

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «АТЭТ»
З.Г. Мустафина
« 11 » Июн 1644011469 2020г
КПП 164401001



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР)**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020г.

Фонд оценочных средств по практической подготовке (учебная и производственная практика) ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

Фонд оценочных средств по практической подготовке (учебная и производственная практика) ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих рассмотрена и одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

от «04» 06 2010г. Протокол № 6

Председатель ЦК технологических дисциплин  Э.М. Хасанова

Фонд оценочных средств по практической подготовке (учебная и производственная практика) ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от «11» 08 2010г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гаррапова

Фонд оценочных средств по практической подготовке (учебная и производственная практика) ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих рассмотрена и принята Педагогическим советом

от «18» 08 2010г. Протокол № 1

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	29
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	82
ПРИЛОЖЕНИЯ	84

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов практической подготовки (учебной и производственной практики) и является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. 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

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар и по профессии 12901 Кондитер.

Формой итоговой аттестации по практической подготовке (учебная и производственная практика) является дифференцированный зачет.

В качестве промежуточной оценки результатов освоения практической подготовки (учебная и производственная практика) является оценка знаний, умений, практического опыта в ходе прохождения практики.

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по практической подготовке осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p>

	<p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) 	

	<p>дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в 	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p>

	<p>посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных 	

<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>	<p>изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой 	
---	--	--

	<p>продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение 	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p>

	<p>температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для 	

<p>подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>органических и неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, 	
--	---	--

	<p>отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p>

	<p>весомизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустиация в процессе приготовления, 	

	<p>чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки 	
--	---	--

	<p>готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; 	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, 	

	<p>инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
--	--	--

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; 	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. 	Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. 	Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. 	Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. 	Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>	Текущий контроль в

<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. 	<p>форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения. 	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. 	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты</p>

<p>профессиональной сфере:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты. 	<p>лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
--	--

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

<p>своевременно оформлять заявку на склад; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	
<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 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, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, 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</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе прохождения практической подготовки предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 4).

Таблица 4

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УП 07. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет, защита отчета по практике.
ПП 07. Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

4.1.1 Контрольно- оценочные средства для проведения промежуточной аттестации. Задания для проведения дифференцированного зачета

А) Письменные ответы на вопросы

Инструкция

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

1 вариант

- 1.Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

2 вариант

- 1.Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.
- 2.Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.
- 3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

3 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.
- 3.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

4 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей
- 3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

Задания для оценки освоения ПМ 07.01:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сладких блюд разнообразного ассортимента

Задание 1: Продолжите технологическую последовательность

Текст задания:

1. Продолжить технологическую последовательность приготовления блюд, мучных и кондитерских изделий по разделам модуля

Вариант 1

Продолжите технологическую последовательность подготовки кабачков для фарширования:

Удаляют кожу _____

Вариант 2

Продолжите технологическую последовательность обработки шампиньонов Сортируют _____

Вариант 3

Продолжите перечень операций разделки рыбы с костным скелетом

Очистка от чешуи _____

Вариант 4

Продолжите технологическую последовательность обработки осетровой рыбы Отделяют голову _____

Вариант 5

Продолжите технологическую последовательность приготовления рыбной котлетной массы

Нарезают чистое филе _____

Вариант 6

Продолжите технологическую последовательность разделки судака для фарширования в целом виде

Вырезают спинной плавник _____

Вариант 7

Продолжите технологическую последовательность разделки щуки для фарширования в целом виде

Очищают от чешуи _____

Вариант 8

Продолжите технологическую последовательность обработки кальмаров

Размораживают → _____

Вариант 9

Укажите ингредиенты и продолжите технологическую последовательность приготовления котлетной массы

Нарезают мясо → _____

Вариант 10

Продолжите технологическую последовательность приготовления маринада

Нарезают подготовленные овощи → _____

Вариант 11

Продолжите технологическую последовательность обработки соленых огурцов для рассольника

Срезают кожу _____

Вариант 12

Продолжите технологическую последовательность приготовления солянки сборной мясной

Бульон доводят до кипения

Вариант 13

Продолжите технологическую последовательность приготовления супа-пюре из печени

Слегка обжаривают подготовленную печень

Вариант 14

Продолжите технологическую последовательность приготовления прозрачного мясного бульона
Доводят до кипения костный бульон → _____

Вариант 15

Продолжите технологическую последовательность приготовления холодного свекольника
Тушат свеклу → _____

Вариант 16

Продолжите технологическую последовательность приготовления соуса белого с яйцом
Растирают с маслом сырые яичные желтки _____

Вариант 17

Продолжите технологическую последовательность приготовления томатного соуса
Готовят белый основной соус → _____

Вариант 18

Продолжите технологическую последовательность приготовления грибного отвара
Промывают сушеные грибы → _____

Вариант 19

Продолжите технологическую последовательность приготовления соуса сметанного натурального
Готовят натуральную жировую пассировку _____

Вариант 20

Продолжите технологическую последовательность приготовления соуса «Польский»
Мелко шинкуют яйца → _____

Вариант 21

Продолжите технологическую последовательность приготовления сухарного соуса
Обжаривают молотые сухари → _____

Вариант 22

Продолжите технологическую последовательность приготовления зеленого масла
Мелко рубят зелень петрушки → _____

Вариант 23

Продолжите технологическую последовательность приготовления селедочного масла
Вымачивают филе сельди _____

Вариант 24

Продолжите технологическую последовательность приготовления салатной заправки
Уксус соединяют с сахаром _____

Вариант 25

Продолжите технологическую последовательность приготовления соуса майонез
Охлаждают растительное масло → _____

Вариант 26

Продолжите технологическую последовательность приготовления абрикосового соуса
Замочить подготовленную курагу _____

Вариант 27

Продолжите технологическую последовательность приготовления клюквенного соуса
Отжать сок у клюквы _____

Вариант 28

Продолжите технологическую последовательность приготовления теста для пельменей
Просеивают муку → _____

