Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодѐжной политики Чувашской Республики

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено и утверждено
на заседании Методического совета
Протокол № ___ от _____

Чебоксары, 2019 г.

ББК 74.47
УДК 379.851

Авторы- состовители Замкова А.И. мастер п/о
Рецензент **-** _____

Методические указания по **организации** и прохождению учебной практики являются частью учебно-методического комплекса (УМК) по ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Методические указания определяют цели и задачи, конкретное содержание, особенности организации и порядок прохождения производственной практики студентами, а также содержат требования по подготовке отчета о практике.

Методические указания адресованы студентам.

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол №____от «____» _____2019 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи учебной практики

2. Содержание учебной практики

3. Порядок прохождения практики

4. Составление дневника и отчета по учебной практике

4.1. Дневник учебной практики

4.2. Требования к оформлению отчета по учебной практике

4.3. Подведение итогов учебной практики

5. Список рекомендуемой литературы

Приложение 1. Титульный лист дневника.

Приложение 2. Форма дневника практики.

Приложение 3. Титульный лист отчета.

Приложение 4. Лист задания.

Приложение 5. Производственная характеристика.

Приложение 6. Аттестационный лист.

Приложение 7. Задачи для самостоятельного решения.

1. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 2) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
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.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля должен выполнять следующие **виды работ**:

- подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи

- выбор/подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов

- подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других

расходных материалов к использованию

- безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

- обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ

- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов

- хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения

- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных

- порционирование (комплектование), упаковка, хранение полуфабрикатов

В результате освоения программы учебной практики учащийся должен **уметь**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики профессионального модуля предполагает наличие

Наименование	Оснащение
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков № 207:	основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., лдьогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющая сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.

2. Содержание учебной практики

Продолжительность практики 144 часов. Конкретные даты прохождения практики определяется учебным планом и приказом директора.

Распределение времени учебной практики для обучающихся по специальности 43.01.09 Повар, кондитер представлены в таблице 1.

Таблица 1.

Тематический план по учебной практике

Коды профессиональных компетенций	**Наименование разделов программы учебной практики**	**Объем образовательной программы**
		Всего часов
1	**2**	**3**
ПК 2.1.	**Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**	**6**
ПК 2.2. **ПК 2.3.**	**Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента.**	**36**
ПК 2.4.	**Раздел 3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.**	**24**
ПК 2.5.	**Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.**	**18**
ПК 2.6.	**Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.**	**12**
ПК 2.7.	**Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.**	**18**
ПК 2.8.	**Раздел 7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.**	**28**
Зачѐт		**2**
ВСЕГО:		**144**

3. Порядок прохождения практики

Учебная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

В организации и проведении практики участвуют техникум и организация.

ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»:

– планируется и утверждается в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

– заключаются договора на организацию и проведение практики;

– осуществляется руководство практикой;

– контролируется реализация программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

– формируются группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Организации, участвующие в проведении практики:

– заключаются договоры на организацию и проведение практики;

– согласовываются программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

– предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

– участвуют в определении оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

– обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Руководитель практики от техникума мастер производственного обучения или преподаватель дисциплин:

– выдает задание для студентов перед выходом на учебную практику (*Приложение 4*);

– проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;

– принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

– осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;

– проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;

– проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая в организации, участвующие в проведении практики;

– контролирует условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

– совместно с организациями, участвующими в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента;

– совместно с организациями, участвующими в проведении практики, принимает зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю.

Студенты техникума обязаны:

– перед выходом на производственное обучение своевременно предоставить сведения о прохождении медицинского осмотра (профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация, медицинский осмотр, флюорография, данные о проф. прививках) руководителю практики (мастеру производственного обучения);

– в период прохождения практики соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

– строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

– выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик;

– составлять отчет, который утверждается организацией.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из техникума как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

4. СОСТАВЛЕНИЕ ДНЕВНИКА И ОТЧЕТА ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Дневник учебной практики

В ходе практики студенты ведут дневник о прохождении учебной практики. Дневник практики является основным отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение студентом практики.

