Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа

учебной практики

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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 Надежда Владимировна, 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 рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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 6
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 ОБЕСПЕЧЕНИЕУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 11
Приложение А. Форма рабочей тетради 16
Приложение Б. Форма технологической карты 25
Приложение В. Форма характеристики 36
Приложение Г. Форма аттестационного листа 37

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 и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

Основная задача 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.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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 холодных и горячих десертов, напитков 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, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями(отражены в аттестационном листе):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, 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.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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	ПК
	Вид работ	Задание		
1.	Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Ассортимент холодных и горячих напитков.	1. Разработайте ассортимент сложных холодных и горячих десертов, напитков. 2. Ответьте на контрольные вопросы по теме 3. Решение ситуационных задач	6/1	ПК4.2 ПК4.3 ПК4.4 ПК4.5 ПК 4.6
2.	Расчет сырья и оформление технологической документации для приготовления сложных десертов, напитков.	1. Рассчитайте сырьё и оформите технологическую документацию для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков. 2. Определите массу основных и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов. 3. Ответьте на контрольные вопросы по теме	6/1	ПК 4.2. ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
3	Заполнение сводной сырьевой ведомости и бланка заказа на сырье.	1. Оформите документацию на отпуск сырья, калькуляционные карточки и заполните сырьевую ведомость. 2. Определите массу основных и дополнительных ингредиентов для приготовления. 3. Ответьте на контрольные вопросы по теме	8/1	ПК 4.2. ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
4	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов и напитков.	1. Организуйте рабочее место для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 2.Решение производственных ситуаций. 3. Ответьте на контрольные вопросы по теме	8/1	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК.4.6.
5	Приготовление и презентация сложных холодных или горячих десертов, напитков.	1. Приготовьте и презентуйте холодный или горячий десерт. 2. Определите массу основных и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов. 3. Ответьте на контрольные вопросы по теме	8/1	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК4.6

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 сложных десертов и напитков.	- уверенное использование сборника технических нормативов, - использование справочных таблиц - безошибочное выполнение расчетов расхода сырья для приготовления сложных десертов кулинарной продукции - грамотное оформление технологических карт	правильное выполнение работы, но допущены несущественные ошибки в оформление расчетов: - недочеты в оформлении технологической карты - нет пояснения, ссылок на таблицы, справочные данные - консультация мастера с целью нахождения нужной рецептуры	правильное выполнение хода расчетов с использованием справочных таблиц: - в расчетах присутствуют арифметические ошибки - не выполнен пересчет сырья по сезону и взаимозаменяемости
2	Организация и содержание рабочего места для приготовления сложных десертов и напитков.	- 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	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений: - подготовлен не в полном объёме инвентарь, инструменты; - периодическое загрязнение производственного стола - несвоевременное	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения: - не подготовлен инвентарь, инструменты; - постоянное загрязнение производственного стола; - использование консультации

		производственного стола - своевременное мытье посуды и инвентаря - качественная уборка рабочих мест по завершению работы	мытьё посуды	мастера - некачественная уборка рабочих мест
3	Применение методов обработки и подготовки сырья	- выбор адекватных способов и приемов подготовки сырья; - безошибочное, последовательное и уверенное выполнение всех приемов обработки и подготовки сырья	- правильное, самостоятельное выполнение всех основных действий по подготовке и обработке сырья при наличии несущественных недостатков	- выполнение действий по подготовке и обработке сырья с нарушениями, не приводящими к браку - несоблюдение товарного соседства сырья
4	Приготовление сложных десертов и напитков	- самостоятельное выполнение всех технологических операции; - уверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению (быстро, без ошибок)	- самостоятельное выполнение всех операций - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению (медленно, с небольшими погрешностями)	- выполнение всех операций, но использование поправок мастера - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению (медленно, с не грубыми ошибками)
6	Соответствие приготовленных десертов требованиям к качеству	полное соответствие требованиям к качеству: - по внешнему виду; - консистенции; - вкусу - подаче - соответствие веса готового десерта с заявленным в технологической карте	соответствие требованиям к качеству с незначительными отступлениями: - по внешнему виду; - консистенции; - вкусу - соответствие веса готового десерта с заявленным в технологической карте (отклонение, превышающее допустимое на 1-2 %)	соответствие требованиям к качеству, но допущены недочеты: - по внешнему виду ; - консистенции; - вкусу -подаче - соответствие веса готового десерта с заявленным в технологической карте
7	Соблюдение правил и норм безопасности труда при работе с инструментами	четкое и грамотное соблюдение правил безопасности труда	соблюдение правил безопасности труда с допустимыми отклонениями, не приводящими к	соблюдение основных правил безопасности при наличии единых нарушений:

	и технологическим оборудованием		травмам	- нарушение санитарно-гигиенических норм (не снятые ювелирные украшения, длинные ногти, не забранные волосы, мятая спецодежа) - нарезка сырья на весу

7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

а) Нормативно-правовые акты и издания:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Termsanddefinitions : 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 = Publiccateringservice. Methodofsensoryevaluationofcateringproducts : 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 коформлению, построениюисодержанию = Public catering. Technologicalinstructionsofproductsofcatering. Generalrequirementsforlayoutdevelopmentandcomposition : 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 = Publiccateringservice. Methodofcalculationofwastesandlossesofcateringproducts : 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 = Publiccateringservice. Methodofelaboratingandapprovingofhousespecialtiesatpubliccateringenterprises : 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 = Rulesandregulationsonhygiene, precookedandcookedfoodsinpubliccatering : 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. Generalrequirements : 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 = Publiccateringservices. Nomenclatureofqualityproductscatering : 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 = Publiccateringservices. Storageofsamplesofproductsofpubliccateringonenterprisesofpubliccatering : 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 = Publiccateringservices. Productsofpubliccatering. Generalrequirementsfortheproductionandimplementation : 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. Гайворонский, Константин Яковлевич. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва. : ИД Форум - Инфра-М, 2018. - 101 с. - (Среднее профессиональное образование). - Текст : непосредственный.
2. Данильченко, Светлана Андреевна. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник для обучающихся по спец. " Технология продукции общественного питания", "Поварское и кондитерское дело", "Повар-кондитер" / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. - Москва. : КНОРУС, 2018. - 215 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Текст : непосредственный.
3. 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 :Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945
4. Лутошкина, Галина Генриховна. Техническое оснащение организаций питания : учебник для спо / Г. Г. Лутошкина. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 240 с. : рис. - (ТОП 50. Профессиональное образование). - Текст : непосредственный

в) Дополнительные источники

5. Аносова, Е. Секретные материалы кондитеров. Рецепты, продукты, технологии, подача : справочное издание / сост. Е. Ю. Аносова. - Москва. : Ресторанные ведомости, 2018. - 176 с. – Текст : непосредственный.

6. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва. : ИД Форум - Инфра-М, 2018. - 101 с. – Текст : непосредственный.
7. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник для СПО / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. - Москва. : КНОРУС, 2018. - 215 с. – Текст : непосредственный.
8. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты : учеб.пособие для спо, нпо / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 6-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2017. - 80 с. – Текст : непосредственный.
9. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для спо / Г. Г. Лутошкина. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 240 с. : - Текст : непосредственный.
10. 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.

г) Периодические издания

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

д) Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://chefs-academy.com/blog/tekhnologii
2. http://www.dcnorris.com
3. http://www.foodpairing.com/en/home
4. http://www.n-line.ru
5. http://www.pitportal.ru
6. https://www.gastronom.ru/
7. https://www.restoranoved.ru
8. 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.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Продолжительность практики: 36 часов (5 дней).

Форма обучения: очная.

Группа, курс:

Вологда, 20__ год

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1

Тема 1. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов.

Ассортимент холодных и горячих напитков.

Цель занятия:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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 холодных и горячих десертов, напитков 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;

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 и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

освоить общие и профессиональные компетенции:

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Материалы и оборудование:

- 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
- Плита 2-х комф. 900СЕРЭП-2Ж
- Холодильник Ariston
- Миксер Macar нерж.
- Весы порционные
- Измельчитель Braun
- Блендер FRI150 Блендер FRI150
- Стол аудиторный
- Стул белый Гермен
- Доска магнитная
- Персональный компьютер Atom D2550/2/500/LG 20EN33SS-B
- Телевизор Samsung + кронштейн

Дата:

Задание для работы:

I. Разработать ассортимент сложных горячих и холодных десертов, напитков для предложенной ситуации

Для этого следует:

1. Ознакомиться с ситуацией.
2. Проанализировать информационные ресурсы и занести подходящие варианты сложных горячих и холодных десертов, напитков в таблицу:

Сложные холодные и горячие десерты.

№ п/п	наименование десерта	способ термической обработки	используемые ингредиенты	выход

Холодные и горячие напитки:

№ п/п	наименование напитка	Температура подачи	используемые ингредиенты (дополнительные ингредиенты)	выход

2. Подобрать соус к предложенным ранее десертам, с учетом правил соусной композиции, правил сочетаемости ингредиентов и текстуры десерта. Заполнить таблицу:

№ п/п	наименование десерта	Выход десерта	соус	Выход соуса	ингредиенты	общий выход десерта с соусом

II. Решите задачу:

1. Рассчитайте количество порции вишнёвого чиз-кейка из 1,5 кг килограммов свежезамороженной вишни, массой брутто.