Вариант 29

Продолжите технологическую последовательность приготовления теста для блинов
Растворяют в жидкости соль и сахар _____

Вариант 30

Продолжите технологическую последовательность приготовления компота из сухофруктов
Перебирают и сортируют сухофрукты _____

Вариант 31

Продолжите технологическую последовательность приготовления томатов фаршированных
Подготавливают томаты _____

Вариант 32

Продолжите технологическую последовательность приготовления фаршированного яйца
Варят яйца вкрутую _____

Вариант 33

Продолжите технологическую последовательность приготовления теста для пельменей
Просеивают муку _____

Вариант 34

Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного салата
Нарезают вареные мясо и овощи _____

Вариант 35

Продолжите технологическую последовательность приготовления омлета фаршированного
Приготавливают омлетную массу → _____

Критерии оценки:

- «отлично» - за правильно составленную последовательность, с соблюдением технологической последовательности при механической обработке сырья и приготовления полуфабриката;
- «хорошо» - за правильно составленную последовательность, с соблюдением технологической последовательности при механической обработке сырья и приготовления полуфабриката, но допущено одно незначительное отклонение;
- «удовлетворительно» - за правильно составленную последовательность, с соблюдением технологической последовательности при механической обработке сырья и приготовления полуфабриката, но допущено ряд незначительных отклонений;
- «неудовлетворительно» - за составленную последовательность, в которой не соблюдается технологическая последовательность при механической обработке сырья или приготовления полуфабриката.

Задание 2: Решить технологическую задачу

Текст задания:

Пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1981-2009 г, решите технологическую задачу по одному из основных типов

- задача на расчет количества отходов и потерь;
- задача на расчет массы нетто полуфабриката;
- задача на расчет массы брутто сырья
- задача на расчет количества порций готовых блюд и изделий сложной холодной
- кулинарной продукции, которое можно получить из имеющегося сырья
- задача на расчет взаимозаменяемости пищевых продуктов

Текст задания, номер варианта:

Вариант 1

При очистке 200 кг. Картофеля в марте получилось 40% отходов. Необходимо определить количество полученных отходов в килограммах.

Вариант 2

Масса брутто картофеля 200 кг. Какова масса нетто картофеля в килограммах в марте, если отходы составляют 40%?

Вариант 3

Какова масса брутто картофеля в марте, если масса нетто равна 120 кг, или 60%?

Вариант 4

Сколько отварного картофеля можно приготовить из 60 кг. Массой брутто в августе? Сколько порций отварного картофеля массой 200 г. получится при выходе из 60 кг. картофеля массой брутто, если количество отходов составляет 20% , а потери при тепловой обработке- 3% ?

Вариант 5

Сколько получится картофеля фри из 120 кг массой брутто в декабре? Сколько порций массой 150 г. получится при выходе, если отходы картофеля при механической обработке составляет 30%, а потери при жарении картофеля фри – 60%?

Вариант 6

Сколько получится отходов при изготовлении рубленых котлет из 20 кг судака крупного размера, если при его разделке на филе без кожи и костей составляют 52%?

Вариант 7

Сколько получится филе без кожи и костей из 20 кг судака крупного размера, если отходы составляют 52%?

Вариант 8

Масса брутто баранины составляет 160 кг, выход корейки с реберной костью 10,5%, лопаточной части -7,6% , грудинка (с реберной частью) - 8,7%, содержание котлетного мяса (обрезки) – 25%. Какова масса окорока?

Вариант 9

Масса брутто одной порции, полуфабрикатов антрекотов 200 г. Какова, масса нетто полуфабриката антрекотов? Какова масса готовой продукции, если отходы говядины I сорта составляет 26%, а у жарка порционных полуфабрикатов-37% ?

Вариант 10

Масса жареного шницеля 125г. Какова масса полуфабрикатов? Потери при тепловой обработке составляют 27%. Определяем массу полуфабрикатов с панировкой. Масса панировки составляют 17,5% от веса полуфабриката. Определяем массу полуфабриката без панировки. Отходы при

холодной обработке свинины мясной II категории составляет 14,8%. Определяем массу брутто шницеля

Вариант 11

Для отпуска 90 порций рыбы фри потребуется 13,5 кг гарнира в декабре. Какова должна быть масса брутто картофеля? Вход гарнира на одну порцию составляет 150 г. Масса картофеля нетто для приготовления 1 кг картофеля фри составляет 2,5 кг. Отходы картофеля в декабре составляет 30%.

Вариант 12

Определить количество воды для приготовления 20 кг пшеничной вязкой каши. Для приготовления 1 кг каши необходимо 250 г пшеничной крупы, для 1 кг каши необходимо 0,80 л воды

Вариант 13

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для варки 80 порций манной каши с сахаром, если на одну порцию полагается 200 г каши

Вариант 14

Определить массу брутто неразделанной сельди, если при обработке ее на филе без кожи и костей отходы составляют 8 кг

Вариант 15

Определить количество муки и сливочного масла, необходимое для приготовления 1000 г соуса молочного различной густоты

Вариант 16

Определить изменение массы (г, %) расстегая после выпекания

Вариант 17

Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 110 порций салата мясного, по II колонке Сборника рецептур

Вариант 18

Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 30 порций яичной каши, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

Вариант 19

Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 20 порций яичной каши, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

Вариант 20

Определить количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 25 порций омлета натурального, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

Вариант 21

Определить массу нетто 35 кг моркови для блюда «Котлеты морковные», если дата его приготовления 17 января

Вариант 22

Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной» , если дата его приготовления 27 октября

Вариант 23

Определить количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 30 порций яичной каши, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, 1 категории) массой 46 г

Вариант 24

Определить массу нетто 15 кг минтая для жарки кусками из непластованной рыбы с кожей и костями

Вариант 25

Определить массу брутто судака, если при обработке его на филе без кожи и костей отходы составляют 20 кг

Вариант 26

Определить количество отходов и мякоти мяса при кулинарной разделке говядины I категории массой 204 кг

Вариант 27

Определить количество мякоти мяса при кулинарной разделке говядины II категории массой 168 кг

