Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа
учебной практики

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: *очная*

Вологда, 2021

Рассмотрена на заседании
цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № 6 от «03» февраля 2021 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Согласовано:
Зам. директора по производственному обучению
_____ В.А. Груничева

Утверждаю:
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

Разработчик:

Мудрая Н.В., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Еремина А.С., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Согласовано:

ПК «Вологодская трапеза»
(наименование организации)

председатель правления — Карач Т.Г.
(должность) (подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 5
3. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7
5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 8
6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ . 8
Приложение А. Форма рабочей тетради 15
Приложение Б. Форма характеристики 33
Приложение В. Форма аттестационного листа 34
Приложение Г. Требования к оформлению отчета по учебной практике 35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики в структуре ППССЗ.

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

Основной задачей практики является освоение видов профессиональной деятельности, т.е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроля хранения и расхода продуктов

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 1 неделя (5 дней) – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями (отражены в аттестационном листе):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Учебная практика проводится непрерывно по завершению освоения программы профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с графиком учебного процесса.

Учебная практика организуется на базе колледжа в лаборатории технологии приготовления пищи.

К практике допускаются обучающиеся, не имеющие академической и финансовой задолженности.

Перед началом практики обучающийся на инструктаже обязан получить комплект документов для прохождения учебной практики:

- Программа учебной практики – выдается в печатном и/или электронном виде.
- Бланк характеристики – заполняется на практиканта руководителем практики от организации по окончании практики и сдается обучающимся в колледж вместе с отчетом.
- Аттестационный лист – заполняется на практиканта руководителем практики от колледжа после окончания практики и сдается обучающимся вместе с отчетом.

Общее руководство практикой от колледжа возлагается на заместителя директора по производственному обучению, непосредственное – на преподавателей профессиональных модулей.

Функции руководителя практики от колледжа:

- оказание методической помощи обучающимися в отработке программы практики и в написании отчета;
- контроль за соблюдением обучающимися правил внутреннего распорядка, действующего по месту прохождения практики.

Обучающийся в период прохождения практики обязан:

- выполнять все виды работ, предусмотренные в задании;
- ежедневно вести отчет с выполненными заданиями;
- своевременно выполнять указания преподавателя практики;
- соблюдать и выполнять все требования и правила, действующие в колледже, являющимся местом прохождения практики (в том числе правила внутреннего трудового распорядка, пожарной безопасности и охраны труда).

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№	Содержание		Объем времени, отводимый на практику, часы/дни	ПК
	Вид работ	Задание		
1.	Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из овощей и грибов.	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	6/1	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4
2.	Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	6/1	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4
3	Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса. субпродуктов.	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	8/1	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4
4	Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из птицы.	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	8/1	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4
5	Приготовление и презентация сложных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, субпродуктов и птицы.	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	8/1	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики являются оформленные в рабочей тетради технологические документы, решенные задачи, составленные технологические схемы.

Заполненная, проверенная рабочая тетрадь возвращается студенту. Она может быть использована им для подготовки к экзамену по профессиональному модулю.

Информация об отработанной тематике, посещаемости и ежедневная оценка по практике проставляется в журнале учебных занятий.

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Завершающим этапом учебной практики является дифференцированный зачет в форме защиты работы с рабочей тетрадью с выставлением оценки.

Защита по практике обучающегося оценивается по пятибалльной системе.

