

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,  
должностей служащих

программы подготовки специалистов среднего звена

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очная форма обучения

Владивосток 2021

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ППСЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчик(и): Царёва О.И., мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 14 » мая 2021 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласована:



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Наноэкс»  
Ф.И.О., должность, место работы

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
- 2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ООП СПО**
- 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**
- 6 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ И ПО ПОДГОТОВКЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**
- 7 ПРИЛОЖЕНИЯ**
  - Приложение А. Макет направления на практику
  - Приложение Б. Макет индивидуального договора на практику
  - Приложение В. Макет индивидуального задания на практику
  - Приложение Г. Пример оформления дневника практики
  - Приложение Д. Рекомендации к оформлению отчета по практике
  - Приложение Е. Образец оформления титульного листа отчета по практике
  - Приложение Ж. Макет аттестационного листа
  - Приложение З. Макет характеристики на студента

## **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

### **1.1 Место практики в структуре основной образовательной программы**

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является частью основной образовательной программы (далее ООП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Практика проводится в 8 семестре, трудоёмкость составляет 72 часов, 2 недели.

Форма контроля - дифференцированный зачёт.

Форма проведения практики – рассредоточено.

### **1.2 Цель и задачи практики**

Целью учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами учебной практики являются:

1. Закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы; кондитерских изделий; оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и т.д.

2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.

## **2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ООП СПО**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, к которому готовятся выпускники, в результате прохождения практики, обучающиеся должны продемонстрировать следующие результаты обучения:

### **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

- контроле хранения и расхода продуктов.

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

В результате прохождения практики у обучающихся формируются общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), соответствующие основному виду деятельности:

Код компетенции	Формулировка компетенции
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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере
<b>Основной вид деятельности:</b> Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих

	соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм



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

### 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Этапы прохождения практики

Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, структурированное по разделам и видам работ с указанием основных действий и последовательности их выполнения, приведено в таблице.

Этап практики <sup>1</sup>	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Виды работ <sup>2</sup>	Количество часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Подготовительный	1. Организационное собрание: - ознакомление с особенностями прохождения практики; - согласование плана практики; - получение индивидуального задания на практику.	2	ПК 1.1.- 1.3 ПК 2.1.- 2.7. ПК 3.1.- 3.6.
Основной (экспериментальный)	2. Инструктаж по технике безопасности: - ознакомление с правилами безопасности при выполнении работ; - общее ознакомление с технологическим процессом на данном участке работы; - ознакомление с опасными зонами работ.		ПК 4.1.- 4.5.
	1.Ознакомление с предприятием		
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов.	4	
	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка	4	
	Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование,	6	

	панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.		
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее.	4	
	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов и соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	
	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4	
	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4	
	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	
	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	
	организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4	
	организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4	
	организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4	
	организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и	6	

	подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	Холодные десерты. Желированные- желе слоистое, шампанское желе, мусс шоколадный, апельсиновый, мусс кофейный, бланманже ореховое Холодные десерты. Десерты из мягких сыров и творога. Пасха, касата, чизкейк, тирамиссу Холодные десерты. Десерты выпекаемые на водяной бани. Крем брюле, чизкейк, панакота, клафутти Холодные десерты. Десерты на основе сливок. Крем карамель, сабайон. Замороженные десерты. Морожное, пломбир, сорбе, щербет, парфе, гранита. Горячие десерты. Пудинг, крисп, штрудель яблочный, шарлотка, фондан, брауни, яблоки в кляре с карамелью, хворост, яблоки фаршированные сухофруктами и орехами с морожным, гурьевская каша, блинчики с начинкой и соусом, панкейки, вафли бельгийские Горячие десерты. Блинчики с начинкой и соусом, панкейки, вафли бельгийские	6	
Заключительный	1. Обобщение полученных материалов	2	
	2. Подготовка и оформление отчета о практике		
	3. Защита отчета по практике		
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

<sup>1</sup> *примерные названия этапов*

<sup>2</sup> *указываются в соответствии с рабочей программой профессионального модуля*

### **3.2 Задания на практику (примерные)**

Задания на практику разрабатываются в соответствии с планируемыми результатами обучения.

1. Общая характеристика предприятия.
2. Организация рабочего места.
  - 1.2 Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов.
4. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.
5. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных.
6. Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление сложных полуфабрикатов.
7. Механическая кулинарная обработка и подготовка для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят.
8. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.
9. Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее.
10. Техника безопасности и правила эксплуатации оборудования на рабочем месте.

11. Способы приготовления с использованием термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушение, пар, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, карамелизация.

12. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

13. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

14. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

15. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

16. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

18. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

19. Изучить организацию технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий на производстве в кондитерском цехе.