Вариант 28

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для приготовления 100 порций гречневой рассыпчатой каши с молоком, если на одну порцию полагается 200 г каши

Вариант 29

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для приготовления 94 г вязкой рисовой каши

Вариант 30

Рассчитать количество продуктов на 200 порций блюда «Биточки рисовые», пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Продукт	II колонка		II колонка	
	брутто		нетто	
	1 порция	200 порций	1 порция	200 порций

Вариант 31

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 150 порций блюда «Запеканки из творога», пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Продукт	II колонка		II колонка	
	брутто		нетто	
	1 порция	150 порций	1 порция	150 порций

Вариант 32

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 100 порций соуса томатного, пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Продукт	II колонка		II колонка	
	брутто		нетто	
	1 порция	100 порций	1 порция	100 порций

Вариант 33

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 70 порций соуса сметанного, пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Продукт	II колонка		II колонка	
	брутто		нетто	
	1 порция	70 порций	1 порция	70 порций

Вариант 34

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 35 порций биточков рыбных, пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Продукт	II колонка		II колонка	
	брутто		нетто	
	1 порция	35 порций	1 порция	35 порций

Вариант 35

Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 50 порций омлета фаршированного, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

Критерии оценки:

- «отлично» - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи;
- «хорошо» - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущена одна неточность;
- 1. «удовлетворительно» - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущен ряд неточностей;
- «неудовлетворительно» - за неправильно выполненные расчеты.

Вопросы к промежуточному контролю

1. Характеристика производственной инфраструктуры предприятия общественного питания.
2. Характеристика рыбного цеха.
3. Характеристика овощного цеха.
4. Характеристика мясного цеха.
5. Характеристика горячего цеха.
6. Характеристика холодного цеха.

7. Характеристика кондитерского цеха.
8. Механическая кулинарная обработка овощей.
9. Механическая кулинарная обработка рыбы.
10. Механическая кулинарная обработка мяса.
11. Механическая кулинарная обработка птицы.
12. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд.
13. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы.
14. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбного фарша.
15. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса.
16. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой массы и мясного фарша.
17. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы.
18. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
19. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и творога.
20. Ассортимент и технология приготовления супов.
21. Ассортимент и технология приготовления соусов.
22. Ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд
23. Ассортимент и технология приготовления горячих сладких блюд
24. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий.
25. Ассортимент и технология приготовления фаршей и начинок.
26. Правила хранения и отпуска готовой продукции.
27. Характеристика и правила оформления технологических карт.
28. Требования качеству готовой продукции.
29. Правила санитарии и гигиены в работе «повара».
30. Правила техники безопасности при работе на механическом оборудовании.
31. Правила техники безопасности при работе на тепловом оборудовании.
32. Правила санитарии при уборке производственных помещений.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Квалификационные испытания

Условия выполнения задания:

Место - лаборатория СПО

Время –согласно графика.

Используемое оборудование и инвентарь:

Плита, мясорубка, миксер, блендэр, пароварка, жарочный шкаф, Продукты, набор специй, производственные столы, ванны моечные, ножи «поварской тройки», разделочные доски с соответствующей маркировкой, кастрюли разных емкостей, сковороды разного диаметра, сито, дуршлаг, шумовки, тазики для шинкованных овощей, нарезанной рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, весы, ситечки, противни, веселки, шпиговальные иглы, поварская игла, шпагат, терки, лопатки, ложки разливательные, гарнирные, соусные и мерные для жира и сметаны, баранчики, лотки металлические, порционные сковороды, тарелки мелкие и большие, тарелки глубокие с подставочными тарелками, соусники.

Инструкция.

I. Последовательность и условия выполнения задания:

1. Провести расчет на блюдо по формуле;
2. Выбрать и обеспечить безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;
3. Органолептически оценить качество продуктов и сырья для приготовления блюда;
4. Приготовить блюдо, используя различные способы и приемы приготовления, оборудование и инвентарь;
5. Обеспечить безопасность при приготовлении блюда;

6. Органолептически определить степень готовности и качество блюда;
7. Выбрать температурный режим при подаче;
8. Использовать соответствующий вариант оформления и подачи блюда;
9. Предоставить комиссии блюдо для оценки.

2. Вы можете воспользоваться:

Технологической картой;
Технологической схемой;
Нормативно технической документацией.

3. Максимальное время выполнения задания - 3 часа 00 мин.

4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ., 2015г.
 - плакат с различными формами нарезки овощей;
 - плакаты с оформлениями блюд;
 - методичка с требованиями к качеству блюд и кулинарных изделий;
- бланки нормативно-технологической документации

Вариант № 1

Приготовить, оформить и подать: «Борщ украинский».

Вариант № 2

Приготовить, оформить и подать: «Рассольник Ленинградский».

Вариант № 3

Приготовить, оформить и подать: «Суп картофельный с пельменями».

Вариант № 4

Приготовить, оформить и подать: «Суп-лапшу грибную».

Вариант № 5

Приготовить, оформить и подать: «Щи из свежей капусты с картофелем».

Вариант № 6

Приготовить, оформить и подать: «Рыбу, тушенную в томате с овощами», гарнир «Картофельное пюре».

Вариант № 7

Приготовить, оформить и подать: «Биточки рыбные», соус томатный с овощами, гарнир «Картофель отварной».

Вариант № 8

Приготовить, оформить и подать «Рыбу жареную (карп)», соус томатный, гарнир «Картофель жареный (из сырого) дольками».

Вариант № 9

Приготовить, оформить и подать: «Гуфтели рыбные», гарнир «Рис отварной», соус томатный с овощами.

Вариант № 10

Приготовить, оформить и подать: «Картофель, запеченный в сметанном соусе с грибами и луком».

Вариант № 11

Приготовить, оформить и подать «Говядину в кисло-сладком соусе», гарнир «Каша рисовая рассыпчатая».

Вариант № 12

Приготовить, оформить и подать «Бефстроганов», гарнир «Картофельное пюре».

