Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа

учебной практики

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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: Ерёмина 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 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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 6
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 11
Приложение А Форма рабочей тетради 16
Приложение Б Форма характеристики 35
Приложение В Форма аттестационного листа 36
Приложение Г Требования к оформлению отчета по учебной практике 38

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 основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

Целью учебной практики является: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемому модулю, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов.

Задачами учебной практики являются:

– приобретение практического опыта обучающегося в рамках профессионального модуля в области: разработки ассортимента холодной 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 проведении 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 продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных 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;

– систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, полученных студентами в процессе теоретического обучения;

– приобретение навыков сбора, обработки, систематизации и анализа

информации;

– составление отчета по прохождению практики (рабочая тетрадь), включающего практико-ориентированные результаты и выводы, с приложением документов (при необходимости).

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 холодных 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.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 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.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с графиком учебного процесса.

Учебная практика организуется на базе колледжа в лаборатории технологии приготовления пищи. Продолжительность практики – 1 учебная неделя (36 часов).

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

Перед началом практики обучающийся на инструктаже обязан получить комплект:

- программа учебной практики – выдается в печатном и/или электронном виде.
- индивидуальное задание – выполняется студентом на протяжении всей учебной практики.
- аттестационный лист – заполняется на практиканта руководителем практики 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(рабочую тетрадь) с выполненными заданиями;
- ежедневно, в конце рабочего дня, представлять отчет (рабочую тетрадь) на подпись преподавателю;
- 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, дни/часы	ПК
	Вид работ	Задание		
1.	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Технологический процесс приготовления и оформления соусов, канапе	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	1/6	ПК 3.2 3.4 3.7
2.	Расчёт сырья и оформление технологической документации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Приготовление и оформление закусок из овощей	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	1/8	ПК 3.3 3.7
3.	Оформление документации на отпуск сырья. Оформление калькуляционных карточек и заполнение сырьевой ведомости. Приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	1/8	ПК 3.5 3.7
4.	Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	1/6	ПК 3.1 3.6

	блюд. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы			
5.	Приготовление холодных блюд и закусок и их презентация. Оформление и подача. Приготовление горячих закусок и их оформление.	Задание по данной теме содержится в рабочей тетради (Приложение А).	1/8	ПК 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6

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 холодной кулинарной продукции	- уверенное использование сборника технических нормативов, - использование справочных таблиц - безошибочное выполнение расчетов расхода сырья для приготовления сложной холодной 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 холодной кулинарной продукции	- качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы: - правильный выбор производственного инвентаря, оборудования; - соблюдение	-соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения: - не точно подобран инвентарь, инструменты; - использование консультации мастера
3	Применение методов обработки и подготовки сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	- выбор адекватных способов и приемов 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
4	Приготовление сложной холодной кулинарной продукции	- уверенное владение и понимание приемов и способов выполнения работ по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции (быстро, без ошибок)	- неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции (медленно, с небольшими погрешностями)	- знание всех операций, но использование поправок мастера - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции (медленно, с не грубыми ошибками)
5	Оформление сложной холодной 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 холодной кулинарной продукции требованиям к качеству	полное соответствие требованиям к качеству	соответствие требованиям к качеству с незначительными отступлениями	соответствие требованиям к качеству, но допущены недочеты:
7	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

7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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. Общиетребованиякоформлению, построениюисодержанию = Public catering. Technologicalinstructionsofproductsofcatering. 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. Общиетребования = 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. 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).

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. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва. : ИД Форум - Инфра-М, 2018. - 101 с. - Текст : непосредственный.

3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для спо / Г. Г. Лутошкина. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 240 с. : рис. –Текст : непосредственный.

4. 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).

5. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для спо / Г. П. Семичева. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 240 с. : цв. ил. –Текст : непосредственный.

6. Шильман, Л. З.Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - 5-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2014. - 188, [1] с. – 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)

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

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: *очная*

Группа

Студент

Вологда, 20__ г.

Календарно-тематический план

№	Содержание Вид деятельности	Объем времени, отводимый на практику дни/час
1	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Технологический процесс приготовления и оформления соусов, канапе	2
2	Расчёт сырья и оформление технологической документации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Приготовление и оформление закусок из овощей	2
3	Оформление документации на отпуск сырья. Оформление калькуляционных карточек и заполнение сырьевой ведомости. Приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.	2
4	Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных блюд. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы	2
5	Приготовление холодных блюд и закусок и их презентация. Оформление и подача. Приготовление горячих закусок и их оформление.	1

ТЕМА 1.

Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Технологический процесс приготовления и оформления соусов, канапе

Цели занятия: систематизация и закрепление знаний и умений по темам

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодной 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;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

освоить общие и профессиональные компетенции:

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

ПК 3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Средства обучения:

- Стандарты, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, учебники, учебные пособия

Дата:

Задание для работы:

I. Разработать ассортимент сложной холодной кулинарной продукции, для предложенной ситуации

1. Проанализируйте ситуацию и разработайте ассортимент сложной холодной кулинарной продукции согласно ситуации

Для выполнения данного задания необходимо проанализировать различные источники: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, периодические издания, интернет-ресурсы и т.д.

2. Заполните таблицу:

№ п/п	Наименование блюда	Наименование компонентов (в соответствии с технологической последовательностью)	Выход блюда
1			
2			
3			

4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

3. Составьте технологические схемы сложных холодных блюд и закусок, из предложенного вами ассортимента, отметив критические точки, в соответствии с требованиями системы ХАССП, ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

4. Предложите варианты оформления и подачи сложных холодных блюд и закусок из предложенного вами ассортимента.

№ п/п	Наименование	Элементы оформления	Посуда для подачи
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

II. Решите задачи:

1. Определите сколько теста необходимо для выпекания корзиночек, которые пойдут на приготовление 50 порций закуски «Корзиночка с паштетом».
2. Определите массу сырья для выпекания волованов, которые пойдут на приготовление 100 порций закуски «Волованы с икрой»
3. Определите сколько мяса говядины необходимо для приготовления 100 порций закуски «Корзиночка с мясным салатом», если на производство поступило мясо говядины II категории.

III. Письменно ответьте на вопросы:

1. Назовите, что такое канапе.

2. Подберите наиболее удачные сочетания основы и продуктов для приготовления канапе (не менее трёх основных ингредиентов):

Чёрный хлеб –
Белый хлеб –
Корзиночки –
Волованы –
Отварной картофель –
Твёрдый сыр –
Крекер солёный –
Чипсы картофельные –
Свежий огурец -

3. Подберите оборудование, инструменты и инвентарь, используемые для приготовления канапе.

4. Расскажите, что такое масляные смеси, ассортимент, технологию приготовления и использование масляных смесей.

5. Составьте технологическую схему приготовления соуса майонеза. Перечислите производные на основе соуса майонез и их использование.

ТЕМА 2.

Расчёт сырья и оформление технологической документации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Приготовление и оформление закусок из овощей

Цели занятия: систематизация и закрепление знаний и умений по темам

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодной 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;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

освоить общие и профессиональные компетенции:

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.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Средства обучения:

- Стандарты, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, учебники, учебные пособия

Дата:

Задание для работы:

I. Разработайте технологическую документацию для предложенных сложных холодных блюд и закусок

1. Оформите 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.

II. Решите задачи:

1. Для приготовления «Салата-коктейля овощного» используется заправка. Сделайте перерасчёт уксуса для приготовления 50 порций салата, если на производство поступил 9 %-ный уксус.
2. Определите, сколько порций закуски «Рулетики из баклажанов с орехами» можно приготовить, если на производство поступило 5 кг баклажанов.
3. Определите количество сырья для приготовления 120 порций блюда «Винегрет овощной». Сделайте перерасчёт согласно сезонности.

III. Письменно ответьте на вопросы:

1. Назовите, какие овощи используются для фарширования и как осуществить их первичную обработку.
2. Составьте технологическую схему приготовления холодной закуски «Рулетики из баклажанов».
3. Перечислите, какие ингредиенты используются для приготовления салатов из овощей.
4. Назовите отличительные особенности салатов-коктейлей.
5. Назовите требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из сырых и варёных овощей.
6. Подберите оборудование, инструменты и инвентарь для организации рабочего места по приготовлению салатов и винегретов.

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:
Консистенция:
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.

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)

ТЕМА 3.

Оформление документации на отпуск сырья. Оформление калькуляционных карточек и заполнение сырьевой ведомости. Приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.

Цели занятия: систематизация и закрепление знаний и умений по темам

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодной 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.

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

освоить общие и профессиональные компетенции:

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.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Средства обучения:

- Стандарты, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, учебники, учебные

пособия

Дата:

Задание для работы:

I. Заполните сырьевую ведомость, для приготовления предложенного Вами сложного холодного блюда или закуски

1. Заполните 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. Оформите 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. Оформите калькуляционную карточку на предложенное Вами сложное холодное блюдо или закуску.

Форма калькуляционной карточки

Унифицированная форма N ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 N 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
организация	
структурное подразделение	
наименование блюда	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Номер документа	

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			N 1 от "02" 02 2020			N 2 от " "			N 3 от " "			N 4 от " "			N 5 от " "			N 6 от " "		
Номер по по-рядку		код	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
1		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
Общая стоимость сырьевого набора на блюд			x	x		x	x		x	x		x	x		x	x		x	x	
Наценка																				

Цена продажи блюда, руб. коп.						
Выход одного блюда в готовом виде, грамм						
Заведующий производством						
Калькуляцию составил						
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации						

II. Решите задачи:

1. Определите, сколько рыбы массой брутто потребуется для приготовления 100 порций блюда «Рыба под майонезом», если на производство поступил окунь морской потрошённый с головой.
2. Определите, сколько желатина потребуется для приготовления 30 порций блюда «Рыба заливная».
3. В холодный цех кафе поступил заказ на приготовление 50 порций блюда «Рыба жареная под маринадом». Определите, сколько понадобится томатного пюре для приготовления маринада, если на производстве имеется томатное пюре с содержанием сухих веществ 20%.
4. Определите, сколько сырья необходимо для приготовления 70 порций блюда «Сельдь с гарниром». Сделайте перерасчёт, если на производстве вместо уксуса используется лимонная кислота. Если для гарнира используются отварные овощи, сделайте перерасчёт по сезону.

III. Ответьте на вопросы:

1. Назовите, какие рыбные продукты и полуфабрикаты используются для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
2. Запишите технологическую последовательность приготовления рыбного желе.
3. Какие гарниры и соусы вы можете порекомендовать для подачи сложных холодных блюд из рыбы.
4. Подберите оборудование, инструменты и инвентарь для организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии.
5. Предложите способы оформления и подачи сложных холодных банкетных блюд из рыбы в целом виде.

ТЕМА 4.

Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных блюд.

Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы

Цели занятия: систематизация и закрепление знаний и умений по темам

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодной 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.

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

освоить общие и профессиональные компетенции:

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.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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

Дата:
Задание для работы:

I. Организуйте рабочее место для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1. Подберите необходимое оборудование, инструменты и инвентарь для организации рабочих мест при приготовлении предложенных Вами сложных холодных блюд и закусок. Заполните таблицу:

Рабочее место	Необходимое оборудование	Необходимый инвентарь	Необходимый инструмент

2. Проанализируйте организацию рабочего места, обоснуйте выбранное оборудование, инвентарь и инструменты.

II. Решите задачи:

1. Определите сколько мяса птицы необходимо для приготовления 60 порций блюда «Салат столичный», если на предприятие поступили цыплята-бройлеры.
2. Определите сколько сырья необходимо для приготовления 30 порций блюда «Язык заливной», если на производство поступил язык говяжий охлаждённый.
3. Рассчитайте сколько сырья необходимо для приготовления 50 порций блюда «Кура фаршированная (галантин), если на предприятие поступили куры полупотрошённые 1 категории.
4. Определите сколько свинины потребуется для приготовления 100 порций блюда «Мясо отварное с гарниром, если на производство поступила свинина обрезная.

III. Ответьте на вопросы:

1. Назовите гарниры и соусы, которые вы порекомендуете для приготовления сложных холодных блюд из мяса.
2. Перечислите гарниры и соусы, которые вы порекомендуете для приготовления сложных холодных блюд из птицы.
3. Запишите технологическую последовательность приготовления мясного желе.
4. Подберите варианты оформления и подачи сложных холодных блюд из мяса и птицы в банкетном исполнении.
5. Напишите технологическую схему приготовления горячей закуски «Жульен из птицы»
6. Раскройте в чём отличительные особенности тёплых салатов. Предложите варианты сочетания ингредиентов для приготовления тёплых салатов.
7. Отработайте технологию приготовления и подачу разработанного Вами сложного холодного блюда или закуски, подберите элементы оформления.

ТЕМА 5.

Приготовление холодных блюд и закусок и их презентация. Оформление и подача.

Приготовление горячих закусок и их оформление.

Цели занятия: систематизация и закрепление знаний и умений по темам

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодной 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 проведении 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 продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных 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.

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;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

освоить общие и профессиональные компетенции:

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.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Средства обучения:

- Стандарты, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, учебники, учебные пособия

Дата:

Задание для работы:

I. Приготовьтесложное холодное блюдо или закуску, разработанную вами

1. Получите необходимое сырьё для приготовления сложной холодной кулинарной продукции на основании требования-накладной.
2. Организуйте рабочее место
3. Приготовьте сложное холодное блюдо или закуску в соответствии с разработанной нормативной документацией.
4. Презентуйте приготовленное сложное холодное блюдо или закуску.

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

(форма прохождения)

Срок прохождения практики _____

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 холодных блюд и закусок; качественной характеристике.

На рабочих местах лаборатории технологии приготовления пищи

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 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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** *очное*

ПК/ОК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка уровня освоения компетенции (освоена/не освоена)
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 языках	
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Оценка за практику _____

Дата

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 TimesNewRoman, 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.

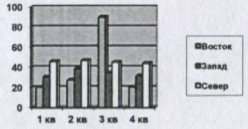


Рисунок 1 – Динамика показателей рентабельности

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