место, убирать освобождающуюся посуду и инвентарь, мыть инструменты и руки.

По окончании приготовления блюд проводится их бракераж. Обучающиеся выставляют на общий стол приготовленные и оформленные блюда и сдают преподавателю аккуратно заполненные тетради с учебным заданием.

Текст выполняемых работ на лабораторных занятиях обучающиеся должны писать ручкой, понятным почерком. Схемы, эскизы, таблицы необходимо выполнять только карандашом с помощью чертежных инструментов.

Требования, предъявляемые к качеству блюд, излагаются в конце каждой работы.

Принимая работу, преподаватель оценивает, с одной стороны, правильность приготовления и оформления блюда и с другой стороны, теоретические знания обучающихся по данному разделу.

По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы и аппараты, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные моют котлы, инструменты, инвентарь и др., которыми группа пользовалась на занятии, проверяют отключение нагревательных приборов, убирают места общего пользования.

Примечание:

В пособии не указаны номера рецептур, таблиц и страниц, т.к. сборники рецептур разных годов выпуска имеют различия, поэтому следует привить навыки работы с учебной и нормативной технологической документацией по определению местонахождения нужного материала (оглавлению, содержанию).

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Тема 1.1 Особенности технологии приготовления пищи

Для решения задач и ситуаций при выполнении лабораторных занятий по 3 разделу следует пользоваться Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. СПб: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 296 с.

Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Киев, 2006. – 656с.

При оотсутствии данного НТД можно воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. и

Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. находящимся в реестре.

Нормы продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье и приведены в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ» 1996 г)

Рекомендательный подход допускается в применении указанных в Сборнике норм отпуска порций блюд (изделий), в том числе соусов и гарниров.

Для картофеля приняты нормы отходов, действующие по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января. Для другого времени года нужно производить перерасчет расхода овощей, взяв за основу массу нетто как постоянную величину для любого сырья.

При замене одних продуктов другими следует руководствоваться данными, приведенными в таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд». (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996 г.).

В некоторых рецептурах указывается два вида жира или один и тот же вид указан дважды. Это значит, что часть жира вводится в блюда в процессе приготовления, а часть - при отпуске.

Нормы расхода соли, специй для приготовления блюд в рецептурах не указаны. При калькуляции и оформлении технологической карты используют таблицу №28 «Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий» (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ»),1996 г.).

В Сборнике включены нормативные материалы, позволяющие определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий; приведены также таблицы продолжительности тепловой обработки некоторых продуктов.

В Сборнике приводятся рекомендации по отпуску и оформлению блюд, которые могут быть изменены с учетом сложившихся условий работы предприятия.

На изделия, отмеченные в Сборнике звездочкой, даны промышленные рецептуры, и какое-либо изменение не допустимо.

Помимо изложенных основных указаний, приведенных во введении, следует учитывать и дополнительные, помещенные в каждом разделе Сборника.

Лабораторное занятие № 1 Хлеб и хлебобулочные изделия

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 6.1.

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.

2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень изделий для отработки (приложения сборники рецептур):

1. Хлеб белый.

2. Хлеб серый.

3. Хлеб ржаной.

4. Лаваш.

5. Хлеб морской.

6. Хлеб витаминный.

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную закладку сырья и замес теста.

2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых хлебобулочных изделий.

4. Соблюдение норм закладки пищевых добавок.

Дегустация блюда:

1.Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2.Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. брать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1.Составить ТК на 2 блюда по теме «Хлеб и хлебобулочные изделия».

2.Выписать отличительные особенности закладки и технологии приготовления классических и современных рецептов на хлеб (кратко).

Контрольные вопросы:

1. Как рационально и эффективно организовать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки на водном транспорте?

2. Произведите рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря для приготовления изделий.

Домашнее задание:

1.Составить дневной рацион для питания на водном транспорте (по Вашему усмотрению).

2.Составить 2-3 ТТК для изделий с проведением витаминизации (по Вашему усмотрению).