Содержание дневника учебной практики:

1. Титульный лист Дневника учебной практики (*Приложение 1*).
2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения модуля.
3. Результаты освоения учебной практики.
4. Содержание работ учебной практики *(Приложение 2).*

Требования к ведению Дневника по учебной практике:

- Дневник является документом, по которому студент подтверждает выполнение программы практики;
- Записи в дневнике должны вестись ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день;
- Дневник ежедневно просматривает руководитель практики от предприятия, ставит оценку и заверяет подписью;
- Дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от техникума.

Структура Дневника по учебной практике:

- Форма титульного листа *(Приложение 1).*
- Форма дневника *(Приложение 2).*

4.2. Требования к оформлению отчета по учебной практике

На протяжении всего периода прохождения учебной практики студент должен в соответствии с программой практики собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета своему руководителю. Отчет о практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им, во время практики, работу.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. Рекомендуется следующий порядок размещения материала в отчете:

- Титульный лист; *(Приложение 3)*
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;
- Выводы;
- Список использованных источников;
- Приложения.

Отчет по учебной практике должен иметь следующее содержание:

Введение. Характеристика сферы общественного питания на современном этапе развития. Перспективы развития индустрии питания (основные тенденции). Цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики.

Раздел 1. Предприятие прохождения практики

Описание предприятия: название, тип и класс, историческая справка, сырьевая и материально-техническая база предприятия. Описание структуры производства, оборудования, особенностей организации труда и технологических процессов в имеющихся цехах предприятия.

Раздел 2. Технология приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Технология приготовления бульонов и отваров, заправочных супов, молочных супов, супов-пюре, вегетарианские супы, диетические супы, региональные супы. Правила подачи, температура подачи супов, бульонов и отваров. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; маркировка упакованных супов.

Раздел 3. Приготовление соусов разнообразного ассортимента и полуфабрикатов к ним.

Полуфабрикаты для соусов. Технология приготовления горячих соусов, масляных смесей, сладких соусов и соусов на основе готовых соусов промышленного производства. Технология приготовления соусов региональные, для диетического питания, вегетарианских.

Раздел 4. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

Технология приготовления и оформление блюд и гарниров из овощей. Технология приготовления и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых. Технология приготовления и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 5. Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога и сыра.

Технология приготовления и оформление блюд и закусок из яиц, творога и сыра. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 6. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Технология приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы. Технология приготовления жареных блюд из рыбы, запеченных и тушеных блюд из рыбы, блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 7. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Технология приготовления и оформление отварных блюд из мяса и мясных продуктов, жареных блюд из мяса и мясных продуктов, тушеных и запеченных мясных блюд. Технология приготовления и оформление блюда из субпродуктов. Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Заключение

В заключение отчета по прохождению учебной практики должны быть сделаны выводы по отработке практических навыков во время прохождения практики.

Список используемой литературы

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике:

1. Дневник практики.
2. Производственная характеристика
3. Аттестационный лист
4. Нормативная документация предприятия, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы.

По окончанию практики непосредственный руководитель от предприятия (базы практики) должен дать подробную характеристику студенту *(Приложение 5)* и оформить аттестационный лист *(Приложение 6).*

В трехдневный срок до окончания практики студент должен завершить оформление отчета и сдать руководителю практики от техникума. Выполненный отчет не должен копировать письменные работы других студентов. В этом случае отчет по практике расценивается как выполненный неудовлетворительно.

Руководитель практики проверяет представленный студентом отчет по практике и выставляет оценку.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от предприятия (организации).

Студент, не выполнивший программу практики, по уважительной причине, направляется на практику вторично, в свободное от учебы время.

В случае выявления несоответствия оформления и содержания, отчѐт возвращается на доработку.

Студент, не сдавший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

Требования к оформлению отчета

Отчет по практике должен быть выполнен на белой односортной бумаге формата А4 и сброшюрована с использованием скоросшивателя.