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
1	Работа с нормативно-технической документацией по расчету сырья для приготовления сложных полуфабрикатов	- уверенное использование сборника технических нормативов, - использование справочных таблиц - безошибочное выполнение расчетов расхода сырья для приготовления сложных полуфабрикатов кулинарной продукции - грамотное оформление технологических карт	правильное выполнение работы, но допущены несущественные ошибки в оформление расчетов: - недочеты в оформлении технологической карты - нет пояснения, ссылок на таблицы, справочные данные - консультация мастера с целью нахождения нужной рецептуры	правильное выполнение хода расчетов с использованием справочных таблиц - в расчетах присутствуют арифметические ошибки - не выполнен пересчет сырья по сезону и взаимозаменяемости
2	Организация и содержание рабочего места для приготовления сложных полуфабрикатов	- качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы: - правильный выбор производственного инвентаря, оборудования; - соблюдение чистоты на рабочей поверхности производственного стола - своевременное мытье посуды и инвентаря - качественная уборка рабочих мест по завершению работы	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений: - подготовлен не в полном объёме инвентарь, инструменты; - периодическое загрязнение производственного стола - несвоевременное мытьё посуды	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения: - не подготовлен инвентарь, инструменты; - постоянное загрязнение производственного стола; - использование консультации мастера - некачественная уборка рабочих мест

3	Применение методов обработки и подготовки сырья	- выбор адекватных способов и приемов подготовки сырья; - безошибочное, последовательное и уверенное выполнение всех приемов обработки и подготовки сырья	- правильное, самостоятельное выполнение всех основных действий по подготовке и обработке сырья при наличии несущественных недостатков	- выполнение действий по подготовке и обработке сырья с нарушениями, не приводящими к браку - несоблюдение товарного соседства сырья
4	Приготовление полуфабрикатов	- самостоятельное выполнение всех технологических операции; - уверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению (быстро, без ошибок)	- самостоятельное выполнение всех операций - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению (медленно, с небольшими погрешностями)	- выполнение всех операций, но использование поправок мастера - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению (медленно, с не грубыми ошибками)
5	Соответствие приготовленных полуфабрикатов для кулинарной продукции требованиям к качеству	полное соответствие требованиям к качеству: - по внешнему виду; - консистенции; - форма - соответствие веса готового продукта с заявленным в технологической карте	соответствие требованиям к качеству с незначительными отступлениями: - по внешнему виду (иногда прослеживается неравномерная нарезка); - консистенции; - форма - соответствие веса готового полуфабриката с заявленным в технологической карте (отклонение, превышающее допустимое на 1-2 %)	соответствие требованиям к качеству, но допущены недочеты: - по внешнему виду (неравномерная нарезка); - консистенции; - форме - соответствие веса готового полуфабриката с заявленным в технологической карте
6	Соблюдение правил и норм безопасности труда при работе с инструментами и технологическим оборудованием	четкое и грамотное соблюдение правил безопасности труда	соблюдение правил безопасности труда с допустимыми отклонениями, не приводящими к травмам	соблюдение основных правил безопасности при наличии единых нарушений: - нарушение санитарно-гигиенических норм (не снятые ювелирные украшения, длинные ногти, не забранные волосы, мятая спец.одежа) - нарезка сырья на весу

7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

а) Нормативно-правовые акты и издания:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Terms and definitions : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

5. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 458-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. : введен впервые : дата внесения 2016- 01 – 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2015. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
6. ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании = Rules and regulations on hygiene, precooked and cooked foods in public catering : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 мая 2016 г. N 358-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33688-2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2017 г. : введен впервые : дата внесения 2017- 06 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 5. – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : официальное издание : принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст : введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Открытым акционерным общество"Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2009 – Текст : электронный // ООО

«КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

8. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 743-ст : введен впервые : дата введения 2013 - 01 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2012. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
9. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания = Public catering services. Storage of samples of products of public catering on enterprises of public catering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. N 1888-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации». – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
10. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации = Public catering services. Products of public catering. General requirements for the production and implementation : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. N 1979-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : нормативно-технический материал / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва. : Дашков и К, 2014. - 207, [1] с. – Текст : непосредственный.
12. Сборник рецептур на продукцию общественного питания : в 2 томах. Т 2 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 392, [3] с. - Текст : непосредственный.

13. Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : в 2 томах. Т 1 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 880 с. - Текст : непосредственный.
14. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" : список изменяющих документов (в ред. решений Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013N 129 (ред. 25.06.2013),от 10.06.2014N 91: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 / Комиссия Таможенного союза. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

б) Основные источники

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для СПО по специальности "Технология продуктов общественного питания" / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2015. - 190, [1] с. : ил. - Текст : непосредственный.
2. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - 3-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2014. - 173, [1] с. : табл. - Текст : непосредственный.

в) Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва. : Русайнс, 2017. - 222 с. - Текст : непосредственный.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва. : Издательство Юрайт, 2018. — 268 с. — Текст : электронный. Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/DA6097ED-B9CB-4516-9956-F0859CF50F68 (дата обращения).
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва. : Издательство Юрайт, 2018. — 179 с.— Текст : электронный . Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/AE21ADA0-41A0-4594-882F-0120963EB953 (дата обращения).
4. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для спо / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 192 с. - Текст : непосредственный.
5. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для спо / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 128 с. - Текст : непосредственный.
6. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для спо / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 160 с. : [8] цв. ил. – Текст : непосредственный.

г) Периодические издания

1. Ибрагимова, З. Р. Технология получения мясных полуфабрикатов с использованием растительного сырья / З. Р. Ибрагимова, Д. Д. Симеониди, Е. И. Цопанова // Товаровед продовольственных товаров. - 2015. - № 12. - С. 12 - 14. - Текст : непосредственный.

д) Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://chefs-academy.com/blog/tekhnologii
2. http://www.dcnorris.com
3. http://www.foodpairing.com/en/home
4. http://www.n-line.ru
5. http://www.pitportal.ru
6. https://www.gastronom.ru/
7. https://www.restoranoved.ru

Приложение А

Форма рабочей тетради

Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

по учебной практике

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профессионального модуля: ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Продолжительность практики: 36 часов (5 дней).

Форма обучения: очная.

Группа, курс:

Вологда, 20__ г.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1

Тема: Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из овощей и грибов.

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Средства обучения:

- Задания для практического занятия;
- Госты, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, учебники, учебные пособия

Материалы и оборудование:

Специализированная мебель

Стеллаж Iterma 430 CNG-11/603
Стол пристенный Iterma 430 СБ-211/1506
Стол пристенный Iterma 430 СБ-271/1206 купе
Стол с ванной моечной купе Iterma
Шкаф 2-х дверный с антресолью
Шкаф навесной

Специализированное оборудование (техника, инвентарь)

Вентиляционная система
Плита 2-х комф. 900СЕРЭП-2Ж
Холодильник Ariston
Рукосушилка Ballu GSX-1800
Весы порционные
Измельчитель Braun

Учебная мебель

Стол аудиторный
Стул белый Гермен
Стол преподавателя
Тумба передвижная
Доска магнитная

Безопасность

Огнетушитель

Технические средства обучения

Персональный компьютер Atom D2550/2/500/LG 20EN33SS-B
Телевизор Samsung + кронштейн

Дата:

Задание для работы:

I. Разработать ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов, с учетом задания.

1. Ознакомиться со справочной литературой, нормативной и технологической документацией;
2. Проанализировать информационные ресурсы и занести данные в таблицу:

№ п/п	Форма нарезки	Наименование корнеплодов	Размеры	Кулинарное назначение

3. Составить схемы подготовки необходимого сырья.
4. Проанализировать технологическую схему и заполнить таблицу:

Необходимое оборудование	Необходимый инвентарь	Необходимый инструмент

II. Решите задачи:

Определить массу нетто моркови в феврале, если масса брутто 17 кг

Определить массу нетто свеклы в декабре, если брутто 9 кг

Определить выход картофеля отварного взятого массой брутто 32кг в марте. Сколько порций получиться выходом 200 гр?

