Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа

учебной практики

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 и рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 11
Приложение А. Форма рабочей тетради 16
Приложение Б. Форма характеристики 40
Приложение В. Форма аттестационного листа 41
Приложение Г. Требования к оформлению отчета по учебной практике 42

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

Основной задачей практики является освоение видов профессиональной деятельности, т.е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 кондитера, пекаря, 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями(отражены в аттестационном листе):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Учебная практика проводится непрерывно по завершению освоения программы профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 с выполненными заданиями;
- ежедневно, в конце рабочего дня, представлять отчет 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, часы/дни	ПК
	Вид работ	Задание		
1.	Разработка ассортимента сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий	1.1. Разработайте ассортимент сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий 1.2. Решение ситуационных задач. 1.3. Ответьте на контрольные вопросы по теме	6/1	ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6
2.	Расчет сырья и оформление технологической документации при приготовлении сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий	2.1. Рассчитайте сырьё и оформите технологическую документацию для приготовления сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий. 2.2. Определите массу основных и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий. 2.3. Ответьте на контрольные вопросы по теме	6/1	ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6
3	Оформление и расчет сырьевой ведомости, составление калькуляций на изделия	3.1. Оформите документацию на отпуск сырья, калькуляционные карточки и заполните сырьевую ведомость. 3.2. Определите массу основных и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий. 3.3. Ответьте на контрольные вопросы по теме	8/1	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6
4	Организация рабочих мест при приготовлении сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий	4.1. Организуйте рабочее место для приготовления сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий. 4.2Решение сит задач. 4.3. Ответьте на контрольные	8/1	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6
5	Приготовление и презентация сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий	5.1. Приготовьте и презентуйте сложное изделие. 5.2..Решение задач 5.3. Ответьте на контрольные вопросы по теме	8/1	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6

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.

Критерии оценки защиты по практике:

Показатели (этапы)	**«5»**	**«4»**	**«3»**
Организация и содержание рабочего места по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы: • выбор производственного инвентаря, оборудования; • соблюдение чистоты, мытье посуды и инвентаря, уборки рабочих мест	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений: • не подготовлен инвентарь, инструменты; • загрязнение производственного стола	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения: • не подготовлен инвентарь, инструменты; • загрязнение производственного стола; • использование консультации мастера
Методы обработки и подготовки сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	• выбор соответствующих способов и приемов подготовки сырья; • безошибочное, последовательно и уверенное выполнение всех приемов	Правильное, самостоятельное выполнение всех основных действий по подготовке и обработке сырья при наличии несуществующих недостатков: • нарушение последовательности обработки	Выполнение действий по подготовке и обработке сырья с нарушениями, не приводящими к браку: • нарушение последовательности выполнения операций

	обработки и подготовки сырья		
Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	• уверенное и самостоятельное выполнение всех технологических операции; • владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Самостоятельное выполнение всех операций	Выполнение всех операций, использование консультацию, поправки мастера
Качество приготовленных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Полное соответствие приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям к качеству: • по внешнему виду; • консистенции; • цвету на разрезе; • запаху	Соответствие приготовленных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требований к качеству: • по внешнему виду; • консистенции; • цвету на разрезе; • запаху Могут присутствовать незначительные отступления	В целом, приготовленные сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия соответствуют требованиям к качеству по основным показателям: • внешнему виду; • консистенции; • цвету на разрезе; • запаху Присутствуют недочеты
Использование нормативно-технической документации	Безошибочное выполнение и оформление расчетов расхода сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Правильное выполнение работы, но допущены несущественные ошибки в оформление расчетов: • нет пояснения, ссылок на таблицы, справочные данные	Правильное выполнение хода расчетов с использованием справочных таблиц. В расчетах присутствуют арифметические ошибки
Соблюдение правил и норм	Соблюдение правил безопасности труда	Соблюдение правил безопасности труда	Соблюдение основных правил безопасности

безопасности труда при работе с инструментами и технологическим оборудованием	при работе с инструментами и технологическим оборудованием	при работе с инструментами и технологическим оборудованием с допустимыми отклонениями, не приводящими к травмам	при наличии единых нарушений: • нарушение санитарно-гигиенических норм (не снятые ювелирные украшения, длинные ногти)

7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ 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. Общиетребованиякоформлению, 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. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для СПО по специальности "Технология продукции общественного питания" / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - Москва. : Академия, 2014. - 383, [1] с. : цв. ил. : - Текст : непосредственный
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437778

в) Дополнительные источники

1. Аносова, Е. Секретные материалы кондитеров. Рецепты, продукты, технологии, подача : справочное издание / сост. Е. Ю. Аносова. - Москва. : Ресторанные ведомости, 2018. - 176 с. – Текст : непосредственный.
2. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента : учебник для спо / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 384 с. : [16]цв. ил. – Текст : непосредственный.
3. Васюкова, А. Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. - Москва. : Русайнс, 2017. - 326 с. : рис. – Текст : непосредственный.

4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва. : ИД Форум - Инфра-М, 2018. - 101 с. – Текст : непосредственный.
5. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для спо / Г. Г. Лутошкина. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 240 с. : - Текст : непосредственный.
6. 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.
7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437374

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

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 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 мучных, хлебобулочных кондитерских изделий

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 кондитера, пекаря, 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила 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:5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
- ПК5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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:

Количество часов :6

Задание для работы:

I. Разработать ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из предложенной ситуации

Для этого следует:

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

№ п/п	наименование изделий	Вид теста и отделочного полуфабриката	используемые ингредиенты	выход

Заполнить таблицу по выходу готового изделия с отделочными полуфабрикатами:

№ п/п	наименование изделия	Выход теста	Отделочный полуфабрикат	Выход отд полуфабриката	ингредиенты	общий выход изделия

II. Решите задачу:

1. Рассчитать количество муки влажностью 13,5% для приготовления 50 ватрушек с морковным фаршем.
2. Составьте расчет сырья для приготовления 25 пирожков жареных из дрожжевого теста, массой 75гр с картофельным фаршем с луком в январе месяце.