Каждый раздел отчета должен начинаться с новой страницы.

Текстовая часть отчета должна быть набрана на компьютере шрифтом Times New Roman размером кегля 12, межстрочным интервалом 1,5 и соблюдением полей: верхнее - 20 мм, левое - 30 мм, правое - 15 мм, нижнее - 25 мм. Форматирование основного текста по ширине. Можно использовать автоматическую расстановку переноса слов.

Абзацный отступ - 1,25 см.

Заголовки разделов (подразделов) печатаются по центру строчными буквами полужирным шрифтом без переноса слов. Точка после заголовка не ставится. Если заголовок включает несколько предложений, их разделяют точками.

Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруются сплошной нумерацией. Отсчет страниц ведется с титульного листа. Номера страниц проставляются, начиная с введения (3-я страница), по нижнему колонтитулу, который составляет 2,0.

Не следует допускать в тексте отчета и подписях под иллюстрациями сокращений слов и словосочетаний, за исключением общепринятых.

Физические величины следует приводить в Международной системе единиц (СИ) и как устоявшиеся в литературе. Например, «тыс. руб.», «млрд. руб», «г», «кг», «кв. м» и т.д.

Наименования «Введение», «Заключение», «Список использованной литературы» служат заголовками и не нумеруются.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией через весь отчет или по отдельным вопросам, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Во втором случае таблица обозначается двойным номером. Например, в разделе 1 первая таблица оформляется: Таблица 1.1. где первая цифра обозначает номер раздела, а вторая - номер таблицы. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например. «Таблица А.».

Если таблица не умещается на одной странице, то над продолжением таблицы на новом листе ставится заголовок: «Продолжение таблицы 5» или «Окончание таблицы 5» (если таблица на этой странице оканчивается).

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Заглавие таблицы на новой странице не повторяется, но проставляются номера колонок таблицы.

Если в тексте вывод подтверждается или иллюстрируется таблицей, то необходимо указать ссылку на данную таблицу в виде заключенного в круглые скобки выражения (таблица 2), или в виде оборота типа: «данные таблицы 2 свидетельствуют ...», «по данным таблицы 4 можно проследить ...» и т.д.

В графах таблиц нельзя оставлять свободные места: если данные отсутствуют, надо ставить тире или отмечать «нет». Если табличные столбцы заполнены текстом, то точка в конце не ставится. Классы чисел в таблицах точками не разделяются.

Рисунки могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все рисунки должны быть даны ссылки в работе.

Подписи к рисункам помещаются под ними в одну строку с порядковым номером. Например: «Рисунок 2 – Ассортимент продукции».

Если рисунок один, то он обозначается: «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают посередине строки.

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например. Рисунок 1.1.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом (рисунок 1). Подпись всегда начинается с прописной буквы. В конце подписи точку не ставят. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «…в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

Ссылки являются обязательным элементом отчета. Они сообщают точные сведения о задействованных автором источниках. Необходимо сопровождать ссылками не только цитаты, но любое заимствованное из литературы положение или цифровой материал.

Ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников. Ссылка оформляется в квадратных скобках, помещается после упоминания в тексте, содержит номер источника в списке использованной литературы и, при необходимости, страницы.

Если используется прямое цитирование, то цитата приводится в кавычках в соответствии с правилами орфографии. После цитаты помещается ссылка на источник с указанием страницы, на которой находится цитируемый материал.

Например: «... правительству нашей области и федеральному правительству надо снижать налоги, повышать заработную плату, проводить мероприятия по охране здоровья населения», считает А.М. Брытков [8. с.24].

Ссылаться следует на документ в целом или его разделы и приложения. Ссылки на подразделы, пункты, таблицы и иллюстрации не допускаются.

В отчете допускаются ссылки на стандарты и другие документы при условии, что они полностью и однозначно определяют соответствующие требования и не вызывают затруднений в пользовании документом. При ссылках на стандарты указывают только их обозначение.

Ссылка на каждый использованный источник информации обязательна.