Вариант № 13

Приготовить, оформить и подать «Шницель натуральный рубленый», гарнир «Картофель жареный (из сырого) брусочками»

Вариант № 14

Приготовить, оформить и подать: «Тефтели (2 вариант)», гарнир «Пюре картофельное».

Вариант № 15

Приготовить, оформить и подать: «Гуляш», гарнир «Макаронные изделия отварные».

Вариант № 16

Приготовить, оформить и подать: «Биточки по-селянски».

Вариант № 17

Приготовить, оформить и подать: «Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)».

Вариант № 18

Приготовить, оформить и подать: «Бифштекс рубленый с яйцом», гарнир «Картофель жареный основным способом».

Вариант № 19

Приготовить, оформить и подать: «Печень по-строгановски», гарнир «Картофель жареный из вареного».

Вариант № 20

Приготовить, оформить и подать: «Печень жареную с луком», гарнир «Каша гречневая рассыпчатая».

Вариант № 21

Приготовить, оформить и подать: «Рагу из птицы».

Вариант № 22

Приготовить, оформить и подать «Плов из птицы».

Вариант № 23

Приготовить, оформить и подать «Биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньонами», гарнир «Картофель вмолоке».

Вариант № 24

Приготовить, оформить и подать «Сырники из творога», соус сметанный.

Вариант № 25

Приготовить, оформить и подать: «Пельмени, запеченные в сметане».

Вариант № 26

Приготовить, оформить и подать: «Манты с бараниной».

Вариант № 27

Приготовить, оформить и подать: «Вареники ленивые отварные со сметаной».

Вариант № 28

Приготовить, оформить и подать: «Блинчики с мясным фаршем».

Вариант № 29

Приготовить, оформить и подать: «Оладьи в ассортименте (с яблоками, с изюмом, с творогом)».

Задания на практику:

1. Составить инструкционно-технологические карты, по выбору по каждой теме, на следующие блюда:

- 1) щи, борщи, рассольники, солянки;
- 2) супы картофельные, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, супы-пюре;
- 3) прозрачные и холодные супы;
- 4) молочные и национальные супы;
- 5) основные красные и белые соусы, их производные;
- 6) основные рыбные и грибные соусы их производные.
- 7) блюда из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов;
- 8) блюда из жареных и запеченных овощей и грибов;
- 9) каши и изделия из неё;
- 10) блюда из бобовых и макаронных изделий;
- 11) блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы;
- 12) блюда из жареной и запеченной рыбы;
- 13) блюда из рубленой рыбы и нерыбных морепродуктов;
- 14) блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов;
- 15) блюда из мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками;
- 16) блюда из тушеного и запеченного мяса и субпродуктов;
- 17) блюда из рубленого мяса;
- 18) блюда из сельскохозяйственной птицы;
- 19) блюда из яиц и творога;
- 20) блинчики, блины и оладьи;
- 21) пельмени, вареники, лапша.

2. Сделать перерасчет продуктов по сезону.

3. Изучить варианты билетов для экзамена на присвоение рабочей квалификации «Повар 3 разряда».

4. После выбора билета, составить на приготавливаемое блюдо технологическую карту.

3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<i>Ход работы</i>	<i>Инструкционные указания</i>
<i>Получить продукты</i>
<i>Получить посуду</i>
<i>Механическая обработка</i>
<i>Тепловая обработка</i>
<i>Приготовление блюда</i>
<i>Оформление и отпуск, Правила подачи</i>

4. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

<i>ВНЕШНИЙ ВИД</i>
<i>КОНСИСТЕНЦИЯ</i>
<i>ЦВЕТ</i>
<i>ВКУС</i>
<i>ЗАПАХ</i>

Перечень вопросов для устного или письменного опроса

1. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.
2. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
3. Понятие производственной программы кондитерского цеха
4. Назначение кондитерского цеха.
5. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
1. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.
6. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
7. Понятие производственной программы кондитерского цеха
8. Назначение кондитерского цеха.
9. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
10. Основы научной организации труда
11. Виды графиков выхода на работу
12. Должностные инструкции кондитеров 4 и 5 разряда, пекарей.
13. Каковы основные стадии замеса теста? Их краткая характеристика.
14. Какова классификация тестомесильных машин?
15. Какова классификация тестораскаточных машин?
16. Какие факторы влияют на режим замеса теста?
17. Для чего предназначены тестораскаточные машины?
18. Какое назначение имеют тестоделительные и тестоокруглительные машины?
19. На каких предприятиях используется такой тип оборудования?
20. В чем преимущества использования тестоформирующего оборудования?
21. Целесообразно ли использование делительно-округлительного оборудования по сравнению с использованием отдельно тестоделителя и тестоокруглителя? Ответ поясните.
22. Какие способы приготовления пряничного теста существуют? В чем различия?
23. Какие недостатки возможны у изделий из пряничного теста?
24. В чем отличие сдобного пресного теста от остальных видов?
25. Какие основные правила приготовления изделий из вафельного теста?
26. Каковы особенности приготовления песочного теста?
27. Какие недостатки возможны у изделий из песочного теста?
28. В чем отличие теста бризе от песочного?
29. Какие основные правила приготовления изделий из песочного теста?
30. Как следует готовить бисквитное тесто? Как способы приготовления существуют?
31. Какие недостатки возможны у изделий из бисквитного теста?
32. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из бисквитного теста?
33. Какие основные правила приготовления изделий из бисквитного теста?
34. Какие виды слоеного теста существуют?
35. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
36. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
37. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
38. Какие основные правила приготовления белкового теста существуют?
39. Какие недостатки возможны у изделий из белкового теста? Как их устранить?
40. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из белкового теста?
41. Какие способы приготовления белкового теста?
42. Какие основные правила приготовления заварного теста?
43. Какие недостатки возможны у изделий из заварного теста? Почему они возникают?
44. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из миндального и заварного теста?
45. Какие способы приготовления миндального теста?
46. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении сдобного теста и

каковы их причины?