III. Внеаудиторная работа:

Вопросы для самоконтроля:

11. Каково значение холодных десертов?
2. Как классифицируют десерты?
3. Как приготовить фруктовый салат?
4. Как приготовить мусс лимонный?
5. Составьте схему приготовления парфе кофейного.
6. Как приготовить десерт бананы со сливками?
7. Предложите варианты подачи классического яблочного пайя.
8. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению кваса.

9.Что такое крюшон и какие ингредиенты могут в него входить?
10.Укажите отличия в правилах заваривания зеленого чая.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2
ТЕМА Расчет сырья и оформление технологической документации для приготовления сложных десертов, напитков.

Цель занятия:
иметь практический опыт:

- - 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, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

освоить общие и профессиональные компетенции:

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Материалы и оборудование:

- 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
- Плита 2-х комф. 900СЕРЭП-2Ж
- Холодильник Ariston
- Миксер Macar нерж.
- Весы порционные
- Измельчитель Braun
- Блендер FRI150 Блендер FRI150
- Стол аудиторный
- Стул белый Гермен
- Доска магнитная
- Персональный компьютер Atom D2550/2/500/LG 20EN33SS-B
- Телевизор Samsung + кронштейн

Дата:

Задание для работы:

I. Заполнить технологическую документацию для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков.

Для этого следует:

Рассчитать количество необходимого сырья для приготовления одной порции предложенных сложных холодных или горячих десертов,напитков с учетом сезонности, взаимозаменяемости. Заполнить таблицу:

№ п/п	Наименование основного десерта, напитка соуса для декора.	наименование сырья	кол-во порций	бр, г	нт, г	выход
	Выход:					

Отразить все необходимые формулы и производимые расчеты в тетради.

Продумать и описать оформление и декорирование десерта. Зарисовать предположительную схему

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

II. Решите задачу:

1.Определите количество продуктов необходимое для приготовления 25 порций десерта «Яблоки, запеченные в тесте».

2. Рассчитать количество сырья для приготовления 12 порций напитка какао на молоке.

2.Определите набор сырья для приготовления 45 порций десерта «Самбук сливовый» по Сборнику рецептур.

3.Рассчитать количество сырья для приготовления 15 порций напитка «сбитень пряный» с выходом 200г.

III. Внеаудиторная работа:

Вопросы для самоконтроля:

1. Как оформить и подать парфе кофейное?
2. Как оформить и подать шоколадный салат?
3. Как оформить и подать вишнёвый чизкейк?
4. Как оформить и подать суфле плодовое?
5.Как приготовить мусс клюквенный?
6. Составьте схему приготовления щербета.
7.Для чего отжимают сок при приготовлении мусса клюквенного?
8. Составьте схему приготовления тирамиссу классического.
9.Перечислите ассортимент и способы приготовления кофе.
10.Составтье технологическую схему приготовления лимонада.

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.

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)

3. Оформите калькуляционную карточку на предложенное Вами сложный десерт.

Форма калькуляционной карточки

	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 2017			N 2 от " "			N 3 от " "			N 4 от " "			N 5 от " "			N 6 от " "		
Номер по порядку		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																				
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																				

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3

Заполнение сводной сырьевой ведомости и бланка заказа на сырье

Цель занятия:

иметь практический опыт:

- 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, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

освоить общие и профессиональные компетенции:

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
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Материалы и оборудование:

- 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
- Плита 2-х комф. 900СЕРЭП-2Ж
- Холодильник Ariston
- Миксер Macar нерж.
- Весы порционные
- Измельчитель Braun
- Блендер FRI150 Блендер FRI150
- Стол аудиторный
- Стул белый Гермен
- Доска магнитная
- 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 или холодного десерта 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 №_____

Предприятие
Через кого:
Затребовал

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

3. Указать требования к качеству к сложному десерту по органолептическим показателям, в соответствии с ГОСТ Р31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания, а так же температуру подачи и сроки реализации. Заполнить таблицу:

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

II. Решите задачу:

1.Рассчитайте количество сырья и какао-порошка, при приготовлении 10 порций суфле шоколадного.

2. Рассчитайте количество сырья для приготовления 8 порций «Горячий шоколад со взбитыми сливками» с выходом 200г.

