



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебной работе
Е.В. Хохлова

06 июня 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Москва, 2025 г.

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики	3
2. Структура и содержание производственной практики	7
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики.	17
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики.

Рабочая программа производственной практики ПП.06.01 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика является очередным этапом обучения и проводится для приобретения студентами знаний, умений, навыков по профессии, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения программы производственной практики.

В результате изучения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Вид деятельности	Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	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

кулинарных изделий, закусок 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
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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

1.2.2 В результате освоения программы производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<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>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>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;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>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);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

1.3 Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики профессионального модуля.

Производственная практика проводится в 7 семестре.

Продолжительность практики – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план практики

Виды учебной работы	Количество часов
Ознакомление с предприятием, правилами внутреннего распорядка, прохождение инструктажа по ТБ и ОТ	4
Работа на рабочих местах, выполнение обязанностей по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	100
Оформление отчета по практике	4
Итого:	108

2.2 Содержание практики

Виды работ	Содержание работ	Количество часов	Коды компетенций
			ПК
Прохождение инструктажа по ТБ и ОТ.	Прохождение инструктажа по ТБ и ОТ.	4	ПК 1.1-1,4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>По Разделу 1:</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>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>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</p>	100	ПК 1.1-1,4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5

	<p>продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>По Разделу 2:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд,</p>		
--	---	--	--

	<p>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> <p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта</p>		
--	--	--	--

	<p>с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>По Разделу 3:</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов,</p>		
--	---	--	--

	<p>гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>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> <p>По Разделу 4:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>		
--	---	--	--

	<p>напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем</p>		
--	---	--	--

	<p>при отпуске с раздачи, на вынос<i>Сочетать цвета, вкусы и текстуры**.</i></p> <p>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> <p>По Разделу 5:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой</p>		
--	---	--	--

	<p>кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных</p>		
--	---	--	--

	кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Оформление отчета по практике	Оформление отчета о практике.	4	ПК 1.1-1,4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5
ИТОГО по модулю:		108	ПК 1.1-1,4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Руководитель производственной практики студентов:

- обеспечивает студентов учебно-методической и иной документацией (программами, индивидуальными заданиями на практику, и т. д.);
- систематически консультирует студентов по вопросам прохождения практики;
- доводит до студентов требования по ведению дневников и составлению отчёта по практике;
- принимает отчеты студентов, организует их защиту;
- организует хранение на кафедре документации о проведении практики.

Руководитель практики от предприятия:

- организует практику студентов в соответствии с программой и заключённым договором (соглашением);
- проводит со студентами инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- обеспечивает студентов-практикантов рабочими местами в соответствии с программой практики, знакомит их с предприятием (организацией), предоставляет возможность использования имеющейся литературы, технической и другой документации, а также создает необходимые условия для получения в период прохождения практики студентами знаний по вопросам в области экономики, организации и управления торгово-технологическим процессом, рекламы, логистики и применяемым технологиям, а также технике безопасности и т.п.;
- по окончании практики дает отзыв о прохождении студентами производственной практики и качестве подготовленных ими отчётов.

Во время производственной практики студенты составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное заведение с отзывом руководителя практики от предприятия. В отзыве дается характеристика прохождения студентом производственной практики. Отмечается уровень теоретической и практической подготовки студента при выполнении программы практики, степень проявления инициативы и творчества, трудовая дисциплина, упущения и недостатки.

Содержание профессиональной практики определяет примерная программа профессионального модуля и программа практики по специальности

В период практики студент выполняет работы в соответствии с заданием на рабочем месте под руководством штатного работника предприятия и в этом случае он может рассматриваться как стажер, дублер, практикант, ассистент, помощник и т.д. Разрешается зачислить студентов в период прохождения практики временно на штатные должности, если работа в этой должности не противоречит программе практики и не мешает выполнению задания руководителя и программой.

Использование студентов на рабочих местах, не предусмотренных программой, в утвержденные учебным планом сроки стажировки не разрешается.

Рабочее время студента-практиканта устанавливается в соответствии с действующим на предприятии (организации) внутренним распорядком и режимом работы. Продолжительность рабочего дня во время производственной практики по профилю специальности для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 35 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (статья 92 Трудового Кодекса Российской Федерации).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

объектами практики студентов данной специальности могут быть предприятия общественного питания любой формы собственности, структурное подразделение: кулинарный цех.

Оборудование кулинарного цеха:

- моечная ванна;
- картофелеочистительная машина
- овощерезательная машина;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- слайсер;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;

Оснащение рабочих мест кулинарного цеха :

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| - рабочие столы; | -разделочные доски ; |
| -стол с мраморным покрытием; | -ножи поварской тройки; |
| -весы настольные; | -щипцы универсальные; |
| -лопатки; | -сковороды; |
| -веселки; | -ложки; |
| -венчики; | -шумовка; |
| -ложки; | -ножи для удаления глазков, экономной |
| -ножи экономной очистки овощей; | очистки овощей; |
| -гастроёмкости; | -гастроёмкости; |
| -кастрюли; | -кастрюли; |
| -сотейники; | -сотейники; |

- молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы;
- печь для опаливания субпродуктов;
- универсальный привод;
- стеллаж стационарный;
- стеллаж передвижной.
- нож для потрошения тушек;
- нож шпиговальный;
- пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- топорик-молоток;
- ножи-рубаки;
- мусат для точки и правки ножей;
- рыбный котел;
- металлические ящики или лотки;
- сито;
- сито конусообразное.