47. Чем обусловлено разрыхление сдобного теста?
48. Какие процессы происходят при замесе сдобного теста?
49. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления сдобного теста?
50. Произвести расчет сырья на 130 языков слоеных.
51. Произвести расчет сырья на 10 ватрушек сдобных.
52. Почему тесто называется песочным?
53. Какие способы формования песочного печенья вы знаете?
54. Отличия песочного теста от сдобного пресного.
55. Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста.
56. Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения.
57. Какие процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста?
58. Укажите режим выпечки кондитерских изделий.
59. Требования, предъявляемые к изделиям.
60. Перечислить ассортимент пирожных и тортов из песочного теста.
61. Какую муку нужно использовать для приготовления бисквитного теста?
62. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
63. В чем особенность приготовления масляного бисквита?
64. Почему для приготовления бисквита буше нужны только свежие яйца?
65. Объясните сущность механического способа разрыхления.
66. Какие правила нужно соблюдать, чтобы белки хорошо взбились?
67. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
68. Отличие холодного способа приготовления от способа с подогревом.
69. Чем определяется выбор способа приготовления?
70. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении слоеного теста и каковы их причины?
71. Роль кислоты и поваренной соли при приготовлении слоеного теста.
72. Чем обусловлено разрыхление слоеного и вафельного теста?
73. Какие процессы происходят при замесе этих видов теста?
74. Почему для приготовления слоеного теста используется мука с высоким содержанием клейковины?
75. Какие виды слоеного теста существуют?
76. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
77. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
78. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
79. Почему тесто называется воздушным?
80. Какие варианты приготовления воздушного полуфабриката существуют?
81. Процессы, протекающие при замесе теста и выпекании изделий.
82. Какие недостатки могут возникнуть при выпекании изделий из воздушного теста?
83. От чего зависит способность белков взбиваться и прочность получаемой пены?
84. Что происходит с белками при взбивании?
85. Укажите особенности заварного полуфабриката
86. Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
87. Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.
88. Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста

Перечень ситуационных задач к дифференцированному зачету

ВАРИАНТ 1

- №1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака

ВАРИАНТ 2.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 3.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 4.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 5.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 6.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 7.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 8.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

ВАРИАНТ 9.

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака

ВАРИАНТ 10.

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

ВАРИАНТ 11.

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

ВАРИАНТ 12.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

ВАРИАНТ 13.

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 14.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 15.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 16.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 17.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 18.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук

булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 19.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 20.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

ВАРИАНТ 21.

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3 кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42 гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка» (17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

ВАРИАНТ 22.

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200 г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

ВАРИАНТ 23.

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный» (14). Укажите

требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

ВАРИАНТ 24.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

ВАРИАНТ 25.

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 26.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 27.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 28.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 29.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 30.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 31.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 32.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

Перечень ситуационных (производственных задач)

ВАРИАНТ 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 2.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 3.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 4.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 5.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 6.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2.Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085.Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите

требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 7.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 8.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

ВАРИАНТ 9.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

ВАРИАНТ 10.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

ВАРИАНТ 11.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

ВАРИАНТ 12.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

ВАРИАНТ 13.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 14.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 15.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 16.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 17.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 18.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 19.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 20.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

ВАРИАНТ 21.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

ВАРИАНТ 22.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

ВАРИАНТ 23.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

ВАРИАНТ 24.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

ВАРИАНТ 25.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.
- №4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 26.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).
- №4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 27.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).
- №4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 28.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.
- №4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 29.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.
- №4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 30.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 31.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 32.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

Комплект практических заданий

№1

1. Приготовить кондитерское изделие «Рулет «Чешский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Рулет «Чешский» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№2

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Творожный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Творожный» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№3

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Птичье молоко» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Птичье молоко» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№4

1. Приготовить кондитерское изделие «Маффины с черной смородиной» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Маффины с черной смородиной» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№5

1. Приготовить кондитерское изделие «Кекс морковный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Кекс морковный» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№6

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Киевский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Киевский» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№7

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Свабиан» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Свабиан» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№8

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт песочный с брусничкой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт песочный с брусничкой» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№9

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Полет» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Полет» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№10

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Ярославна» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Ярославна» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№11

1. Приготовить кондитерское изделие «Саварен с клубникой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Саварен с клубникой» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№12

1. Приготовить кондитерское изделие «Чизкейк «Нью-Йорк» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Чизкейк «Нью-Йорк» на 10 порций
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№13

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Паутинка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Паутинка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№14

1. Приготовить кондитерское изделие «Яблочныйштрудель» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Яблочныйштрудель» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№15

1. Приготовить кондитерское изделие «Маффины с шоколадной крошкой» с учетом

рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Маффины с шоколадной крошкой» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№16

1. Приготовить кондитерское изделие «Яблочный пай» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Яблочный пай» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№17

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Пешт» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Пешт» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№18

1. Приготовить кондитерское изделие «Лимонный пай» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Лимонный пай» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№19

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Зденка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Зденка» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№20

1. Приготовить кондитерское изделие «Расстегаи московские с грибным фаршем» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Расстегаи московские с грибным фаршем» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№21

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Гусиная лапка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических

норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Гусиная лапка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№22

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Вацлавский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Вацлавский» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№23

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Крещатик» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Крещатик» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№24

1. Приготовить кондитерское изделие «Профитроли с кремом из сливок и клубничным соусом» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Профитроли с кремом из сливок и клубничным соусом» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№25

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Буше», глазированное помадой, с кремом» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Буше», глазированное помадой, с кремом» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№26

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Миндально-фруктовый» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Миндально-фруктовый» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№27

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Полено» с учетом рационального

использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Полено» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№28

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Филадельфия» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Филадельфия» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№29

1. Приготовить кондитерское изделие «Крендель «Рижский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Крендель «Рижский» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№30

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Варшавское» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Варшавское» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№31

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Эклер» с кремом «Патиссьер» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Эклер» с кремом «Патиссьер» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№32