В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть. Приложения следует оформлять в соответствии с ГОСТ 7.32-2001.

В тексте отчета на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А. за исключением букв Е, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита за исключением букв I и O.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в отчете одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

Дату документа оформляют арабскими цифрами в последовательности: день месяца, месяц, год. День месяца и месяц оформляют двумя парами арабских цифр, разделенными точкой: год - четырьмя арабскими цифрами. Например, дату 5 июня 2016 г. следует оформлять 05.06.2016. Допускается словесно-цифровой способ оформления даты, например 05 июня 2016 г.

Отчет, оформленный с грубыми нарушениями выше установленных правил к защите не допускается.

4.3. Подведение итогов учебной практике

При оценке результатов практики руководитель практики учитывает:

-полноту, содержание и качество выполненного отчета;

-соответствие отчета программе практики;

-владение материалом отчета;

-отзыв руководителя практики от предприятия.

Результаты аттестации практики приравниваются к оценкам по теоретическому обучению и учитываются при подведении итогов общей успеваемости студентов.

5. Список рекомендуемой литературы

1.Учебники

Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.

Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская. Е. В. Чубасова – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.

Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с.

Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 96 с.

Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с.

Потапова, И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Текст] : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 64 с. – (Повар. Базовый уровень).

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 128 с.

Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с.

Харченко Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

Интернет ресурсы:

http://www.gastronom.ru
http://www.restoranoff.ru
http://www.frio.ru
http://kuking.net
http://lacucinaitaliana.ru
http://supercook.ru

Приложение 1

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодѐжной политики Чувашской Республики

Дневник

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество:_____

Курс обучения:_____

№ группы:_____

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Руководитель практики от техникума: _____

МП

20__ г.

Приложение 2.

Содержание работ учебной практики

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.				
Тема	Содержание	Дата	Оценка	Подпись
Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.	Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой горячей продукции. Нормативно – техническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: содержание, построение, порядок. Значение техники безопасности, понятие инструктажа, его виды, назначение. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Ознакомление обучающихся с инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых при приготовлении полуфабрикатов. Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.			
Приготовление, хранение и отпуск бульонов и отваров.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к варке бульонов и отваров. Подготовка сырья: кости, корнеплоды. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и варке бульонов и отваров. Санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров. Температура подачи бульонов, отваров. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. Требования к			

	безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток. Уборка рабочего места.			
Приготовление заправочных супов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к варке заправочных супов. Подготовка сырья: мяса, овощей. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и варке заправочных супов. Санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи заправочных супов. Температура подачи заправочных супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; маркировка упакованных супов, правила заполнения этикеток. Уборка рабочего места.			
Приготовление заправочных супов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к варке заправочных супов. Подготовка сырья: мяса, овощей. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и варке заправочных супов. Санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи заправочных супов. Температура подачи заправочных супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; маркировка упакованных супов, правила заполнения этикеток.			
Приготовление молочных супов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к варке молочных супов. Подготовка сырья: молока, овощей, макаронных изделий. Безопасная эксплуатация технологического			

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и варке молочных супов. Санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи молочных супов. Температура подачи супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; маркировка упакованных супов, правила заполнения этикеток. Уборка рабочего места.			
Приготовление супов-пюре.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к варке супов-пюре. Подготовка сырья: молока, овощей, мяса, птицы. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и варке супов-пюре. Санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи супов-пюре. Температура подачи супов-пюре. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; маркировка упакованных супов, правила заполнения этикеток. Уборка рабочего места.Уборка рабочего места.			
Полуфабрикаты для соусов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к варке супов. Подготовка сырья: молока, овощей, мяса, птицы. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке сырья и варке супов. Санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции. Техника порционирования, варианты			

	оформления супов для подачи. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи супов. Температура подачи супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; маркировка упакованных супов, правила заполнения этикеток. Уборка рабочего места.			
Полуфабрикаты для соусов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов. - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов; - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; - определять степень готовности соусов; доводить соусы до вкуса; Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы . Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление горячих соусов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке сырья и приготовлению соусов. Методы приготовления соусов разнообразного ассортимента. Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции. Требования к качеству, сроки хранения. Соусы мясные красные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.			