20. Ознакомиться и оценить качество контроля и безопасность готовой продукции, санитарные требования и хранение кондитерского сырья и инвентаря, отделочных полуфабрикатов и выпускаемой продукции на производстве.

21. Оформить технологическую документацию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий (технологическая карта, по одному виду изделия).

#### **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

##### **4.1 Материально-техническое обеспечение**

Для реализации практики предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Оснащенные базы практики, в соответствии с Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 5 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	5
Тепловое оборудование:		

2	Пароконвектомат	5
3	Индукционная печь	5
4	Микроволновая печь	2
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая конвекционная	6
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Шкаф конвекционный	5
14	Подовая печь	1
Холодильное оборудование:		
15	Шкаф холодильный	5
16	Шкаф морозильный	1
17	Шкаф шоковой заморозки	1
18	Морозильная камера	1
19	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
Механическое оборудование:		
20	Тестораскаточная машина	1
21	Тестомесильная машина	1
22	Мукопросеиватель	1
23	Термомикс	1
24	Мороженица	1
25	Планетарный миксер	5
26	Диспансер для подогрева тарелок	1
27	Пресс для пиццы	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	5
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Овощерезка	1
33	Картофелечистка	1
34	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Оборудование для мойки посуды:		
35	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
36	Стеллаж передвижной	2
37	Моечная ванна двухсекционная	1
38	Производственные столы	15

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств	Кол-во единиц на 5 рабочих мест
-------	--	---------------------------------

	обучения	
1	Гастроемкости из нержавеющей стали	
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	20
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	10
4	Сковорода	5
5	Гриль сковорода	5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	5
7	Подставка для разделочных досок	5
8	Мерный стакан	5
9	Венчик	5
10	Миски нержавеющей сталь	5
11	Сито	5
12	Шенуа	5
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	10
14	Половник	5
15	Шумовка	5
16	Шипцы кулинарные универсальные	5
17	Шипцы кулинарные для пасты	5
18	Набор ножей «поварская тройка»	5
19	Насадки для кондитерских мешков	5
20	Набор выемок (различной формы)	5
21	Корзина для мусора	10

#### **4.2 Информационное обеспечение реализации практики**

Для реализации практики библиотечный фонд ВГУЭС укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

##### **Основная литература**

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений СПО] / В. И. Богушева. - 2-е изд. - Ростов н/Д. : Феникс, 2018

2. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для [образоват. учреждений СПО] / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 5-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2017

3. Васюкова А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для студентов ссузов / А. Т. Васюкова. - М. : РУСАЙНС, 2017

4. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для [образоват. учреждений СПО] / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 6-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2017

5. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / К. Я. Гайворонский. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.

6. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

7. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. –3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2012. –336 с.

4 Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания .- Изд. 9-е, испр. и доп. –Ростов н/ Дону: Феникс, 2009. –373 с.

8. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

10. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

8 Филиппова Н.Н. «Десерты – кулинарные фантазии», Издательство «Лабиринт Пресс» 2010.

11. «Десерты. Большая кулинарная книга», ЗАО «ББПГ», издание на русском языке 2011.

12. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

#### **Дополнительные литература**

1. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учеб. пособие для студентов вузов / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2015

2. Шумилкина М. Н. Кондитер: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2017

3. Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых [Изоматериал] : комплект из 16 плакатов : наглядное пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / сост.: В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, С. И. Семенова и др.. - М. : Академия, 2017

4. Моисеенко Н. С. Основы товароведения: учебник для [образоват. учреждений СПО] по специальности 38.02.05 "Товароведениеи экспертиза качества потребления товаров" / Н. С. Моисеенко. - М. : КНОРУС, 2018

#### **Электронные ресурсы**

1. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
2. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России
3. [www.cooke.ru](http://www.cooke.ru)
4. [www.eda.ru](http://www.eda.ru)
5. [www.menu.ru](http://www.menu.ru)

6. www.cooking.ru
7. gotovim.ru
8. kuding.net
9. PestoRus.com
10. Kedem.ru
11. Restoranoff.ru
12. worldskills russia.ru

### **Нормативные документы**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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, 2014.- III, 16 с.
8. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
9. 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].
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них



пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</li> <li>- подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль в форме;</li> <li>- выполнение пробной лабораторной работы;</li> <li>- выполнение индивидуальных практических работ;</li> <li>- выполнение контрольных практических заданий</li> </ul>
<p>ПК1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>- подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль в форме;</li> <li>- выполнение пробной лабораторной работы;</li> <li>- выполнение индивидуальных практических работ;</li> <li>- выполнение контрольных практических заданий</li> </ul>