1. Приготовить кондитерское изделие «Рулет банановый» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Рулет банановый» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№33

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Творожный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Творожный» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

4.1.2. Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			24
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			24
1	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	6
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов		
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	6
4	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	6
5	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	
6	Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки,	

7	<p>Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p> <p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	<p>фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p>	6
8	<p>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			30
9	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6
10	<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов,</p>	<p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями</p>	

	отваров, супов	заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	
11	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных	
13	Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни		6
	Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов Тема 2.6. Приготовление,		
14			

	<p>подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p>	<p>изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
15	<p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>		6
16	<p>Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>		
17	<p>Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>		
18	<p>Тема 2.12. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>		
19	<p>Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>		6

	<p>Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</p> <p>Тема 2.15. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>		
<p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>			6
20	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>	
21	<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
22	<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных</p>		

	блюды из рыбы, мяса, птицы		
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			12
23	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	6
24	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
25	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
26	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	

		<p>ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			36
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			36
1	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
3	Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Тема 2.3. Приготовление глазури Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.	7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6
4	Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	
5	Тема 2.7. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	11.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
6	Тема 2.8. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий Тема 2.9. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	12.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
7	Тема 2.11. Виды, классификация и	14.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов,	6

	ассортимент основных отделочных полуфабрикатов. Тема 2.12. Приготовление пирожных сложного ассортимента, миниатюр, порционных тортов, птифур	порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
8	Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка креализации хлебобулочных изделий и хлеба		
9	Тема 2.11. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста		
10	Тема 2.12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента		6
11	Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных		6
12	Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов		
ИТОГО			108 часов (3недели)

4.1.3. Перечень производственных работ по практической подготовке (производственная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			24
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			24
1	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6

	полуфабрикатов из них	<p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p>	
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов		
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них		6
4	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		
5	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов		6
6	Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы		
7	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов		6
8	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			36

9	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	6
10	<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	<p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	
11	<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	6
12	<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	
13	<p>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов</p>	<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и</p>	6

	<p>разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>	<p>т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
14	<p>Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</p> <p>Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p>		6
15	<p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>		6
16	<p>Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>		
17	<p>Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из</p>		

	муки		
18	Тема 2.12. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
19	Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов Тема 2.15. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика		6
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			24
20	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	6
21	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 2.1. Приготовление, подготовка к	4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических	12

	<p>реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>	
22	<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>		6
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			24
23	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	12
24	<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	
25	<p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	12
26	<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых</p>	

		<p>холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. <i>Сочетать цвета, вкусы и текстуры**.</i></p> <p>10. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, <i>шоколадную продукцию стандартного ассортимента,*</i> с учетом требований к безопасности продукции.</p>	
Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			72
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			72
1	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки)</p>	12
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	<p>продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению</p>	

	изделий	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	
3	<p>Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 2.3. Приготовление глазури</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p>	<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	12
4	<p>Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p>	<p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
5	<p>Тема 2.7. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	12
6	<p>Тема 2.8. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 2.9. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p>		
7	<p>Тема 2.11. Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Тема 2.12. Приготовление пирожных сложного ассортимента, миниатюр, порционных тортов, птифур</p>		12
8	<p>Тема 2.10. Приготовление,</p>		

	оформление и подготовка креализации хлебобулочных изделий и хлеба		
9	Тема 2.11. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста		
10	Тема 2.12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента		12
11	Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных		12
12	Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов		
	ИТОГО		180 часов (5 недель)

4.2 Требования к отчету практической подготовки (учебная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

4.3 Требования к отчету практической подготовки (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Е);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ З);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ И);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ К);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Л)
- Отчет;
- Приложение (ТК, ТТК);

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Критерии оценивания решения теоретического вопроса (ситуационной задачи), или решения практической задачи

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний: обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы: обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе. .
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах: обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах: студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной задачи на практике.

5.2. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики от ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум».

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по учебной практике проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Учебная практика завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой от ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника - отчета учебной практики в соответствии с заданием.

Итоговая оценка за учебную практику указывается в аттестационном листе.

Формой отчетности студента по учебной практике является дневник о выполнении работ и

приложений к дневнику, свидетельствующих о закреплении знаний.

5.3. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (производственная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» и руководителями практики от организации.

Предметом оценки по практики (по профилю специальности) является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по практики (по профилю специальности) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам производственной практики (по профилю специальности) руководителями практики от организации и от ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики.

Практика завершается защитой отчета по практике при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики и сертификата от организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о производственной практике в соответствии с заданием на производственную практику (по профилю специальности). Итоговая оценка за практику указывается в аттестационном листе.

**ОТЧЕТ
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
с «__» _____ по «__» _____ 20__ г.

Место прохождения практической подготовки (учебная практика):

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: _____

(подпись)

(ФИО студента)

Руководитель
практической подготовки

(подпись)

(ФИО руководителя, должность)

20__ г

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы _____, _____ курса обучающегося(йся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (учебная практика) по **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар** в объеме **72** часа с «_____» _____ 202 г. по «_____» _____ 202 г. в организации _____

Наименование организации

Виды и оценка выполнения работ

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время учебной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Итого:	72	

Заключение об освоении профессиональных компетенций

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
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	
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	

Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося
во время практической подготовки**

За время учебной практики _____ осуществлял(ла) следующие виды работ:

К выполнению своих обязанностей относился(лась) _____

В работе можно охарактеризовать как: _____

Личные качества студента: _____

Дата « _____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики _____

Руководитель практики _____

ПРИЛОЖЕНИЕ В

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

ЗАДАНИЕ

на практическую подготовку (учебная практика)

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Ф. И. О обучающегося _____

Группа _____

Виды работ, подлежащие изучению в период прохождения практической подготовки (учебная практика):

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.
18. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
19. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

20. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
21. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
22. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
23. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
24. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
25. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
26. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
27. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
28. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
29. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
30. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
31. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
32. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
33. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
34. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
35. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
36. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам, и закусок. Подготовка их к использованию.
37. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
38. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
39. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи.
40. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
41. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
42. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
43. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до

момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

44. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
45. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
46. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
47. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
48. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
49. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
50. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
51. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
52. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
53. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
54. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
55. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
56. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
57. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
58. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
59. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
60. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
61. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
62. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
63. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Календарные сроки практики с « ____ » _____ по « ____ » _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____

Дневник сдается до « ____ » _____ 20__ г.