	Соусы белые на мясном бульоне. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных. Соусы белые на рыбном бульоне. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных. Соусы молочные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных. Соусы сметанные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных. Соусы грибные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных. Требования к качеству, сроки хранения соусов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении соусов. Порционирование, упаковка и хранение готовых соусов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление масляных смесей, сладких соусов и соусов на основе готовых соусов промышленного производства.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке сырья и приготовлению соусов. Методы приготовления соусов разнообразного ассортимента. Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции. Требования к качеству, сроки хранения. Масляные смеси. Технология приготовления масляных смесей. Сладкие соусы на основе фруктового пюре и сока, сиропов. Технология приготовления сладких соусов на основе фруктового пюре и сока, сиропов. Соусы на основе готовых соусов промышленного производства. Технология приготовления соусов на основе готовых соусов промышленного производства. Требования к качеству, сроки хранения соусов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении соусов. Порционирование, упаковка и хранение готовых соусов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление соусов региональные, для диетического питания. вегетарианских.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке сырья и			

	приготовлению соусов. Методы приготовления соусов разнообразного ассортимента. Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции. Требования к качеству, сроки хранения. Соусы мясные красные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных. Соусы белые на мясном бульоне. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных. Соусы белые на рыбном бульоне. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных. Соусы молочные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных. Соусы сметанные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных. Соусы грибные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных. Требования к качеству, сроки хранения соусов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении соусов. Порционирование, упаковка и хранение готовых соусов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров из них. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке сырья и приготовления блюд и гарниров из них . Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до			

	вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; порционировать и творчески оформлять. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.Уборка рабочего места.			
Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из круп и бобовых	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке круп, бобовых и приготовлению блюд и гарниров из них. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке круп, бобовых и приготовления блюд и гарниров из них . Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: рассыпчатых каш; вязких и жидких каш на воде и молоке гарниров из каш; тушеных бобовых, пюре, лобио. Способы сервировки и подачи каш и гарниров. Варианты оформления приготовленных блюд для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых;доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры; порционировать и творчески оформлять. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из макаронных изделий	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке макаронных изделий и приготовлению блюд и гарниров из них. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке макаронных изделий и приготовления блюд и гарниров из них . Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны отварные, макароны с сыром сулугуни, с жиром, с томатом, с томатом и овощами, запеченные блюда.			

	Способы сервировки и подачи каш и гарниров. Варианты оформления приготовленных блюд для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Определять степень готовности блюд и гарниров из макаронных изделий;доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры; порционировать и творчески оформлять. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Технология приготовления и оформление блюд и закусок из яиц, творога и сыра .	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке яиц, творога, сыра и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из них. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке яиц, творога, сыра и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из них. Температурный режим и правила приготовления яиц, творога, сыра и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из них. Способы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок из них. Варианты оформления приготовленных блюд для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий и закусок из них.;доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры; порционировать и творчески оформлять. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке муки и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из нее. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и			

	регламентами при кулинарной обработке муки и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из нее. Температурный режим и правила приготовления муки и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из нее. Способы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок из нее. Варианты оформления приготовленных блюд для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий и закусок из нее; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры; порционировать и творчески оформлять. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление отварных, припущенных блюд из рыбы.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке рыбы и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из нее. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке рыбы и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из нее.			

	Температурный режим и правила приготовления блюд из рыбы, кулинарных изделий и закусок из нее. Способы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок из нее. Варианты оформления приготовленных блюд для подачи в виде блюда и закуски Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий и закусок из нее; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры; порционировать и творчески оформлять. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление жареных блюд из рыбы.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке рыбы и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из нее. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке рыбы и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из нее. Температурный режим и правила приготовления блюд из рыбы, кулинарных изделий и закусок из нее. Способы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок из нее.			