<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</p> <p>- разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд; - подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы. - выполнение технологического процесса</p>	<p>- текущий контроль в форме; - выполнение пробной лабораторной работы; - выполнение индивидуальных практических работ; - выполнение контрольных практических заданий</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>приготовления канапе, легких и сложных закусок порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; - оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>- текущий контроль в форме; - выполнение пробной лабораторной работы; - выполнение индивидуальных практических работ; - выполнение контрольных практических заданий</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>- выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; - оформление и подача блюд в соответствии с</p>	<p>- текущий контроль в форме; - выполнение пробной лабораторной работы; - выполнение индивидуальных</p>

<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>выбранным ассортиментом</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;</p> <p>-оформление и подача соусов в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>практических работ;</p> <p>- выполнение контрольных практических заданий</p> <p>- текущий контроль в форме;</p> <p>- выполнение пробной лабораторной работы;</p> <p>- выполнение индивидуальных практических работ;</p> <p>- выполнение контрольных практических заданий</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>- выполнение технологического процесса приготовления сложных супов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;</p> <p>-оформление и подача готовых блюд в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>-выполнение технологического процесса приготовления горячих соусов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;</p> <p>-оформление и подача готовых блюд в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>- текущий контроль в форме;</p> <p>- выполнение пробной лабораторной работы;</p> <p>- выполнение индивидуальных практических работ;</p> <p>- выполнение контрольных практических заданий</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;</p> <p>-оформление и подача готовых блюд в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>- текущий контроль в форме;</p> <p>- выполнение пробной лабораторной работы;</p> <p>- выполнение индивидуальных практических работ;</p> <p>- выполнение контрольных практических</p>

<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной</p>	<p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовых блюд в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль в форме;</li> <li>- выполнение пробной лабораторной работы;</li> <li>- выполнение индивидуальных практических работ;</li> <li>- выполнение контрольных практических заданий</li> </ul>
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих 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, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль в форме;</li> <li>- выполнение пробной лабораторной работы;</li> <li>- выполнение индивидуальных практических работ;</li> <li>- выполнение контрольных практических заданий</li> </ul>
<p>ПК.4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль в форме;</li> <li>- выполнение пробной лабораторной работы;</li> <li>- выполнение индивидуальных практических</li> </ul>

<p>видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- 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);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> </ul>	<p>работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение контрольных практических заданий</li> </ul> <p>- текущий контроль в форме;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение пробной лабораторной работы;</li> <li>- выполнение индивидуальных практических работ;</li> <li>- выполнение контрольных практических заданий</li> </ul> <p>- текущий контроль в форме;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение пробной лабораторной работы;</li> </ul>
---	--	---

<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>—эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> <li>- знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек.</li> <li>- использования в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек.</li> <li>- последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой.</li> <li>- выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</li> <li>- знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</li> <li>- определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт)</li> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение индивидуальных практических работ;</li> <li>- выполнение контрольных практических заданий</li> </ul>
---	---	--

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>вкусовых компонентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль в форме;</li> <li>- выполнение пробной лабораторной работы;</li> <li>- выполнение индивидуальных практических работ;</li> <li>- выполнение контрольных практических заданий</li> </ul>
--	---	--

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	



ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по практике разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к программе практики.

## **6 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ И ПО ПОДГОТОВКЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**

### **6.1 Общие положения**

Направление студентов на практику оформляется приказом, которым утверждается вид практики, сроки проведения практики, место прохождения практики, руководитель

практики из числа преподавателей и мастеров производственного обучения ВГУЭС и руководитель практики от профильной организации.

Студент вправе самостоятельно выбрать место прохождения практики, согласовав его с руководителем от ВГУЭС, если программа практики будет реализована в данной организации (предприятии) в полном объеме.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, имеют право проходить практику в организации (предприятии) по месту работы в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов выбор мест прохождения практик согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

#### Сведения о местах проведения практик

Практика проводится в структурных подразделениях университета / в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

### **6.2 Обязанности руководителей практики и обучающихся**

#### Руководитель практики от ВГУЭС:

- проводит организационное собрание, на котором знакомит обучающихся с особенностями проведения и с содержанием практики;
- выдает студенту индивидуальное задание на практику и рабочий график (план);
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ООП СПО;
- оказывает методическую помощь (консультирование) обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- по окончании практики проводит промежуточную аттестацию в форме защиты отчета по практике;
- выставляет результат промежуточной аттестации в ведомость и зачетную книжку студента.