III. Внеаудиторная работа:

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие виды сырья являются взаимозаменяемыми?
2. По каким критериям оценивают внешний вид отделочных полуфабрикатов?
3. Какие изделия относятся к сложным мучным кондитерским изделиям?
4. Какие способы приготовления используют в изготовлении пряничного теста?
5. Составить схему приготовления помадки основной.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2

Расчет сырья и оформление технологической документации при приготовлении сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий

изделий

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 кондитера, пекаря, 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила 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:5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
- ПК 5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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:

Количество часов: 6.

Задание для работы:

I. Заполнить технологическую документацию для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Для этого следует:

1. Рассчитать количество необходимого сырья для приготовления одной порции из предложенных сложных изделий, с учетом сезонности, взаимозаменяемости. Заполнить таблицу:

№ п/п	Наименование изделия.	наименование сырья	кол-во изделий	бр, г	нт, г	выход
	Выход:					

2. Отразить все необходимые формулы и производимые расчеты в тетради.
3. Продумать и описать оформление изделия. Зарисовать предположительную схему.
4. Оформить технологическую документацию на предложенные изделие, в соответствии с требованиями ГОСТ Р31987-2012 Услуги общественного питания на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Заполнить технологическую документацию:

Форма технико-технологической карты

«УТВЕРЖДАЮ»
ДИРЕКТОР _____
_____
«__»_____20__года

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _
на блюдо_____

1. Область применения

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

Рецептура блюда
«_____»

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

4. Технологический процесс

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)

II. Решите задачу:

1. Рассчитать количество воды и муки для приготовления 75 чебуреков, с выходом 100г, если на предприятие имеется мука влажностью 13.5%.

2. Рассчитать какое количество печеных пирожков с яблоками можно приготовить из дрожжевого теста при наличии 5кг яблок массой 60гр.

3.Рассчитать количество сырья для приготовления 45 пирожных песочных, глазированных помадкой массой 50г.

4.Рассчитать количество муки влажностью 13,5 % для приготовления 25 расстегаев «закусочных с мясом».

III. Внеаудиторная работа:

Вопросы для самоконтроля:

1. Составить схему приготовления дрожжевого теста опарным способом?
2. Назовите виды брака при приготовлении песочного теста.
3. Как приготовить трубочку вафельную с кремом и какие существуют способы?
4. Зарисовать схему приготовления дрожжевого слоеного теста.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3

Оформление и расчет сырьевой ведомости, составление калькуляций на изделия

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 кондитера, пекаря, 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;

- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила 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 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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 Масаг 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:

I. Заполнить сырьевую ведомость, для приготовления предложенного Вами изделия в соответствии с предложенной ситуацией

Для этого следует:

1.1. 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		

1.2. 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 подписи

1.3. Указать требования к качеству к изделию 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	
Условия и сроки реализации	

1.4. Оформите калькуляционную карточку на предложенное Вами сложное изделие.

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 2017			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																				
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																				

II. Решите задачу:

1. Рассчитать количество муки влажностью 13,5% для приготовления 50шт ватрушек с морковным фаршем в январе месяце.

2. Рассчитать количество сырья для приготовления 45шт пирожков жареных с капустным фаршем с выходом 75гр.

III. Внеаудиторная работа:

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите какие существуют способы разрыхления бездрожжевого теста?
2. Какие существуют разновидности бисквитного полуфабриката.
3. Перечислите ассортимент мелкоштучных мучных кондитерских изделий.
4. Чем капкейки отличается от маффинов?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4

Организация рабочих мест при приготовлении сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий изделий

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 кондитера, пекаря, 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила 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:5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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 изделий.

Для этого следует:

1. Составить технологические схемы приготовления предложенных изделий, 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 для подачи и произвести сервировку стола для подачи сложных мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий.

II. Решите задачу:

1.Составьте расчет сырья для приготовления 25 пирожков жареных из дрожжевого теста, массой 75гр с картофельным фаршем с луком в январе месяце

2.Рассчитать количество воды для приготовления 75 чебуреков, если на предприятие имеется мука влажностью 13.5%.

III. Внеаудиторная работа:

1. Какое тесто используется при приготовлении пирожного «Милфей»

2.По каким критериям оценивают внешний вид отделочных полуфабрикатов?

1. Что такое понятие «торт»
2. Составить технологическую схему приготовления бисквитного теста буше.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5

Приготовление и презентация сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий

Цели занятия:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 кондитера, пекаря, 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила 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 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Для этого следует:

1. Получить необходимое сырьё для приготовления и оформления изделия.

2. Подобрать и организовать рабочее место для приготовления изделия.

3. Приготовить изделие с оформлением.

4. Произвести презентацию приготовленного хлебобулочного, мучного или кондитерского изделия.

II. Решите задачу:

1. Рассчитать какое количество печеных пирожков с картофелем можно приготовить из дрожжевого теста при наличии 5кг картофеля в апреле месяце массой готового изделия 60гр.

2.Рассчитать количество муки влажностью 13,5 % для приготовления 25 пирожков жареных с яйцом и луком.

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Дата Оценка за практику_____

М.П.

Руководитель практики _____ /

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.

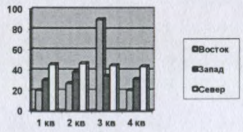


Рисунок 1 – Динамика показателей рентабельности

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