Задание выдал: « ____ » _____ 20__ г. _____

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: « ____ » _____ 20__ г. _____

(Ф.И.О. студента)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

Утверждаю
Зав по УПР:
 _____ Хабирова Л.Г.
 «___» _____ 202__ г.

ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Календарные сроки
Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию			
1	Процессы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	6	
2	Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6	
3	Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, мясных продуктов. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из них.	6	
4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров. - приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента; - приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента; - приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	6	
5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Значение в питании горячих соусов, ассортимент. - приготовление, подготовка к реализации соусов на муке; - приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	6	
6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп и бобовых и макаронных изделий.	6	
7	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, блюд из муки	6	
8	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление блюд из	6	

	рыбы и нерыбного водного сырья.		
9	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6	
10	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление холодных соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента, бутербродов, холодных закусок.	6	
11	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	6	
12	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, напитков.	6	
	Итого:	72 ч.	
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			

Студент _____ (Ф.И.О. подпись)

Руководитель практики _____ (Ф.И.О. подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

**ДНЕВНИК
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента(ки) _____ курса _____ группы

Ф.И.О. студента _____

Практическая подготовка проводится в следующие сроки:

с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

В организации:

(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики:

(Ф.И.О. руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

202__ г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

**ОТЧЕТ
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
с «__» _____ по «__» _____ 20__ г.

Место прохождения практической подготовки (производственная практика):

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: _____

(подпись)

(ФИО студента)

Руководитель

от учебного заведения:

(подпись)

(ФИО, должность)

20__ г

ПРИЛОЖЕНИЕ Б(1)

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы _____, __ курса обучающегося(йся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (учебная практика) по **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

в объеме **36** часов с «_____» _____ 202 г. по «_____» _____ 202

г.

в организации _____

Наименование организации

Виды и оценка выполнения работ

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	36	
Итого:	36	

Заключение об освоении профессиональных компетенций

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	

Заключение об освоении общих компетенций

<i>ОК</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося
во время практической подготовки**

За время учебной практики _____ осуществлял(ла) следующие виды работ:

К выполнению своих обязанностей относился(лась) _____

В работе можно охарактеризовать как: _____

Личные качества студента: _____

Дата « _____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____

(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики _____

Руководитель практики _____

ПРИЛОЖЕНИЕ В(1)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

ЗАДАНИЕ

на практическую подготовку (учебная практика)

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Ф. И. О обучающегося _____
Группа _____

Виды работ, подлежащие изучению в период прохождения практической подготовки (учебная практика):

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Календарные сроки практики с « ____ » _____ по « ____ » _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____

Дневник сдается до « ____ » _____ 20__ г.

Задание выдал: « ____ » _____ 20__ г. _____

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: « ____ » _____ 20__ г. _____

(Ф.И.О. студента)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г(1)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

Утверждаю

Зав по УПР:

_____ Хабирова Л.Г.

«___» _____ 202__ г.

**ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Календарные сроки
Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию			
1	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
2	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури, сахарной мастики, марципана, посыпок и крошки. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6	
3	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	6	
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	6	
5	Приготовление пирожных сложного ассортимента, миниатюр, порционных тортов, птифур.	6	
6	Изготовление и оформление пирожных, тортов.	6	
	Итого:	36 ч.	
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			

Студент _____ (Ф.И.О. подпись)

Руководитель практики _____ (Ф.И.О. подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Д(1)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

**ДНЕВНИК
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента(ки) _____ курса _____ группы

Ф.И.О. студента _____

Практическая подготовка проводится в следующие сроки:

с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

В организации:

(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики:

(Ф.И.О. руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

202__ г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

**ОТЧЕТ
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
с «__» _____ по «__» _____ 20__ г.

Место прохождения практической подготовки (производственная практика):

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: _____

(подпись)

(ФИО студента)

Руководитель

по месту прохождения

практической подготовки:

(подпись)

(ФИО, должность)

Руководитель

от учебного заведения:

(подпись)

(ФИО, должность)

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы _____, __ курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) по **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

в объеме **108** часов с «_____» _____ 202__ г. по «_____» _____ 202__

г.

в организации _____

Наименование организации

Виды и оценка выполнения работ

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	24	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	54	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	12	
Итого:	72	

Заключение об освоении профессиональных компетенций

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
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	
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	

Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося
во время практической подготовки**

За время производственной практики _____ осуществлял(ла) следующие виды работ: _____

К выполнению своих обязанностей относился(лась) _____

В работе можно охарактеризовать как: _____

Личные качества студента: _____

Дата « _____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики _____

Руководитель практики _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

ЗАДАНИЕ

на практическую подготовку (производственная практика)

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Ф. И. О обучающегося _____

Группа _____

Виды работ, подлежащие изучению в период прохождения практической подготовки (производственная практика):

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции
8. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
9. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
10. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
12. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
13. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
14. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
15. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
16. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
18. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.

19. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
20. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
21. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
22. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
23. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
24. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.
25. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
26. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
27. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
28. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
29. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
30. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
31. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
32. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
33. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Сочетать цвета, вкусы и текстуры.
34. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента,
* с учетом требований к безопасности продукции.

Календарные сроки практики с « ____ » _____ по « ____ » _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____

Дневник сдается до « ____ » _____ 20__ г.

Задание выдал: « ____ » _____ 20__ г. _____

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: « ____ » _____ 20__ г. _____

(Ф.И.О. студента)

ПРИЛОЖЕНИЕ И

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

Утверждаю

Зав по УПР:

_____ Хабирова Л.Г.

« ___ » _____ 202__ г.

ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Календарные сроки
Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию			
1	Процессы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	6	
2	Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6	
3	Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, мясных продуктов. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, приготовление полуфабрикатов из них.	6	
4	Организация и техническое оснащение работ по обработке домашней птицы, дичи, кролика. Обработка, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из них.	6	
5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров. - приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента; - приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента; - приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	6	
6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Значение в питании горячих соусов, ассортимент. - приготовление, подготовка к реализации соусов на муке; - приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	6	
7	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	6	
8	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.	6	
9	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	6	

	хранению, подготовке к реализации, приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра.		
10	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление блюд из муки.	6	
11	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
12	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление блюд из мяса, мясных продуктов.	6	
13	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	6	
14	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление холодных соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	6	
15	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление бутербродов, холодных закусок.	6	
16	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	6	
17	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, напитков.	6	
18	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, напитков.	6	
	Итого:	108 ч.	
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			

Студент _____ (Ф.И.О. подпись)

Руководитель практики _____ (Ф.И.О. подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ К

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

**ДНЕВНИК
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента(ки) _____ курса _____ группы

Ф.И.О. студента _____

Практическая подготовка проводится в следующие сроки:

с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

В организации:

(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики:

(Ф.И.О. руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

202__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант _____

ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум»,

студент(ка) _____ курса, группы _____

Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) практическую подготовку (производственная практика)

с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

в _____

(наименование организации)

**1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАННЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ
КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА**

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

1 - качество выражено слабо или практически отсутствует, 2 - качество выражено ниже среднего уровня,
3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо, 5 - качество выражено в максимальной степени,

Ориентированность на работу в _____	1	2	3	4	5
Профессиональные знания	1	2	3	4	5
Профессиональные навыки работы	1	2	3	4	5
Качество выполнения заданий	1	2	3	4	5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1	2	3	4	5
Способность к освоению знаний, навыков	1	2	3	4	5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1	2	3	4	5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1	2	3	4	5
Чувство ответственности	1	2	3	4	5
Готовность выполнять дополнительную работу	1	2	3	4	5
Внешний вид	1	2	3	4	5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1	2	3	4	5
Умение применять знания на практике	1	2	3	4	5

**2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО
ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ**

3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант _____

Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на _____

(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике _____

**Руководитель по месту
практической подготовки**

подпись

Ф.И.О.

Наставник

подпись

Ф.И.О.

М.П.

« ____ » _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

**ОТЧЕТ
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
с «__» _____ по «__» _____ 20__ г.

Место прохождения практической подготовки (производственная практика):

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: _____

(подпись)

(ФИО студента)

Руководитель

по месту прохождения

практической подготовки:

(подпись)

(ФИО, должность)

Руководитель

от учебного заведения:

(подпись)

(ФИО, должность)

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж(1)

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы _____, __ курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) по **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

в объеме **72** часа с «_____» _____ 202 г. по «_____» _____ 202 г. в организации _____

Наименование организации

Виды и оценка выполнения работ

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72	
Итого:	72	

Заключение об освоении профессиональных компетенций

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	

Заключение об освоении общих компетенций

<i>ОК</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося
во время практической подготовки**

За время производственной практики _____ осуществлял(ла) следующие виды работ: _____

К выполнению своих обязанностей относился(лась) _____

В работе можно охарактеризовать как: _____

Личные качества студента: _____

Дата « _____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики _____

Руководитель практики _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 3(1)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

ЗАДАНИЕ

на практическую подготовку (производственная практика)

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Ф. И. О обучающегося _____

Группа _____

Виды работ, подлежащие изучению в период прохождения практической подготовки (производственная практика):

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Календарные сроки практики с «___» _____ по «___» _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____

Дневник сдается до «___» _____ 20__ г.

Задание выдал: «___» _____ 20__ г. _____

Задание принял: «___» _____ 20__ г. _____

ПРИЛОЖЕНИЕ И(1)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

Утверждаю

Зав по УПР:

_____ Хабилова Л.Г.
«___» _____ 202__ г.

**ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Календарные сроки
Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию			
1	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
2	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури, сахарной мастики, марципана, посыпок и крошки.	6	
3	Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6	
4	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	6	
5	Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	6	
6	Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.	6	
7	Приготовление пирожных сложного ассортимента, миниатюр, порционных тортов, пtifур.	6	
8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	6	
9	Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.	6	
10	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	6	
11	Изготовление и оформление пирожных.	6	
12	Изготовление и оформление тортов.	6	
	Итого:	72 ч.	
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			

Студент _____ (Ф.И.О. подпись)

Руководитель практики _____ (Ф.И.О. подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ К(1)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

**ДНЕВНИК
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента(ки) _____ курса _____ группы

Ф.И.О. студента _____

Практическая подготовка проводится в следующие сроки:

с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

В организации:

(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики:

(Ф.И.О. руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

202__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Л(1)

ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант _____

ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум»,
студент(ка) _____ курса, группы _____

Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) практическую подготовку (производственная практика)

с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

в _____

(наименование организации)

1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАНЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

1 - качество выражено слабо или практически отсутствует, 2 - качество выражено ниже среднего уровня,
3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо, 5 - качество выражено в максимальной степени,

Ориентированность на работу в _____	1	2	3	4	5
Профессиональные знания	1	2	3	4	5
Профессиональные навыки работы	1	2	3	4	5
Качество выполнения заданий	1	2	3	4	5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1	2	3	4	5
Способность к освоению знаний, навыков	1	2	3	4	5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1	2	3	4	5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1	2	3	4	5
Чувство ответственности	1	2	3	4	5
Готовность выполнять дополнительную работу	1	2	3	4	5
Внешний вид	1	2	3	4	5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1	2	3	4	5
Умение применять знания на практике	1	2	3	4	5

2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант _____

Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на _____

(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике _____

**Руководитель по месту
практической подготовки**

подпись

Ф.И.О.

Наставник

подпись

Ф.И.О.

М.П.

« ____ » _____ 20__ г.