#### Руководитель практики от профильной организации:

- совместно с руководителем практики от ВГУЭС разрабатывает рабочий график (план) проведения практики;
- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- организует практику студентов в соответствии с программой практики и заключенным договором на практику, определяет рабочие места студентам, обязанности и круг выполняемых в период практики задач, не допускает использование студентов-практикантов на должностях, не предусмотренных программой практики;
- проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики студентам, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- оказывает методическую помощь (консультирование) обучающимся при

выполнении ими индивидуальных заданий;

– принимает выполненную работу, оценивает результаты прохождения практики обучающимися, результат оформляет в аттестационном листе о прохождении практики и характеристике на обучающегося.

Обучающийся должен:

– присутствовать на организационном собрании по практике;  
– своевременно прибыть на место практики с предъявлением направления;  
– соблюдать внутренний распорядок, выполнять требования охраны труда и режима рабочего дня, соответствующие действующим нормам трудового законодательства;

– полностью выполнять все виды работ в сроки, установленные заданием на практику;

– ежедневно заполнять дневник практики;

– по завершению практики в установленные сроки сдать руководителю практики от ВГУЭС оформленные в соответствии с требованиями настоящей программы отчетные документы по практике.

### **6.3 Документы, регламентирующие проведение практики**

Для прохождения практики студенту выдается:

- направление на практику (Приложение А);

- индивидуальный договор на практику (Приложение Б), который заключается между ВГУЭС и учреждениями, организациями, предприятиями независимо от их форм собственности, в соответствии с которыми последние обязаны предоставлять места для прохождения практики студентам-практикантам;

- индивидуальное задание (Приложение В);

- макет дневника практики (Приложение Г);

- рекомендации по оформлению отчета по практике (Приложения Д, Е).

Руководитель практики от профильной организации оформляет аттестационный лист о результатах прохождения практики обучающимся (Приложение Ж) и характеристику (Приложение З).

### **6.4 Контроль и оценка результатов практики**

Контроль за прохождением практики осуществляется руководителем практики от ВГУЭС в период посещения мест проведения практики, бесед с руководителями практики от предприятий, встреч с обучающимися.

По окончании практики студенты предоставляют руководителю документы, свидетельствующие о выполнении программы практики в полном объеме:

- дневник и отчет по практике в соответствии с индивидуальным заданием;

- аттестационный лист и характеристику на обучающегося, оформленные руководителем практики от предприятия.

Дневник практики (Приложение Г) ведется студентом ежедневно, в нем указываются дата, виды и объем работ, выполненных за день, а также проставляется оценка и подпись руководителя практики от предприятия.

По итогам практики руководителями формируются аттестационные листы (Приложение Ж), содержащие сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристики (Приложение З) на обучающихся за период прохождения практики.

Дневник, аттестационный лист, характеристика заверяются печатью и подписью руководителя практики от предприятия.

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

им во время практики работу. Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. В плане – графике по практике рекомендуется отводить завершающие 2-3 дня для составления, редактирования и оформления отчета студентами.

Отчет о практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстративный материал. Отчет должен отражать выполнение индивидуального задания программы практики, заданий и поручений, полученных от руководителя практики организации (предприятия). Отчет должен содержать анализ деятельности организации (предприятия), выводы о приобретенных навыках и практическом опыте по конкретным видам работ. Рекомендации по написанию и оформлению отчета приведены в Приложениях Д, Е.

#### Аттестация по практике.

Оформленный отчет по практике с прилагаемыми к нему документами (дневник практики, аттестационный лист, характеристика) сдаются руководителю практики студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса и этапами прохождения практики. Результаты обучения по практике оцениваются руководителем практики от ВГУЭС на зачете с выставлением оценки. К сдаче зачета в форме защиты отчета по практике допускаются студенты, выполнившие требования программы практики и предоставившие отчетные документы. Руководитель практики на основании критериев, представленных в КОС по практике, проводит промежуточную аттестацию и выставляет результат в ведомость и зачетную книжку студента.

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

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине (без уважительной причины), направляется на практику повторно в свободное от учебы время.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### *Макет направления на практику*

### НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ

Студент(ка) \_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_, обучающийся(щаяся) по специальности / профессии СПО

направляется на (*вид*) практику \_\_\_\_\_

в объёме \_\_\_\_\_ недель (часов), продолжительность практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_, в соответствии с приказом от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Место \_\_\_\_\_ прохождение \_\_\_\_\_ практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от ВГУЭС \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество, должность*

### ОТМЕТКА О ПРИБЫТИИ СТУДЕНТА НА МЕСТО ПРАКТИКИ

Прибыл на место практики «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Принят на работу в качестве \_\_\_\_\_

Руководителем практики от предприятия (учреждения) назначен \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество, должность*

М. П. \_\_\_\_\_ Руководитель предприятия (учреждения) \_\_\_\_\_

Приступил к работе с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ в 20\_\_\_\_ г.