3.2 Информационное обеспечение практики. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы .

3.2.1 Основная литература

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2019. - III, 24 с.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 21с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. -26 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ. 2019.- 17 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – 26 с.
8. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" .-Введ. 2019-08-08.-263 с. [Электронный ресурс]. -Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32. [Электронный ресурс].-Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36. [Электронный ресурс].-Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>
12. ТОО Р-95120-(001-033)-95. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания (утв. Приказом Роскомторга от 03.10.1995 N 87) Инструкция № 23 по охране труда повара [Электронный ресурс].-Режим

доступа: <https://sudact.ru/law/toi-r-95120-001-033-95-tipovye-instruktsii-po-okhrane-truda/razdel-2/>

13. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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. Учебник. -М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 256 с
14. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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. Лабораторный практикум. -М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 176
15. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник.-М: ИЦ Академия, 2019. - 192 с.
16. Васюкова А.Т. Славянский А.А. Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.-М.: Издательство: Кнорус, 2021.- 224 с.
17. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для сред. проф. образования— 3-е издание. — М.: Издательство «ИНФРА -М», 2021. — 469 с.
18. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. -2-е издание. -М.: ИЦ Академия, 2019.-208 с.
19. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. Учебник. - М: Издательский центр «Академия», 2020. - 208 с.
20. Здобнов А.И., Пересичный М.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Арий, 2020. - 688 с
21. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебное пособие.- Издательство «Академия», 2019.-160 с.

3.2.2 Дополнительная литература

1. Бова А. А. Пять ужинов. Простые рецепты с любовью для самых близких..Издательство: ХлебСоль, 2022 г.-96 с.
2. Малена Е.Б. Fish и не только. Кулинарное путешествие по морям и океанам без виз. : ХлебСоль 2020.-144 с..
3. Ландмен Родольф. Большая книга пекаря. — М.: Издательство: КоЛибри, 2019.-288 с.
4. Дюпой Мелани. Большая книга кондитера. -М.: Издательство: КоЛибри, 2020.- 288 с.

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Гасторономъ[Электронный ресурс].-Электронный кулинарный журнал.-Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/text/prekrasno-chno-est-vechnoe-i-vkusnoe-10-samyh-staryh-restoranol-mira-1013191>
2. Поваренок.ру[Электронный ресурс].-Электронный кулинарный журнал,-Режим доступа: <https://www.povarenok.ru/recipes/show>

3. YouTube [Электронный ресурс]. -Видеохостинг,-Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=-czsRY4yENw>
4. RussianFood [Электронный ресурс].-Кулинарный сайт,-Режим доступа: <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=34,1074>
5. Едим дома [Электронный ресурс].-Кулинарный сайт,-Режим доступа: https://www.edimdoma.ru/jivem_doma/posts/15952-ryba-i-vino-chistaya-garmoniya
6. Frost-fish [Электронный ресурс].- Кулинарный сайт,-Режим доступа: <https://frost-fish.ru/blog/chem-khorosha-ryba-dorado-poleznye-svoystva/>

3.2.4 Дополнительные источники

1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал – Общепит

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля)	Критерии оценки	Методы оценки.
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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: <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; 	<i>Текущий контроль:</i> - контроль выполнения работ по практике и индивидуального задания <i>Итоговый контроль:</i> Дифференцированный зачет, защита отчета по практике.

	<ul style="list-style-type: none"> – 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, 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 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</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 	

<p>подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике 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, 	
<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 посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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, 	

	<p>складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов <p>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 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>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,</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 изделий и закусок, 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 	

<p>макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – 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: • 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 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 заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 3.1</p> <p>Подготавливать рабочее место,</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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; <p>соответствие методов мытья (вручную и в 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 холодной 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 3.2. Осуществлять</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной</p>	

<p>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 подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>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; <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, 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: <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, инструментов, посуды; – 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; 	
--	--	--

<p>разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – 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, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<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 	

	<p>дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 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; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<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,</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 	

<p>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</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, 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; <p>— соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>— соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>— точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>— адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>— соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <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; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<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 	

	<p>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 подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</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; <p>корректное использование цветных разделочных досок;</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</p>		

<p>изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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: • 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 <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	--	--

По результатам практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристику на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, и отчета по практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике.

Требования к отчету по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 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);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Приложение (ТК, ТТК);

1. 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.

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.

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

по кулинарии на тему

«.....»

1. РЕЦЕПТУРА № _____ **СБР** _____ **Г.**

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА_____

[illegible]

2. ПЕРЕРАСЧЕТ НОРМ ЗАКЛАДОК НА СЫРЬЕ, ВРЕМЕННО ОТСУТСТВУЮЩИХ НА ПРЕДПРИЯТИИ.

- Перерасчет продуктов по сезону.
- Замена взаимозаменяемых продуктов по таблице взаимозаменяемости.

[illegible]

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>

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 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полупетерный, 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).

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Перечень вопросов для устного или письменного опроса

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.
33. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.

34. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
35. Понятие производственной программы кондитерского цеха
36. Назначение кондитерского цеха.
37. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
38. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.
39. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
40. Понятие производственной программы кондитерского цеха
41. Назначение кондитерского цеха.
42. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
43. Основы научной организации труда
44. Виды графиков выхода на работу
45. Должностные инструкции кондитеров 4 и 5 разряда, пекарей.
46. Каковы основные стадии замеса теста? Их краткая характеристика.
47. Какова классификация тестомесильных машин?
48. Какова классификация тестораскаточных машин?
49. Какие факторы влияют на режим замеса теста?
50. Для чего предназначены тестораскаточные машины?
51. Какое назначение имеют тестоделительные и тестоокруглительные машины?
52. На каких предприятиях используется такой тип оборудования?
53. В чем преимущества использования тестоформирующего оборудования?
54. Целесообразно ли использование делительно-округлительного оборудования по сравнению с использованием отдельно тестоделителя и тестоокруглителя? Ответ поясните.
55. Какие способы приготовления пряничного теста существуют? В чем различия?
56. Какие недостатки возможны у изделий из пряничного теста?
57. В чем отличие сдобного пресного теста от остальных видов?
58. Какие основные правила приготовления изделий из вафельного теста?
59. Каковы особенности приготовления песочного теста?
60. Какие недостатки возможны у изделий из песочного теста?
61. В чем отличие теста бризе от песочного?
62. Какие основные правила приготовления изделий из песочного теста?
63. Как следует готовить бисквитное тесто? Как способы приготовления существуют?
64. Какие недостатки возможны у изделий из бисквитного теста?
65. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из бисквитного теста?
66. Какие основные правила приготовления изделий из бисквитного теста?

67. Какие виды слоеного теста существуют?
68. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
69. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
70. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
71. Какие основные правила приготовления белкового теста существуют?
72. Какие недостатки возможны у изделий из белкового теста? Как их устранить?
73. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из белкового теста?
74. Какие способы приготовления белкового теста?
75. Какие основные правила приготовления заварного теста?
76. Какие недостатки возможны у изделий из заварного теста? Почему они возникают?
77. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из миндального и заварного теста?
78. Какие способы приготовления миндального теста?
79. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении сдобного теста и каковы их причины?
80. Чем обусловлено разрыхление сдобного теста?
81. Какие процессы происходят при замесе сдобного теста?
82. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления сдобного теста?
83. Произвести расчет сырья на 130 языков слоеных.
84. Произвести расчет сырья на 10 ватрушек сдобных.
85. Почему тесто называется песочным?
86. Какие способы формования песочного печенья вы знаете?
87. Отличия песочного теста от сдобного пресного.
88. Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста.
89. Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения.
90. Какие процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста?
91. Укажите режим выпечки кондитерских изделий.
92. Требования, предъявляемые к изделиям.
93. Перечислить ассортимент пирожных и тортов из песочного теста.
94. Какую муку нужно использовать для приготовления бисквитного теста?
95. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
96. В чем особенность приготовления масляного бисквита?
97. Почему для приготовления бисквита буше нужны только свежие яйца?
98. Объясните сущность механического способа разрыхления.
99. Какие правила нужно соблюдать, чтобы белки хорошо взбились?

100. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
101. Отличие холодного способа приготовления от способа с подогревом.
102. Чем определяется выбор способа приготовления?
103. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении слоеного теста и каковы их причины?
104. Роль кислоты и поваренной соли при приготовлении слоеного теста.
105. Чем обусловлено разрыхление слоеного и вафельного теста?
106. Какие процессы происходят при замесе этих видов теста?
107. Почему для приготовления слоеного теста используется мука с высоким содержанием клейковины?
108. Какие виды слоеного теста существуют?
109. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
110. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
111. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
112. Почему тесто называется воздушным?
113. Какие варианты приготовления воздушного полуфабриката существуют?
114. Процессы, протекающие при замесе теста и выпекании изделий.
115. Какие недостатки могут возникнуть при выпекании изделий из воздушного теста?
116. От чего зависит способность белков взбиваться и прочность получаемой пены?
117. Что происходит с белками при взбивании?
118. Укажите особенности заварного полуфабриката
119. Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
120. Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.
121. Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста.

Критерии оценивания отчета по практической подготовке (производственная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от образовательной организации и руководителями практики от организации.

Предметом оценки по практической подготовке (производственная практика) является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по практической подготовке (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителями практики от организации и руководителем практики от образовательной организации 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 практической подготовки (производственная практика).

Практика завершается защитой отчета по практике при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и руководителем практики от образовательной организации 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 практическую подготовку (производственная практика). Итоговая оценка за практику указывается в аттестационном листе.