	Варианты оформления приготовленных блюд для подачи в виде блюда и закуски Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий и закусок из нее; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры; порционировать и творчески оформлять. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление запеченных и тушеных блюд из рыбы. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке рыбы и нерыбного водного сырья и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из них. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного			

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при кулинарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из нее. Температурный режим и правила приготовления муки и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из них. Способы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок из них. Варианты оформления приготовленных блюд для подачи в виде блюда и закуски Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий и закусок из них; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры; порционировать и творчески оформлять. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление отварных блюд из мяса и мясных продуктов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке мяса и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из него. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, доводить до вкуса; Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов. Соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий и закусок из них; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры; порционировать и творчески оформлять. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление жареных блюд из мяса и мясных продуктов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке мяса и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из него.			

	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, доводить до вкуса; Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов. Соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий и закусок из них; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры; порционировать и творчески оформлять. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление тушеных и запеченных мясных блюд.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке мяса и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из него. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, доводить до вкуса; Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов. Соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий и закусок из них; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры; порционировать и творчески оформлять. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Блюда из субпродуктов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,			

	инструментов, весоизмерительных приборов к обработке субпродуктов и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из них. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из субпродуктов, доводить до вкуса; Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из субпродуктов. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из субпродуктов. Соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из субпродуктов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий и закусок из них; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры; порционировать и творчески оформлять. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке домашней птицы, дичи, кролика и приготовлению блюд, кулинарных изделий и закусок из них. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, доводить до вкуса; Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из домашней птицы, дичи, кролика . Соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий и закусок из них; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры; порционировать и творчески оформлять. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Зачет				

Приложение 3.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодѐжной политики Чувашской Республики

ОТЧЕТ
о прохождении учебной практики
по ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фамилия, имя, отчество:_____

Курс обучения:_____

№ группы:_____

Руководитель практики от техникума:_____

Чебоксары, 20___ г

Приложение 4

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодѐжной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО:
1. Задание на учебную практику
2. Программа и содержание учебной практики
Заведующая практикой:

_____
ФИО, подпись

"_____" _____20____ г.

М.П.

ЗАДАНИЕ

на период учебной практики с _____ по _____
студенту_____
(фамилия, имя, отчество)

группы _____ курса _____по специальности /профессии Повар, кондитер

ТЕМА ЗАДАНИЯ
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ВОПРОСЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ИЗУЧЕНИЮ

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Руководитель практики от техникума_____
подпись, ФИО

Приложение 5

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодѐжной политики Чувашской Республики

Производственная характеристика

на студента _____

группа _____ , специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер учебную практику

с_____по_____

За время прохождения учебной практики, выполняя работы по виду профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер показал следующие результаты

(обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества):

5 — качество выражено в максимальной степени;
4 — качество выражено хорошо;
3 — качество выражено на среднем уровне;
2 — качество выражено ниже среднего уровня;
1 — качество выражено слабо.

ОК, ПК (код)	Показатель характеристики	Баллы				
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1	2	3	4	5
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	1	2	3	4	5
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	1	2	3	4	5
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1	2	3	4	5
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1	2	3	4	5
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	1	2	3	4	5
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	1	2	3	4	5
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	1	2	3	4	5
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	1	2	3	4	5
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	1	2	3	4	5

2.Укажите дополнительные качества, которые характеризуют молодого специалиста, но не указаны выше, а также Ваши замечания.

_____

_____

3. Заключение: считаю возможным оценить работу студента на _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

оценку сформированности ОК _____

(*средний балл оценки ОК 1- ОК 10)*

Руководитель практики _____

М.П.

Приложение 6

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодѐжной политики Чувашской Республики

Аттестационный лист

на студента _____
(фамилия, имя, отчество)

43.01.09 Повар, кондитер проходившего учебную практику с"____"_____20___г. по"____"_____20___г.

1балл - Студент не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, не проявляет ни один из навыков, входящих в компетенцию;
2 балла - Студент не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, проявляет отдельные навыки, входящие в компетенцию;
3 балла - Студент решает/выполняет типовые профессиональные задачи при консультационной поддержке преподавателя (наставника);
4 балла - Студент самостоятельно выполняет/решает типовые профессиональные задачи. Для решения нестандартных задач требуется консультационная помощь преподавателя (наставника);
5 баллов - Все профессиональные (типовые и нестандартные) профессиональные задачи студент решает/выполняет самостоятельно

№	Профессиональные компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенции в баллах				
Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.						
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1	2	3	4	5
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	1	2	3	4	5

Руководитель практики от техникума _____
(Ф.И.О., подпись)

М. П.

Приложение 7.

Задачи для самостоятельного решения.

Супы

Пример решения задачи.

Найдите количество картофеля (брутто) для приготовления 30 порций борща украинского по рецептуре №116 (189) в апреле. Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35–40%.

1. Масса порции борща составляет 500 г.

Таким образом, следует приготовить:

30 х 500 г. = 15000 г. = 15 кг борща

2. По рецепту №116 (189) масса нетто картофеля равна 160 г. на 1000 г. выхода.

Таким образом, $m_{Н}$ = 0,160 кг х 15 кг = 1,4 кг

Норма отходов картофеля в апреле состевляет 40% по таблице №24 (32)

$m_{БР} = \frac{1,4 \text{ кг} \times 100\%}{100\% - 40\%} = 2,3$ кг

3. При приготовлении борща на 1000 г. выхода берут 30 г. томатного пюре, т.е.

0,030 х 15 = 0,45 кг

Замену на томатную пасту произведем с помощью таблицы №26 (36) «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», где $\mathfrak{R}$ = 0,3, по формуле:

х = а х с х $\mathfrak{R}$, где

х – масса заменяющего продукта

а – масса заменяемого продуктов на 1 порцию

с – количество порций

$\mathfrak{R}$ – коэффициент взаимозаменяемости или эквивалентная масса продуктов брутто.

х = 0,45 х 0,3 = 0,135 кг

Ответ: для 30 порций борща украинского в апреле необходимо взять 2,3 кг неочищенного картофеля и 0,135 кг томатной пасты.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре №109 (175), если масса порции составляет 400 г.
2. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре №120 (119) в столовой 3 категории, если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.
3. Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» №135 (224) в столовой 2-й категории.
4. Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» №129 (213) в столовой 3 категории на 15 января.
5. Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» №131 (215) в столовой II категории на 2 февряля.

6. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами №163 (261) в столовой II категории. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.

Соусы

1. Рассчитать количество соуса красного основного для отпуска 60 порций блюда «Язык отварной с соусом» в столовой II категории по рецептуре №358 (570). И рассчитать количество продуктов для приготовления этого соуса.
2. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления соуса лукового по рецептуре №530 (827) в столовой 3 категории в количестве 5,5 кг (включая продукты для приготовления соуса красного основного рецептуры №528 (824).
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 3 кг соуса молочного сладкого по рецептуре №550 (860) по II колонке. Замените молоко цельное на молоко коровье обезжиренное сухое.
4. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 5 кг соуса белого основного в столовой 3 категории по рецептуре №537 (843), включая продукты для приготовления бульона. Замените лук репчатый на лук репчатый сушеный.

Каши и блюда из них Блюда из макаронных изделий

Примеры решения задач.

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши рисовой молочной в столовой 2-й категории. Котел какого объема нужно взять для этого.

1) Для решения задачи воспользуемся рецептурой №257 (411) «Каша вязкая», из которой видно, что масса каши 200 г.

200 х 30 = 6000 г. = 6 кг

2) При расчете количества продуктов воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

а) рис: берется в количестве 222 г. на 1 кг каши, таким образом

0,222 х 6 = 1,330 г.

б) жидкость: расходуется в количестве 0,82 л на 1 кг каши, причем 60% составляет молоко (смотрите примечание к таблице).

0,82 х 6 = 4,92 л. жидкости

4,92 л – 100%

x_1л – 60% $x_1 = \frac{4,92 \text{ х } 60\%}{100\%} = 2,952$ л.молока

4,92 – 2,95 = 1,97 л. воды

в) при расчете необходимого количества сахара воспользуемся примечанием к таблице №4 (8)

сахара добавляют из расчета 30 г. на 1 кг готовой каши

0,030 х 6 = 0,18 кг

г) соль добавляют из расчета 4 – 5 г на 1 кг каши.

0,004 х 6 = 0,024 кг

0,005 х 6 = 0,030 кг

3) При расчете объема котла необходимо помнить, что готовая каша должна занимать не более 80% объема котла.

6 кг – 80%

x_2 кг – 100% $x_2 = \frac{6 \text{ кг х } 100\%}{80\%} = 7,5$ л ≈ 10 л

Ответ: Для приготовления 30 порций каши необходимо взять:

1. Рис. – 1,33 кг

Молоко – 2,95 л

Воды – 1,97 л

Сахара – 0,18 кг

Соли – 0,024 – 0,030 кг

2. Для варки каши берем котел объемом 10 л.
2. Найдите необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой рисовой каши из 8 кг риса промытого.

- Для решения задачи воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) на стр. (179)

Объем 1 кг крупы с водой по таблице равен

2,1 + 1 = 3,1 л

т. к. при промывании в крупе остается примерно 10% воды от массы сухой крупы, т.е. в данном случае 100 г., то

3,1 – 0,1 = 3 л

- Объем 8 кг крупы с водой

3 х 8 = 24 л

- Количество воды, которая наливается в котел

24 – 8 = 16 л

- Соль рассчитываем исходя из таблицы, количество соли на 1 кг

крупы – 28 г.

28 г. х 8 = 224 г.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 150 порций каши рассыпчатой гречневой с луком по рецептуре 256 (406) в столовой 3 категории.
2. Рассчитайте необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой ячневой каши из 4 кг крупы, а также объем котла, необходимый для варки каши.
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления запеканки рисовой с творогом по рецептуре №265 (420) в количестве 120 порций, в столовой II категории.
4. Какое количество порций крупеника можно получить из 5 кг гречневой крупы в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Макароны с томатом» по рецептуре 275 (445) в столовой 3 категории.
6. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 20 порций блюда «Лапшевик с творогом» по рецептуре 278 (452) в столовой 3 категории.
7. Определите норму расхода крупы, молока, воды, соли и сахара для варки

50 кг пшенной вязкой каши по II колонке.

8. Определите норму расхода продуктов для варки жидкой каши из хлопьев «Геркулес» из 2 кг крупы по III колонке.
9. Определите норму расхода продуктов для варки рассыпчатой пшеничной каши и 4 кг пшеничной крупы по II колонке.
10. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой перловой каши из 5 кг крупы перловой промытой.
11. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой кукурузной каши из 10 кг крупы кукурузной промытой.

Блюда и гарниры из овощей

1. Масса отварного картофеля 25 кг. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в апреле месяце.
2. Взято для очистки 100 кг картофеля в ноябре месяце. Определите массу картофеля жареного брусочками фри.
3. Масса отварной моркови 15 кг. Определите массу неочищенной моркови в ноябре, марте месяце.
4. Какое количество отварного картофеля получиться в апреле месяце из 80 кг неочищенного картофеля.
5. Какое количество моркови припущенной дольками получиться в феврале месяце из 15 кг сырой неочищенной моркови.
6. Какое количество картофеля жареного во фритюре брусочками получиться в марте месяце из 10 кг неочищенного картофеля.
7. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций блюда «Капуста тушеная» в столовой III категории.
8. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций блюда «Картофеля в молоке» в мае месяце в столовой 2 категории.
9. Рассчитайте необходимое количество продуктов необходимое для приготовления 25 порций блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе» по рецептуре №270 (372) в столовой III категории. Замените картофель свежий пюре картофельным сухим.