III. Внеаудиторная работа:

Вопросы для самоконтроля:

1. Каково значение горячих дессертов?
2. Как классифицируют десерты?
3. Как приготовить шоколадно-фруктовое фондю?
4. Как приготовить кашу манную запеченную?
5. Составьте схему приготовления пудинга шоколадно-орехового.
6. Как приготовить фруктово-ягодное фондю?
7. Предложите варианты подачи каши запеченной манной.
8. Предложите варианты подачи каши Гурьевской.
9. Предложите варианты подачи фруктово-шоколадного фондю.
10. Составьте технологическую схему приготовления фруктового чая.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4

Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков

Цель занятия:

иметь практический опыт:

- 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, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

освоить общие и профессиональные компетенции:

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

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Материалы и оборудование:

- 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
- Плита 2-х комф. 900СЕРЭП-2Ж
- Холодильник Ariston
- Миксер Macar нерж.
- Весы порционные
- Измельчитель Braun
- Блендер FRI150 Блендер FRI150
- Стол аудиторный
- Стул белый Гермен
- Доска магнитная
- Персональный компьютер Atom D2550/2/500/LG 20EN33SS-B
- Телевизор Samsung + кронштейн

Дата:

Задание для работы:

I. Организовать рабочее место для приготовления сложных холодных или горячих десертов.

Для этого следует:

1. Составить технологические схемы приготовления предложенных десеров, 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:

Необходимое оборудование	Необходимый инвентарь	Необходимый инструмент

3. Проанализировать организацию рабочего места, указав необходимые цеха и обосновать выбранное вами оборудование, инвентарь и инструменты.
4. Подобрать посуду ,и произвести сервировку стола для подачи сложных десертов.

II. Решите задачу:

1. Определите набор сырья для приготовления 65 порций десерта «Яблоки печеные с вишневым соусом» используя Сборник рецептур.

2.Определите, сколько желатина необходимо взять для приготовления 115 порций мусса земляничного произведите замену на агар. Выход порции 150 гр.

III. Внеаудиторная работа:

1. Как оформить и подать бананы фламбе?
2. Как оформить и подать блины фламбе?
3. Как оформить и подать десерт тыквенный?
4. Как оформить и подать суфле плодовое?
5. Как приготовить пудинг сухарный?
6. Составьте схему приготовления суфле кофейного.
7. Что используют для эффекта «фламбе»?
8. Составьте технологическую схему приготовления крюшона клубничного.
9. Перечислите ассортимент и способы подачи чая.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5

Приготовление и презентация сложных холодных или горячих десертов.

Цель занятия:

иметь практический опыт:

- 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, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

освоить общие и профессиональные компетенции:

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

ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Материалы и оборудование:

- 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
- Плита 2-х комф. 900СЕРЭП-2Ж
- Холодильник Ariston
- Миксер Macar нерж.
- Весы порционные
- Измельчитель Braun
- Блендер FRI150 Блендер FRI150
- Стол аудиторный
- Стул белый Гермен
- Доска магнитная
- Персональный компьютер Atom D2550/2/500/LG 20EN33SS-B

– Телевизор Samsung + кронштейн

Задание для работы:

Дата:

I. Приготовление сложных горячих или холодных десертов, напитков.

Для этого следует:

1. Получить необходимое сырьё для приготовления сложного горячего или холодного десерта или напитка.
2. Организовать рабочее место
3. Приготовить сложный десерт с использование декора, соуса.
4. Подготовить подачу десерта или напитка.
5. Произвести презентацию приготовленного сложного холодного или горячего десерта, напитка.

II. Решите задачу:

1.Определите закладку сырья, для приготовления 35 порций «Крема шоколадного» с использованием натурального меда . Расчеты выполнить по первой колонке Сборника рецептур.

2.Рассчитать количество сырья для приготовления 12 порций напитка апельсинового с выходом 250г.

Вопросы для самопроверки:

1.Предложите варианты подбора соусов для сложных холодных десертов.

2.Раскройте технологический процесс приготовления и подачу штруделя.

3.Составьте технологическую схему приготовления лимонада имбирного.

Приложение Б

Форма характеристики

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент (ка) _____

ЧПОУ Вологодского кооперативного колледжа

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время прохождения практики учебной

(вид практики)

в ЧПОУ Вологодский Кооперативный Колледж

(наименование предприятия)

Количество выхода на работу 5 дней (36 часов)

(по плану, фактически)

Пропущено дней _____, из них по уважительной причине

Выполнял(а) работу По разработке ассортимента; подбору, расчету и обработке сырья; разработке технологии приготовления; оформлению технологической документации; организации рабочего места и подбору оборудования; приготовлению и оформлению сложных горячих и холодных десертов и напитков 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.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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**

ПК/ОК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка уровня освоения компетенции (освоена/не освоена)
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, 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.	

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 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.

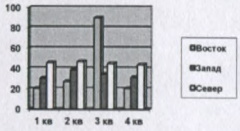


Рисунок 1 – Динамика показателей рентабельности

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