Руководителем практики от предприятия (учреждения) \_\_\_\_\_

Выбыл в образовательную организацию «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ в 201\_\_ г.

М. П. \_\_\_\_\_ Руководитель предприятия (учреждения) \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

### *Макет индивидуального договора на практику*

#### Договор № \_\_\_\_\_ о проведении (*вид*) практики

г. Владивосток

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» (ВГУЭС), именуемое в дальнейшем «Университет», в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании доверенности № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем «Предприятие», в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава предприятия, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

#### **1. Предмет Договора**

Предметом настоящего Договора является направление на (*вид*) практику обучающихся ВГУЭС.

#### **2. Права и обязанности сторон**

##### **2.1 Университет:**

2.1.1. Руководствуясь учебными планами и рабочей программой (*указать вид*) практики для подготовки *квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена* направляет на (*указать вид*) практику обучающихся ВГУЭС согласно прилагаемого списка *по профессии/специальности (указать код, наименование профессии/специальности)*, на период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. Общее количество часов практики на одного обучающегося составляет \_\_\_\_\_ часов.

2.1.2. В соответствии с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., обеспечивает предварительную профессиональную подготовку, изучение и соблюдение правил технической эксплуатации оборудования, правил поведения на рабочих местах и на территории предприятия, правил и норм безопасности труда, действующих на предприятии. В период (*вид*) практики, обучающиеся подчиняются правилам внутреннего трудового распорядка «Предприятия».

##### **2.2. Предприятие:**

2.2.1. Предоставляет обучающимся оснащенные соответственно *профессии/специальности* рабочие места. Поручает выполнение работ, соответствующих *профессии/специальности* и в объемах, обеспечивающих полную загрузку обучающихся в течении всего периода (*вид*) практики. Не допускается привлечение обучающихся к работам, не предусмотренным программой (*вид*) практики.

2.2.2. Обеспечивает на объектах (*вид*) практики условия труда, отвечающие санитарно – гигиеническим требованиям и нормам. Проводит инструктажи по безопасным методам труда.

2.2.3. Назначает руководителей (*вид*) практики из числа инженерно - технических работников или квалифицированных рабочих.

2.2.4. Осуществляет технический контроль, приём и учёт выполняемых работ в порядке, установленном на «Предприятии».

2.2.5. По результатам (*вид*) практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика по освоению общих компетенций в период прохождения практики.

2.2.6. В период прохождения (*вид*) практики на предприятии по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена при освоении модуля по рабочей профессии обучающиеся могут выполнять пробную квалификационную работу, на основании которой присваивается квалификационный разряд по рабочей профессии.

### **3. Дополнительные обязательства сторон**

3.1. При ненадлежащем исполнении обязанностей по настоящему Договору стороны несут ответственность в соответствии с законодательством РФ.

3.2. Споры, возникающие между сторонами по настоящему договору, решаются в установленном законодательством РФ порядке.

3.3. Изменения и дополнения к договору оформляются в письменном виде и подписываются представителями обеих сторон.

### **4. Срок действия договора**

4.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания обеими сторонами и действует до даты окончания практики.

4.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

4.3. Договор может быть расторгнут в одностороннем порядке при существенном нарушении другой стороной условий настоящего соглашения. Договор считается расторгнутым с момента получения виновной стороной уведомления о расторжении Договора.

### **5. Реквизиты сторон**

#### *Университет*

#### *Предприятие*

ВГУЭС  
690014 г. Владивосток  
ул. Гоголя 41  
Банковские реквизиты:  
ИНН 2536017137 / КПП 253601001  
УФК по Приморскому краю  
(ВГУЭС л/с 20206U82120)  
р/с 40501810205072000002  
в Дальневосточное ГУ Банка России  
БИК 040507001 ОКТМО 05701000

---

*должность*

*подпись*

*Ф.И.О.*

---

*должность*

*подпись*

*Ф.И.О.*

## ПРИЛОЖЕНИЕ В

### *Макет индивидуального задания на практику*

#### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ПО (ВИД) ПРАКТИКЕ

Студент(ка) \_\_\_\_\_  
*Фамилия Имя Отчество*

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе, по специальности/профессии \_\_\_\_\_

направляется на (вид) практику \_\_\_\_\_

в объеме \_\_\_\_\_ часов

в период с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Виды и объем работ в период (вид) практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.		
2.		
3.		
4.		

Дата выдачи задания «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок сдачи отчета по практике «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель  
(структурное подразделение СПО ВГУЭС)

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *