Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа
учебной практики

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

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

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

Разработчик: Мудрая Н.В., 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 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Согласовано:

ПК «Вологодская трапеза»
наименование организации

председатель правления _____ Карач Т.Г.
должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 5
3. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 7
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 8
5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 9
6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .9
7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 12
Приложение А. Форма рабочей тетради 17
Приложение Б. Форма характеристики 46
Приложение В. Форма аттестационного листа 47
Приложение Г. Требования к оформлению отчета по учебной практике 49

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, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- 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, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- 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, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями (отражены в аттестационном листе):

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
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 языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и 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.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	6/1	ПК 2.1.
2.	Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	8/1	ПК 2.8.
3	Расчет сырья и оформление технологической документации для приготовления сложных горячих блюд.	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	8/1	ПК 2.8.
4	Оформление сводной сырьевой ведомости и бланка заказа на сырье	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	6/1	ПК 2.8.
5	Ведение процессов приготовления и подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, презентация приготовленных сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	8/1	ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7.

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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 сложной горячей кулинарной продукции	- уверенное использование сборника технических нормативов, - использование справочных таблиц - безошибочное выполнение расчетов расхода сырья для приготовления сложной горячей 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 сложной горячей кулинарной продукции	- 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	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

		завершению работы		
3	Применение методов обработки и подготовки сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	- 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 сложной горячей кулинарной продукции	- самостоятельное выполнение всех технологических операции; - уверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции (быстро, без ошибок)	- самостоятельное выполнение всех операций - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции (медленно, с небольшими погрешностями)	- выполнение всех операций, но использование поправок мастера - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции (медленно, с не грубыми ошибками)
5	Оформление сложной горячей кулинарной продукции	- применение современных приемов оформления - оригинальность в способах подачи - авторское решение при оформлении	- аккуратное оформление - правильный подбор продуктов для украшения	- не обоснованный подбор продуктов для оформления - небрежность при оформлении
6	Соответствие приготовленной сложной горячей кулинарной продукции требованиям к качеству	полное соответствие требованиям к качеству: - вкус - по внешнему виду; - консистенции; - цвету на разрезе; - запаху - соответствие веса готового продукта с заявленным в технологической карте	соответствие требованиям к качеству с незначительными отступлениями: - вкус (не хватает соли) - по внешнему виду (иногда прослеживается неравномерная нарезка); - консистенции; - цвету на разрезе; - запаху (не все специи положены) - соответствие веса готового продукта с заявленным в технологической карте (отклонение, превышающее допустимое на 1-2 %)	соответствие требованиям к качеству, но допущены недочеты: - вкус (пересолено) - по внешнему виду (неравномерная нарезка); - консистенции; - цвету на разрезе; - запаху (не все специи положены) - соответствие веса готового продукта с заявленным в технологической карте
7	Соблюдение	четкое и грамотное	соблюдение правил	соблюдение

	правил и норм безопасности труда при работе с инструментами и технологическим оборудованием	соблюдение правил безопасности труда	безопасности труда с допустимыми отклонениями, не приводящими к травмам	основных правил безопасности при наличии единых нарушений: - нарушение санитарно-гигиенических норм (не снятые ювелирные украшения, длинные ногти, не забранные волосы, мятая спецодежда) - нарезка сырья на весу

7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

а) Нормативно-правовые акты

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. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Лабораторный практикум : учебное пособие / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 2-е изд. - Москва : Академия, 2019. - 175, [1] с. - Текст : непосредственный.
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента [Текст] : учебник для спо / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2017. - 256 с. : [16] – Текст : непосредственный.
3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для спо / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва. : Юрайт, 2016. - 413, [1] с. - Текст : непосредственный.
4. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва. : КНОРУС, 2018. - 321 с. : рис. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 317-318. – Текст : непосредственный.
5. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник / Т.А. Качурина. - Москва : Академия, 2018. - 235, [5] с. : ил. - Текст : непосредственный.
6. 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.
7. 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.

в) Дополнительные источники

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437750 (дата обращения:).
2. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - 5-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2014. - 188, [1] с. : табл. . - Библиогр.: с. 184. - Текст : непосредственный.

г) Периодические издания

1. Хохлов, Р. Креативная подача / Р. Хохлов // Гостиничное дело. - 2016. - № 10. - С. 66 - 71. - Текст : непосредственный.

д) Электронные издания (электронные ресурсы)

http://chefs-academy.com/blog/tekhnologii

http://www.dcnorris.com

http://www.foodpairing.com/en/home

http://www.n-line.ru

http://www.pitportal.ru

https://www.gastronom.ru/

https://www.restoranoved.ru

https://www.restoved.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 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Продолжительность практики: 36 часов (5 дней).

Форма обучения: очная.

Группа, курс:

Студент:

Вологда, 20__ г.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1

Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Количество часов: 6

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

уметь:

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

освоить профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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
Устройство для подогрева шоколада (Фондю)
Холодильник Ariston
Рукосушилка Ballu GSX-1800
Весы порционные
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. Организовать рабочее место для приготовления сложных горячих блюд.

Для этого следует:

1. Составить технологические схемы приготовления предложенных блюд, отметив критические точки, в соответствии с требованиями системы ХАССП, в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

2. Проанализировать технологическую схему и заполнить таблицу:

Таблица 1 - Организация рабочего места для приготовления сложного горячего блюда

Необходимое оборудование	Необходимый инвентарь	Необходимый инструмент

3. Проанализировать организацию рабочего места, указав необходимые цехи и обосновать выбранное оборудование, инвентарь и инструменты.

4. Подобрать посуду для подачи сложного горячего блюда.

II. Решите задачу:

Определите сколько порций люля–кебаба получиться приготовить из двух килограммов баранины второй категории.

Определите закладку сырья, необходимую для приготовления двух порций борща украинского в январе, по 500г выхода на одну порцию.

Определите количество возможных порций грудинки фаршированной кашей по второй колонке сборника рецептур, приготовленной из 2 кг бараньей грудинки первой категории с реберной костью.

III. Критерии оценивания работы

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
2	Организация и содержание рабочего места для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	- 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.	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений: - подготовлен не в полном объёме инвентарь, инструменты.	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения: - не подготовлен инвентарь, инструменты; - использование консультации мастера.
3	Описание методов обработки и подготовки сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	- выбор адекватных способов и приемов подготовки сырья; - безошибочное, последовательное и уверенное описание всех приемов обработки и подготовки сырья.	- правильное, самостоятельное выполнение всех основных действий по описанию подготовки и обработке сырья при наличии несущественных недостатков.	- выполнение описания действий по подготовке и обработке сырья с нарушениями, не приводящими к браку.

IV. Внеаудиторная работа.

Отработать технология приготовления и подачу сложного горячего блюда со сложным гарниром, состоящим минимум из двух, один из которых обязательно приготовлен с использованием крупы.

Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите ассортимент сложных горячих блюд из мяса диких животных и опишите особенности технологии их приготовления и назовите вкусовые добавки к горячим соусам для блюд из мяса диких животных.

2. Раскройте ассортимент сложных горячих блюд из овощей, жаренных в большом количестве жира и объясните технологию приготовления одного из них в виде технологической схемы.
3. Перечислите правила подбора алкогольной продукции для приготовления сложных горячих соусов и подготовки сырья и полуфабрикатов для их приготовления.
4. Перечислите вкусовые добавки к сложным горячим соусам для блюд из пернатой дичи.
5. Опишите технологию приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса крупным куском; из мяса баранины, фаршированного крупным куском; мяса шпигованного и технологию приготовления различных стейков из мяса, а так же говядины в кисло-сладком соусе. Найдите сходство и различие.
6. Перечислите причины эмульгирования жиров, при варке бульонов.
7. Раскройте значение соусов в питании человека. Опишите технологию приготовления соуса бешамель, субиз, лефор, соус белое вино и предложите варианты других соусных композиций горячих молочных и сметанных соусов.
8. Перечислите ассортимент сложных горячих блюд из мяса диких животных и опишите особенности технологии их приготовления.
9. Предложите варианты комбинирования пряностей и приправ, используемых для приготовления блюд из мяса, а так же предложите варианты комбинирования различных способов приготовления.
10. Раскройте в виде технологической схемы процесс приготовления мяса шато – бриан, объясните процесс формирования специфического вкуса и аромата мяса при его жарке и способы получения и применения мясного сока.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2

Тема 2. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Количество часов: 8

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции.

освоить профессиональные компетенции:

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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
Холодильник Ariston
Рукосушилка Ballu GSX-1800
Весы порционные
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

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 п/ф 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)

II. Решите задачи.

Определите необходимое количество картофеля в марте, для приготовления 21 порций крокетов в ресторане, выходом 100 г на одну порцию.

Определите количество порций свекольных котлет, которое можно приготовить из 2 килограммов свеклы по второй колонке сборника рецептур в мае.

Определите количество шампиньонов, которое необходимо взять для замены белых свежих грибов при приготовлении 12 порций грибного крем-супа, если известно, что на одну порцию в рецептуре ресторана заложено 150 г брутто белых свежих грибов.

Определите, сколько необходимо закупить ресторану морского потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 12 порций рыбы по-русски (по второй колонке сборника рецептур).

III. Критерии оценивания работы

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
1	Работа с нормативно-технической документацией по расчету сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	- уверенное использование сборника технических нормативов; - использование справочных таблиц - безошибочное; выполнение расчетов расхода сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - грамотное оформление технико-технологических и технологических карт.	- правильное выполнение работы, но допущены несущественные ошибки в оформление расчетов: - недочеты в оформлении технологической карты; - нет пояснения, ссылок на таблицы, справочные данные.	правильное выполнение хода расчетов с использованием справочных таблиц: - в расчетах присутствуют арифметические ошибки; - не выполнен пересчет сырья по сезону и взаимозаменяемости.

IV. Внеаудиторная работа.

Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите соусы, пряности и приправы которые можно порекомендовать для приготовления и подачи блюд из овощей и грибов.
2. Назовите сложные горячие блюда, приготовленные из картофельной массы. Опишите способы предотвращения появления трещин на поверхности рулета, при термической обработке.
3. Назовите все степени прожарки стейков по американсой классификации, необходимый температурный режим и время их жарки.

4. Подобрать соус предложенным ранее блюдам, с учетом:

- правил соусной композиции;
- правил сочетаемости ингредиентов;
- текстуры основного блюда.

Масса соуса, при этом должна составлять примерно 17% от общего выхода (масса основного блюда с гарниром и соусом).

5. Подобрать элементы декорирования:

- гель-соус или соус-желе или пенообразный соус;
- чипсы;

Возможные варианты:

- кружевная;
- хлебная;
- рисовая;
- картофельная;
- свекольная;
- морковная;
- из бекона;
- сырная;
- другой вид.

Заполнить предложенную таблицу:

Таблица 3 – Варианты соусов к предложенным основным сложным горячим блюдам

№ п/п	Наименование основного блюда с гарниром	Выход основного блюда с гарниром	Соус основной	Соус для декора	Выход соусов	Ингредиенты	Общий выход основного блюда с гарниром , соусом и декором

II. Решите задачи.

Определите, сколько порций натуральных котлет по третьей колонке сборника рецептур можно приготовить из 2 килограммов свиной корейки жирной свинины.

Определите, сколько порций шашлыка по второй колонке сборника рецептур можно приготовить из 2 килограммов говядины второй категории.

Определите потребность в закладке субпродуктов (массы брутто и нетто) для приготовления 2 порций почек по-русски по 1-ой колонке сборника рецептур, если в кафе поступили почки бараньи охлажденные.

Определите, сколько потребуется говядины первой категории для приготовления 2 порций лангета по второй колонке сборника рецептур.

Определите, сколько кальмаров мороженных разделанных (тушек) с кожицей, следует заказать кафе для приготовления 2 порций запеченного ассорти из морепродуктов, если известно, что в рецептуре дан выход готовых отварных кальмаров 150 грамм.