III. Внеаудиторная работа.

Вопросы для самоконтроля:

1. Опишите классификацию овощей и грибов.
2. Какие методы используются при механической обработке картофеля для уменьшения количества отходов?
3. Какие способы используют для предохранения сырого очищенного картофеля от потемнения?
4. Какие требования предъявляют для хранения овощей в складских помещениях?
5. Какие наиболее распространенные способы переработки овощей на промышленном производстве?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2

Тема: Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Средства обучения:

- Задания для практического занятия;
- Госты, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, учебники, учебные пособия

Материалы и оборудование:

Специализированная мебель
Стеллаж Iterma 430 CNG-11/603
Стол пристенный Iterma 430 СБ-211/1506
Стол пристенный Iterma 430 СБ-271/1206 купе
Стол с ванной моечной купе Iterma
Шкаф 2-х дверный с антресолью
Шкаф навесной
Вешалка настенная
Специализированное оборудование (техника, инвентарь)
Вентиляционная система
Плита 2-х комф. 900СЕРЭП-2Ж
Холодильник Ariston
Весы порционные
Измельчитель Braun
Блендер FRI150 Блендер FRI150
Учебная мебель
Стол аудиторный
Стул белый Гермен
Стол преподавателя
Тумба передвижная
Доска магнитная
Безопасность
Огнетушитель
Технические средства обучения
Персональный компьютер Atom D2550/2/500/LG 20EN33SS-B
Телевизор Samsung + кронштейн

Дата:

Задание для работы:

I. Заполнить технологическую документацию для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы.

Для этого следует:

1. Рассчитать количество необходимого сырья для приготовления одной порции предложенных сложных полуфабрикатов из рыбы с учетом взаимозаменяемости. Заполнить таблицу:

№ п/п	Наименование П/Ф	наименование сырья	кол-во порций	бр, г	нт, г	Выход п/ф
	Выход:					

2. Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбы.
3. Проанализировать технологическую схему и заполнить таблицу:

Необходимое оборудование	Необходимый инвентарь	Необходимый инструмент

II. Решите задачи:

Рассчитать количество полученных полуфабрикатов для рыбы жаренной в тесте из 5 килограммов трески, массой брутто, которые можно приготовить из крупной рыбы потрошеной обезглавленной.

Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 10 кг трески потрошеной обезглавленной крупной и такое же количество средней рыбы для приготовления рыбы запеченной по-русски.

Рассчитать массу брутто морского потрошеного, обезглавленного окуня для приготовления 13 порций рыбы припущенной по 2 колонке сборника рецептур.

III. Внеаудиторная работа.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие способы размораживания мороженой рыбы?
2. Как обработать чешуйчатую рыбу для пластования?
3. Какая особенность обработки наваги, трески?
4. Для чего панируют рыбу?
5. Перечислите виды панировок.
6. С какой целью маринуют рыбу?
7. Как панируют рыбу для жаренья во фритюре?
8. Составьте схему приготовления котлетной массы.
9. Для чего ошпаривают рыбу?
10. Составьте схему фарширования щуки в целом виде.
11. Отметьте в таблице знаком Х кулинарное использование рыбы различных видов обработки.

Виды разделки	Виды тепловой обработки				
	варка	припускание	жаренье основным	жаренье во фритюре	жаренье на открытом огне
Целиком					
Кругляши					
Филе с кожей, реберными костями и позвоночной костью					
Филе с кожей					
Филе без кожи, костей					

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3

Тема: Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса, субпродуктов.