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Список литературы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1.Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник / И. М. Лифиц. - Москва : КНОРУС, 2021.
	2.Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - Москва : КНОРУС, 2020
	3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2024
	4.Лукьянова Л.Г., А.П. Степурко. Рецептурный справочник судового повара.- Одесса: Издательский центр «Студия «Негоциант», 2023.-328 с.
	5. Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КноРус, 2023.
	6 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021.
	7.Могильный М. П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : нормативно-технический материал / М. П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс.Кн. 1. - 2-е изд., испр. и доп. - 2023. - 888 с.
	8.Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] нормативно-технический материал / М. П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс.Кн. 2. - 2-е изд., испр. и доп. - 2023. - 395 с. :
Дополнительные	9.Пахомова Л.Н., Александрова Н.А., Халупенко А.В. Особенности работы судового повара: учебно-методическое пособие/Библиотека журнала «Торговое мореплавание» (Серия: Правовое регулирование торгового мореплавания).- 2005.- №31/11.-24 с
	10.ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	11.ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	12.ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	13.ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	14.ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)
	15.ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	16.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	17.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	18.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	19.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	20.ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	21.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	22.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	23.ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	24.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	25.Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 - 1098/32-2
	26.СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	27.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	28.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	29.СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	30.СанПиН 2.5.2-703-98 Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания.
	31.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	32.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	33.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	34.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ"
	35.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	36.Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	37.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	38.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
Нормативно-технологические документы	39.Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июля 2009 г. N 628 "О рационе питания экипажей морских и речных судов рыбопромыслового флота" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2009, N 31, ст. 3959)
	40.О порядке обеспечения питанием экипажей морских и речных судов рыбопромыслового. Приказ федеральное агентство по рыболовству 28 июня 2010 г. n 575(д)
	41.Устав службы на судах внутреннего водного транспорта Российской Федерации
	42.Кодекс внутреннего водного транспорта Российской Федерации.
	43.Положение о классификации судов и морских стационарных платформ. приказ Минтранса России от 9 июля 2003 г. n 160.
Электронные образовательные ресурсы	Интернет сайты: http://base.garant.ru/, http://www.consultant.ru https://rg.ru, http://docs.cntd.ru/, http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/
	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	ЭБС « ЮРАЙТ»https://www.biblio-online.ru
	ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	Издательство «Лань»,https://e.lanbook.com
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «Стандарты и качество».

Приложение 1

БРАКЕРАЖ БЛЮД

Наименование блюд	Требования к качеству (факт.)	Замечание	Оценка (1 - 5 баллов)

Подписи членов

бракеражной комиссии

Приложение 2

Предприятие КМРК Сборник (год) 2002 г , ТТК

Технологическая карта №_____

Наименование блюда: Хлеб белый

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр) килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Мука вс	5825	5825
2	Сахар	84	84
3	Маргарин	147	147
4	Меланж	224	224
5	Соль	49	49
6	Дрожжи	25	25
	Итого сырья	-	6475
7	Вода	2800	2800
	Масса теста	-	9275
	Выход полуфабриката	-	9100
8	Масло растительное для смазки изделий	49	49
9	Масло растительное для смазки форм	49	49
	Выход	-	7000

Выход 100 шт по 70 г

ДИРЕКТОР

БУХГАЛТЕР

ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.

Готовое тесто делят на куски весом 90-91 г, подкатывают и укладывают в подготовленные прямоугольные формы, оставляют для расстойки.

Выпекают хлеб при температуре 220-230 ^{O}C

В течение 15-20 минут. Готовые изделия сразу вынимают из форм и смазывают поверхность растительным маслом.

Каждое выпеченное изделие упаковывают в пищевую пленку.

Приложение 3

Предприятие КМРК Сборник (год) 2002 г , ТТК

Технологическая карта №_____

Наименование блюда: Хлеб серый

№ п-п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр) килограмм литр	
		брутто	нетто
1	Мука вс	3924	3924
2	Мука 2 сорта	2700	2700
2	Сахар	108	108
3	Маргарин	189	189
4	Меланж	288	288
5	Соль	63	63
6	Дрожжи	153	153
	Итого сырья	-	7425
7	Вода	4500	4500
	Масса теста	-	11925
	Выход полуфабриката		
8	Масло растительное для смазки изделий	63	63
9	Масло растительное для смазки форм	63	63
	Выход	-	9000

Выход 100 шт по 90 г

ДИРЕКТОР

БУХГАЛТЕР

ТЕХНОЛОГ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.

Готовое тесто делят на куски весом 115-117 г, подкатывают и укладывают в подготовленные прямоугольные формы, оставляют для расстойки.

Выпекают хлеб при температуре 220-230 ^{O}C

В течение 15-20 минут. Готовые изделия сразу вынимают из форм и смазывают поверхность растительным маслом.