III. Критерии оценивания работы

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
1	Разработка ассортимента сложных горячих блюд, гарниров, соусов и декора.	Ассортимент разработан с учетом всех требований и условий ситуации: - правильно подобран сложный гарнир; - соус подобран по всем правилам соусной композиции; - декор сочетается с основным блюдом.	Ассортимент разработан с учетом условий ситуации, но требования выполнены не в полном объеме: - гарнир подобран простой; - отсутствует второй соус или декора.	Ассортимент разработан с учетом условий ситуации, но требования соблюдены не в полном объеме: - гарнир подобран простой; - нет сочетаемости гарниров с основным блюдом; - соус подобран с нарушением правил соусной композиции.
2	Работа с источниками по составлению ассортимента для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	- уверенное нахождение и использование необходимых источников; - использование источников, как в печатном, так и в электронном варианте; - использование источников в необходимом количестве; - грамотный поиск	- уверенное нахождение и использование необходимых источников; - использование источников только в электронном варианте; - использование источников в небольшом количестве; - грамотный поиск информации в	- консультация мастера с целью нахождения нужной рецептуры; - использование источников только в электронном варианте; - использование источников в недостаточном количестве; - недостаточное ориентирование в

		информации в источниках (хорошее ориентирование в источнике).	источниках (хорошее ориентирование в источнике).	источнике.
3	Решение задач	правильно оформлен алгоритм решения задачи и имеется верный результат её решения	правильно оформлен алгоритм решения задачи, но имеется арифметическая ошибка или а алгоритм решения задачи оформлен правильно и имеется верный результат её решения	правильно оформлен алгоритм решения задачи, но имеется арифметическая ошибка или имеется верный результат решения задачи, но отсутствует сам алгоритм решения

IV. Внеаудиторная работа.

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите общие правила приготовления прозрачных супов.
2. Раскройте вариант оттяжки для осветления бульона и опишите весь процесс формирования вкусовых качеств и пищевой ценности при варке мясо-костного бульона.
3. Предложите гарниры, которые используются при отпуске прозрачных бульонов? Перечислите варианты подачи прозрачных супов и гарниров к ним.
4. Составьте технологическую схему приготовления борща украинского с пампушками.
5. Перечислите операции, которые включает в себя технологический процесс приготовления супов – пюре. Назовите отличие супа-пюре от крем-супа и за счет чего это достигается?
6. Назовите значение первых блюд в питании человека и требования к безопасности.
7. Перечислите варианты супов с лапшой домашней?
8. Перечислите специфические гарниры при приготовлении солянок, придающие им характерный вкус и остроту. Раскройте понятие «соляночный брез».
9. Перечислите ассортимент супов русской кухни и опишите в виде технологической схемы процесс приготовления одного из них.
10. Напишите температуру подачи горячих первых блюд?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3

Тема 3. Расчет сырья и оформление технологической документации для приготовления сложных горячих блюд

Количество часов: 8

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

знать:

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.

освоить профессиональные компетенции:

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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
Холодильник Ariston
Рукосушилка Ballu GSX-1800
Миксер Macar нерж.
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 горячих блюд.

Для этого следует:

1. Рассчитать количество необходимого сырья для приготовления одной порции предложенных сложных горячих блюд с гарниром и соусом, с учетом сезонности, взаимозаменяемости и так далее.

Заполнить таблицу:

Таблица - Необходимое количество сырья для приготовления сложного горячего блюда

№ п/п	Наименование основного блюда, гарнира, соуса	Наименование сырья	Кол-во порций	Бр, г	Нт, г	Выход
	Выход:					

2. Отразить все необходимые формулы и производимые расчеты в тетради.

3. Продумать и описать оформление и декорирование блюда. Зарисовать предположительную схему.

4. Оформить технологическую документацию на предложенные блюда, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Заполнить технологическую документацию:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

знать:

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.

освоить профессиональные компетенции:

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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
Холодильник Ariston
Рукосушилка Ballu GSX-1800
Миксер Macar нерж.
Весы порционные
Измельчитель Braun
Блендер FRI150 Блендер FRI150
Учебная мебель
Стол аудиторный
Стул белый Гермен
Стол преподавателя
Тумба передвижная
Доска магнитная
Безопасность
Огнетушитель

Форма технико-технологической карты

«УТВЕРЖДАЮ»
ДИРЕКТОР _____
_____
«__»_____20__года

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _
на блюдо_____

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо _____, вырабатываемое _____ и его филиалом.

2.Требование к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для приготовления данного блюда полностью соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества продукта.)

3. Рецептура

3.1. Рецептура блюда

«_____»

Наименование сырья или п/ф	Масса брутто (г)	Масса нетто(г)
Выход:		

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «_____» производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделии для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5.Требование к оформлению, реализации и хранению

Допустимый срок хранения блюда до реализации составляет ____ часа при температуре хранения не ниже ___°С.
Срок годности блюда, согласно СанПин 2.3.2.1324-03 составляет ___ час при температуре хранения от +2°С до +6°С.

6. Показатели качества и безопасности:

6.1 Органолептические показатели

Внешний вид:
Цвет:
Вкус и запах:

6.2 Микробиологические показатели.

количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более - _____
бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г - _____
каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г - _____
proteus не допускается в массе продукта, г - _____
патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г - _____

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал	КДж

Ответственный разработчик _____
/_____/
Зав.производством _____ /_____/

Примечание: При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Дата:

Задание для работы:

I. Разработать ассортимент сложных горячих блюд, для предложенной ситуации.

Для этого следует:

1. Ознакомиться с ситуацией, выданной преподавателем.

2. Проанализировать информационные ресурсы и занести подходящие варианты сложных горячих блюд (не менее 12), имеющих в своей технологии приготовления комбинированные способы термической обработки, в таблицу:

Таблица 1 - Ассортимент сложных горячих блюд

№ п/п	Наименование блюда	Способ термической обработки	Используемые ингредиенты	Выход
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				

3. Подобрать сложный гарнир к предложенным ранее блюдам, с учетом того, что:

- он должен состоять минимум из двух гарниров;

- один из гарниров должен быть обязательно приготовлен с использованием крупы;

- масса гарнира, при этом должна составлять примерно 50% от общего выхода (масса основного блюда с гарниром и соусом).

Заполнить предложенную таблицу:

Таблица 2 – Варианты сложных гарниров к предложенным основным сложным горячим блюдам

№ п/п	Наименование основного блюда	Выход основного блюда	Гарнир, с использованием крупы	Выход	Ингредиенты	Второй гарнир	Выход	Ингредиенты	Общий выход основного блюда с гарниром

4. Назовите причины, по которым овощи при варке заливают горячей водой и объясните процессы, происходящие при тепловой обработке овощей?

5. Составьте технологическую схему приготовления основного яично-масляного соуса и перечислите ассортимент производных от него соусов.

6. Раскройте ассортимент запеченных блюд из грибов и овощей, а так же из сыра.

7. Назовите причины, от которых зависит продолжительность тепловой обработки овощей и правила сохранения окраски овощей при тепловой обработке.

8. Зарисуйте схематично в рабочей тетради способы оформления и подачи блюда рататуй.

9. Назовите значение блюд из мяса в питании человека. Перечислите ассортимент сложных горячих блюд из рубленного мяса, приготовленных над углями и раскройте технологию приготовления.

10. Зарисуйте правила транширования фаршированных в целом виде мясных, рыбных и сложных горячих блюд из птицы.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4

Тема 4. Оформление сводной сырьевой ведомости и бланка заказа на сырье

Количество часов: 6

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

знать:

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

освоить профессиональные компетенции:

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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
Устройство для подогрева шоколада (Фондю)
Холодильник Ariston
Рукосушилка Ballu GSX-1800
Миксер Macar нерж.
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 сырьевую ведомость, для приготовления предложенного Вами сложного горячего блюда с гарниром и соусом, в соответствии с предложенной ситуацией.

Для этого следует:

1. Заполнить сырьевую ведомость:

Форма сырьевой ведомости

Наименование блюд													Итого	
количество порций / наименование продуктов	брутто		нетто		брутто		нетто		брутто		нетто		брутто	нетто
	1 (г)	… кг	1 (г)	… кг	1 (г)	… кг	1 (г)	… кг	1 (г)	… кг	1 (г)	… кг		

2. Заполнить требование-накладную:

ЧПОУ
Вологодский кооперативный колледж

Требование-накладная №_____

Затребовал
Разрешил

Корреспонденций счет		Материальные ценности		Ед-ца измерения	Количество		Цена	Сумма
счет, субсчет	код аналитического счета	наименование	номенклатурный номер		потребовали	отпущено		
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Отпустил _____ _____ _____

должность подпись расшифровка подписи

Получил _____ _____ _____

должность подпись расшифровка подписи

3. Описать процесс механической обработки необходимого сырья, в виде схем.