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья. продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных. экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей. грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд. кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Средства обучения:

- Задания для практического занятия;
- Госты, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, учебники, учебные пособия

Материалы и оборудование:

Специализированная мебель

Стеллаж Iterma 430 CNG-11/603
Стол пристенный Iterma 430 СБ-211/1506
Стол пристенный Iterma 430 СБ-271/1206 купе
Стол с ванной моечной купе Iterma
Шкаф 2-х дверный с антресолью
Шкаф навесной

Специализированное оборудование (техника, инвентарь)

Вентиляционная система
Плита 2-х комф. 900СЕРЭП-2Ж
Холодильник Ariston
Рукосушилка Ballu GSX-1800
Весы порционные
Измельчитель Braun

Учебная мебель

Стол аудиторный
Стул белый Гермен
Стол преподавателя
Тумба передвижная
Доска магнитная

Безопасность

Огнетушитель

Технические средства обучения

Персональный компьютер Atom D2550/2/500/LG 20EN33SS-B
Телевизор Samsung + кронштейн

Дата:

Задание для работы:

I. Разработать ассортимент сложных полуфабрикатов из мяса свинины, говядины и баранины, с учетом задания.

Для этого следует:

1. Ознакомиться с ситуацией, выданной преподавателем.
2. Проанализировать информационные ресурсы и занести варианты полуфабрикатов в таблицу:

№ п/п	Наименование полуфабриката	Часть мяса	Форма нарезки	Используемые дополнительные ингредиенты	Выход

3. Составить схемы подготовки необходимого сырья и технологическую схему приготовления полуфабрикатов.
4. Проанализировать технологическую схему и заполнить таблицу:

Необходимое оборудование	Необходимый инвентарь	Необходимый инструмент

II. Решите задачи:

Рассчитать количество свинины мясной для получения 140 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

Рассчитать количество говядины 2 категории при приготовлении 50 порций лангета по 1 колонке сборника рецептур.

Рассчитать, сколько порций шашлыка по 1 колонке сборника рецептур можно приготовить из 5 кг говядины 2 категории.

Рассчитать потребность в субпродукте массу брутто и нетто для приготовления 45 порций почек по- русски по 1 колонке сборника рецептур.

Рассчитать количество субпродуктов для приготовления 20 порций жареной с жиром печени по 2 колонке сборника рецептур , если имеется печень говяжья мороженая.

III.Внеаудиторная работа:
Вопросы для самоконтроля:

1. Из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка мяса?
2. Как размораживают мясо?
3. На какие части делят говяжью полутушу?
4. Перечислите крупнокусковые полуфабрикаты, которые приготавливают из говядины.
5. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты, которые приготавливают из говядины.
6. Что входит в состав котлетной массы?
7. Какие полуфабрикаты приготавливают из натуральной рубленой массы?
8. Чем отличается котлетная масса от натуральной?
9. Какие требования предъявляют к полуфабрикатам из котлетной массы?
10. Как правильно размораживать куриную печень.
11. Укажите условия хранения замороженной печени птицы.
12. Составьте схему приготовления паштета из фуа-гра.
13. Назовите какие пряности подойдут для утки и индейки.
14. Отметьте в таблице знаком х полуфабрикаты из вырезки и толстого края.

Ассортимент полуфабрикатов	Вырезка	Толстый край
Антрекот		
бефстроганов		
Бифштекс		
Гуляш		
Зразы отбивные		
Лангет		
Ромштекс		
Ростбиф		
Филе		
Шашлык		

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4

Тема: Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из птицы

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья. продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных. экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей. грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд. кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Средства обучения:

- Задания для практического занятия;
- Госты, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, учебники, учебные пособия

Материалы и оборудование:

Специализированная мебель

Стеллаж Iterma 430 CNG-11/603
Стол пристенный Iterma 430 СБ-211/1506
Стол пристенный Iterma 430 СБ-271/1206 купе
Стол с ванной моечной купе Iterma
Шкаф навесной

Специализированное оборудование (техника, инвентарь)

Вентиляционная система
Холодильник Ariston
Рукосушилка Ballu GSX-1800
Миксер Macar нерж.
Весы порционные
Блендер FRI150

Учебная мебель

Стол аудиторный
Стул белый Гермен
Стол преподавателя
Тумба передвижная
Доска магнитная

Безопасность

Огнетушитель

Технические средства обучения

Персональный компьютер Atom D2550/2/500/LG 20EN33SS-B
Телевизор Samsung + кронштейн

Дата:

Задание для работы:

I. Разработать ассортимент сложных полуфабрикатов из птицы, с учетом задания.

1. Заполнить технологическую карту и выполнить расчет сырья на две порции, с учетом категории взаимозаменяемости.
2. Проанализировать информационные ресурсы и занести варианты полуфабрикатов в таблицу:

№ п/п	наименование п/ф	Используемая часть тушки	форма нарезки	используемые дополнительные ингредиенты	выход п/ф

3. Составить технологическую схему приготовления рулета из курицы .
4. Проанализировать технологическую схему и заполнить таблицу:

Необходимое оборудование	Необходимый инвентарь	Необходимый инстр[illegible]

II. Решите задачу:
Рассчитать: Количество мяса курицы для блюда птица жаренная по второй колонке сборника рецептур, если на производство поступила кура второй категории.
Определить массу сырья нетто кур полупотрошеных для приготовления50 порций котлет из филе птицы, фаршированных молочным соусом по 2 колонке сборника рецептур.
III. Внеаудиторная работа:
Вопросы для самоконтроля:

1.Перечислите виды начинок для фарширования домашней птицы.

2.В каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица.

3.Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы.

4.Назовите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5

Тема: Приготовление и презентация сложных полуфабрикатов из овощей, рыбы, рыбы, мяса, субпродуктов и птицы.

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Средства обучения:

- Задания для практического занятия;
- Госты, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, учебники, учебные пособия

Материалы и оборудование:

Специализированная мебель
Стеллаж Iterma 430 CNG-11/603
Стол пристенный Iterma 430 СБ-211/1506
Стол пристенный Iterma 430 СБ-271/1206 купе
Стол с ванной моечной купе Iterma
Шкаф 2-х дверный с антресолью
Шкаф навесной
Специализированное оборудование (техника, инвентарь)
Вентиляционная система
Плита 2-х комф. 900СЕРЭП-2Ж
Холодильник Ariston
Рукосушилка Ballu GSX-1800
Весы порционные
Блендер FRI150
Учебная мебель
Стол аудиторный
Стул белый Гермен
Стол преподавателя
Тумба передвижная
Доска магнитная
Безопасность
Огнетушитель
Технические средства обучения
Персональный компьютер Atom D2550/2/500/LG 20EN33SS-B
Телевизор Samsung + кронштейн

Задание для работы:

I. Приготовление сложных полуфабрикатов из овощей, мяса, субпродуктов, птицы, рыбы

Для этого следует:

1. Организовать рабочее место.
2. Получить необходимое сырьё для приготовления сложного полуфабриката.
3. Произвести первичную обработку сырья. Приготовить полуфабрикат.
4. Произвести презентацию приготовленного полуфабриката.

II. Решите задачу:

1.Определить необходимое количество массы брутто говядины для приготовления 35 порций полуфабриката мясо шпигованное для жаренья по 1 колонке сборника рецептур.

III. Внеаудиторная работа:

Вопросы для самопроверки:

1.Использую ли рыбу ,разделанную на филе с кожей, для приготовления котлетной массы.
2.Составить схему приготовления полуфабрикат Зразы донские.
3.Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего использования.

Форма технологической карты

_____

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда (изделия)_____

Наименование сырья, пищевых продуктов	**Масса брутто, г, кг**	**Масса нетто или полуфабриката г, кг**	**Масса готового продукта, г, кг**	**Масса ____ на порций**	**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд (изделия), условия и сроки реализации[1)]**
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности[2)]: белки - ……, жиры - ……, углеводы - ……, калорийность - ……					
[1)] Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты [2)] Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации					

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Приложение Б

Форма характеристики

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент (ка) _____

ЧПОУ Вологодского кооперативного колледжа

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время прохождения практики учебной

(вид практики)

в ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

(наименование предприятия)

Количество выхода на работу 5 дней (36 часов)

(по плану, фактически)

Пропущено дней _____, из них по уважительной причине

Выполнял(а) работу По разработке ассортимента; подбору, расчету и обработке сырья; разработке технологии приготовления; оформлению технологической документации; организации рабочего места и подбору оборудования; приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов; качественной характеристике.

Оценки практики студента:

1. Профессиональные навыки _____
2. Работа в команде _____
3. Общительность, коммуникабельность _____
4. Инициативность _____
5. Ответственность _____
6. Знание технологического процесса _____
7. Трудовая дисциплина _____

Общая оценка практики студента _____

М.П.

Руководитель практики

преподаватель _____

(должность)

_____ / _____

(подпись) (расшифровка подписи)

« » 20__ г.

Приложение В

Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Вид практики учебная

Профессиональный модуль ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Студент (ФИО)

Место прохождения практики ЧПОУ ВКК

Руководитель практики

Сроки прохождения практики

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа

ПК/ОК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка уровня освоения компетенции (освоена/не освоена)
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

Дата Оценка за практику _____

Руководитель практики _____ /_____/

М.П.

Приложение Г

Требования к оформлению отчета по учебной практике

ОФОРМЛЕНИЕ ТЕКСТА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Отчет оформляется в соответствии с ГОСТ 2.105 – 95 «Общие требования к текстовым документам».

Отчет по практике оформляют с использованием средств, которые предоставляются текстовым процессором MS Word (различными версиями) и распечатывают на принтере с хорошим качеством печати.

Оформление заголовков разделов (тем и (или) видов работ) в тексте отчета

Наименование элементов	Требования к оформлению
Новая страница	Да
Шрифт Times New Roman, пт	14 (с первой прописной буквы)
Выравнивание	по центру без точки в конце заголовка
Межстрочное расстояние	1 инт.
Начертание	полужирное

Основной текст отчета

Наименование элементов	Требования к оформлению
ШрифтTimes New Roman, пт	14
Шрифт номера страницы Times New Roman, пт	12 (внизу по центру)
Красная строка, см	1,25
Выравнивание	По ширине
Межстрочное расстояние	1,5 инт.
Размер символов в математических выражениях соответствует шрифту, пт	14
Начертание	обычное
Параметры документа	
Размер бумаги, см	А4(21х29,7)
Верхнее поле, мм	20
Нижнее поле, мм	20
Правое поле, мм	10
Левое поле, мм	30

Текст набирается с соблюдением дополнительных правил:

1. Слова внутри абзаца разделяются только одним пробелом;
2. Между инициалами, между инициалами и фамилией, перед сокращениями и между ними ставится неразрывный пробел (Ctrl+Shift+пробел) Например: 1998 год, т.д., А. С. Пушкин);
3. Набор текста осуществляется без переносов;

4. Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения документа, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) черными чернилами, пастой или тушью рукописным способом.

Нумерация

Нумерация страниц отчета [из п. 6.3.1 ГОСТ 7.32-2001]. Страницы отчета нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы. На титульном листе номер не ставят. Нумерация начинается с Календарно-тематического плана (вторая страница). Номера страниц проставляют в центре нижней части листа без точки, шрифт номера страницы - 12.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.

Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц [из п. 6.14.6 ГОСТ 7.32-2001].

Нумерация разделов и подразделов. Разделы (наименование видов работ) нумеруются по порядку в пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами без точки в конце.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например: «1.2» (второй подраздел первого раздела).

ПРИМЕР НУМЕРАЦИИ РАЗДЕЛОВ:

Календарно-тематический план

Дневник о прохождении практики

1 Наименование первого раздела / виды работ

1.1 Подпункт

1.2 Подпункт

2 Наименование второго раздела/ виды работ

2.1 Подпункт

2.2 Подпункт

Приложение

Приложение А (Название)

Приложение Б (Название)

Оформление иллюстраций

Подписи к рисункам	
Шрифт Times New Roman, пт	14 (с первой прописной)
Межстрочное расстояние	1 инт.
Начертание	обычное
Выравнивание	по центру под рисунком в одну строку с ее номером через тире без точки в конце заголовка

ПРИМЕР.

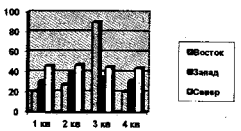


Рисунок 1 – Динамика показателей рентабельности

Оформление таблиц

В таблицах оформляется, как правило, цифровой материал.

Таблица должна быть снабжена заголовком, который следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире [из п. 6.6.1 ГОСТ 7.32-2001]. При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы.

Заголовок пишется с первой прописной буквы без точки в конце и без подчеркивания обычным шрифтом (размер № 14.).

Текст в таблице оформляется шрифтом 12 пт.

Подписи к заголовкам таблиц	
Шрифт Times New Roman, пт	14 (с первой прописной)
Межстрочное расстояние	1 инт.
Начертание	обычное
Выравнивание	слева без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире без точки в конце заголовка над таблицей
Шрифт текста в таблице	
Шрифт Times New Roman, пт	12 пт

Образец оформления заголовка таблицы

Таблица _____ – _____
(номер) (заголовок)

ПРИМЕР.

Таблица 2 – Химический состав контрольных и опытных образцов бифштексов

Показатели качества	Наименование бифштексов	
	классические	южноуральские
Массовая доля влаги, %	71,24 ± 0,84	66,39 ± 0,72
Массовая доля жира, %	9,89 ± 0,27	14,27 ± 0,40
Массовая доля белка, %	15,16 ± 0,44	12,86 ± 0,32
Массовая доля углеводов, %	2,11	3,71
Массовая доля золы, %	1,60 ± 0,10	2,77 ± 0,14
в т.ч. кальция	0,009 ± 0,001	0,209 ± 0,008
фосфора	0,164 ± 0,004	0,173 ± 0,005

Оформление формул и уравнений

Формулы (уравнения) в тексте отчета следует нумеровать порядковой нумерацией арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении строки. В строке текста формула и ее нумерация разделяются запятой [из п. 6.8 ГОСТ 7.32-2001].

ПРИМЕР. Плотность каждого образца ρ, кг/м^3 вычисляют по формуле (1):

$$\rho = \frac{M}{Y}, \qquad (1)$$

где M - масса образца, кг;

Y - объем образца, м^3.

Порядок изложения в документах математических уравнений такой же, как и формул.

Оформление ссылок

На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте отчета. При ссылках на таблицы следует писать в тексте «…в соответствии с таблицей 2». Например: «Результаты расчета средних и предельных издержек, указанные в тысячах рублях за единицу изделия, приведены в таблице 5».

На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе. При ссылках на иллюстрации следует в тексте писать «…в соответствии с рисунком 1» [из п. 6.5.8 ГОСТ 7.32-2001].

На все нумерованные формулы обязательно должны быть ссылки в тексте. Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в круглых скобках, например, «... в формуле (1)»; « из уравнения (5) следует...».

Ссылки на приложения. В тексте отчета на все приложения должны быть даны ссылки. При ссылках на приложения следует писать в тексте: (приложение А). Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы.

Оформление заголовка Приложение в тексте отчета

Наименование элементов	Требования к оформлению
Новая страница	Да
Шрифт Times New Roman, пт	14 (с первой прописной буквы)
Выравнивание	по центру без точки в конце заголовка
Межстрочное расстояние	1 инт.
Начертание	полужирное

Приложения нумеруются заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. Например, Приложение А, Приложение Б.

Приложение должно иметь содержательный заголовок, располагаемый отдельной строкой по центру строчки и начинающийся с первой прописной буквы.

ПРИМЕР.

Приложение

Приложение А

Аттестационный лист