4. Указать требования к качеству к сложному горячему блюду по органолептическим показателям, в соответствии с ГОСТ Р 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания, а так же температуру подачи и сроки реализации. Заполнить таблицу:

Таблица – Требования к качеству сложного горячего блюда

Показатели	
Внешний вид	
Цвет	
Запах	
Вкус	
Консистенция	
Темпернатура подачи	
Условия и сроки реализации	
Выход готового блюда	

II. Решите задачи:

Определите, достаточно ли 2 килограммов обрезной свинины на костях. Для приготовления 8 порций жареной свинины крупным куском, по второй колонке рецептуры.

Определите, сколько килограммов кур полупотрошеных первой категории необходимо заказать ресторану, для получения 2 килограммов мякоти без кожи.

III. Критерии оценивания работы

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
1	Работа с сырьевой ведомостью	сырьевая ведомость заполнена грамотно: - заполнены все необходимые графы; - имеется полное название блюда;	сырьевая ведомость заполнена с небольшими недочетами: - заполнены все необходимые графы;	сырьевая ведомость заполнена с недочетами: - заполнены не все необходимые графы;

		-грамотно указаны все необходимые ингредиенты.	- имеется не полное название блюда; -грамотно указаны все необходимые ингредиенты.	- имеется не полное название блюда; - указаны не все необходимые ингредиенты.
	Описание требований к качеству сложной горячей кулинарной продукции	полное соответствие требованиям к качеству: - в описании в наличии все необходимые пункты (вкус, внешний вид, консистенция, цвет на разрезе, запах, соответствие веса готового продукта с заявленным в технологической карте); - органолептические свойства описаны грамотно, на профессиональном языке.	частичное соответствие требованиям к качеству: - в описании в наличии все необходимые пункты (вкус, внешний вид, консистенция, цвет на разрезе, запах, соответствие веса готового продукта с заявленным в технологической карте); - органолептические свойства описаны, но в описании встречаются фразеологизмы.	не полное соответствие требованиям к качеству: - в описании в наличии отсутствует соответствие веса готового продукта с заявленным в технологической карте (вкус, внешний вид, консистенция, цвет на разрезе, запах,); - органолептические свойства описаны, но в описании встречаются фразеологизмы.

IV. Внеаудиторная работа:

Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите сходство и отличия между блюдами – котлета натуральная на косточке и котлета отбивная.
2. Опишите изменения содержания растворимых веществ, пищевой ценности и массы в рыбе при её тепловой обработке.
3. Раскройте ассортимент паст и объясните в виде технологической схемы процесс приготовления запеченной пасты.
4. предложите ассортимент супов, который можно приготовить из морепродуктов и опишите процесс приготовления одного из них в виде технологической схемы.
5. Перечислите сходство и различие между блюдами – рагу из птицы; жаркое из курицы и жаркое из курицы по – русски.
6. предложите возможные гарниры к филе индейки, фаршированному яблоками и черносливом.
7. Составьте схему приготовления утки по - пекински и цыпленка табака.
8. Опишите значение вторых горячих блюд из птицы в питании человека
9. Дайте классификацию сложных горячих соусов, предложите виды используемых загустителей.

10. Перечислите сходство и различия между технологией приготовления котлеты по-киевски и птицы по-столичному.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5

Тема 5. Ведение процессов приготовления и подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, презентация приготовленных сложных горячих блюд, кулинарных изделий.

Количество часов: 8

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

освоить профессиональные компетенции:

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента 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
Термопот Elenberg TH-6033
Плита 2-х комф. 900СЕРЭП-2Ж
Холодильник Ariston
Рукосушилка Ballu GSX-1800
Миксер Macar нерж.
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. Приготовление сложных горячих блюд.

Для этого следует:

1. Получить необходимое сырьё для приготовления сложного горячего блюда.
2. Организовать рабочее место.
3. Приготовить сложное горячее блюдо.
4. Произвести презентацию приготовленного сложного горячего блюда.

II. Решите задачу:

Определите, какое количество порций рыбы, запеченной в соусе с грибами, может приготовить ресторан по первой колонке из двух килограмм мороженного, мелкого, неразделанного судака.

III. Критерии оценивания работы

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
1	Организация и содержание рабочего места для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	- 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	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

		завершению работы		
2	Применение методов обработки и подготовки сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	- 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
3	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	- самостоятельное выполнение всех технологических операции; - уверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции (быстро, без ошибок)	- самостоятельное выполнение всех операций - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции (медленно, с небольшими погрешностями)	- выполнение всех операций, но использование поправок мастера - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции (медленно, с не грубыми ошибками)
4	Оформление сложной горячей кулинарной продукции	- применение современных приемов оформления - оригинальность в способах подачи - авторское решение при оформлении	- аккуратное оформление - правильный подбор продуктов для украшения	- не обоснованный подбор продуктов для оформления - небрежность при оформлении
5	Соответствие приготовленной сложной горячей кулинарной продукции требованиям к качеству	полное соответствие требованиям к качеству: - вкус - по внешнему виду; - консистенции; - цвету на разрезе; - запаху - соответствие веса готового продукта с заявленным в технологической карте	соответствие требованиям к качеству с незначительными отступлениями: - вкус (не хватает соли) - по внешнему виду (иногда прослеживается неравномерная нарезка); - консистенции; - цвету на разрезе; - запаху (не все специи положены) - соответствие веса готового продукта с заявленным в технологической карте (отклонение, превышающее допустимое на 1-2 %)	соответствие требованиям к качеству, но допущены недочеты: - вкус (пересолено) - по внешнему виду (неравномерная нарезка); - консистенции; - цвету на разрезе; - запаху (не все специи положены) - соответствие веса готового продукта с заявленным в технологической карте
6	Соблюдение	четкое и грамотное	соблюдение правил	соблюдение

	правил и норм безопасности труда при работе с инструментами и технологическим оборудованием	соблюдение правил безопасности труда	безопасности труда с допустимыми отклонениями, не приводящими к травмам	основных правил безопасности при наличии единых нарушений: - нарушение санитарно-гигиенических норм (не снятые ювелирные украшения, длинные ногти, не забранные волосы, мятая спецодежа) - нарезка сырья на весу

IV. Внеаудиторная работа.

Вопросы для самопроверки:

1. Выберите более распространенный способ тепловой обработки рыбы, между варкой и припусканием и обоснуйте свой выбор, назовите значение блюд из рыбы и блюд из морепродуктов для организма человека.
2. Напишите, с какой целью применяют маринование рыбы и назовите возможный ассортимент соусов, пряностей и приправ к блюдам из рыбы и морепродуктов.
3. Опишите процесс оформления и подачи блюда грибочки по-коленвальски и технологию приготовления блюд из рыбы, запеченной порционным куском.
4. Перечислите отличия блюд: рыба запеченная по-русски от рыбы по-русски и опишите варианты приготовления сложных блюд из рыбы, запеченной в целом виде.
5. Перечислите блюда, приготовленные из рыбной котлетной массы и правила приготовления и подачи тельного.
6. Перечислите сложные горячие рыбные блюда и блюда из морепродуктов, приготовленные при помощи жарки во-фритюре и на открытом огне, раскройте технологию приготовления в виде технологической схемы одного из них.
7. Предложите способы оформления и подачи солянки рыбной на сковороде.
8. Опишите технологию приготовления сложных горячих блюд из баранины на кости, предложите пряности и приправы.
9. Раскройте особенности механической и термической обработки кальмаров.

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 0 , из них по уважительной причине 0

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 горячих блюд; качественной характеристике*

На рабочих местах _____

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 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

Студент (ФИО)

Место прохождения практики *ЧПОУ ВКК*

Руководитель практики

Сроки прохождения практики

Специальность *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Группа *отделение технологии и сервиса*

ПК/ОК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка уровня освоения компетенции (освоена/не освоена)
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
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 языках	
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

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

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.

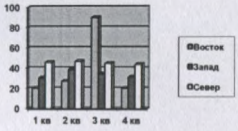


Рисунок 1 – Динамика показателей рентабельности

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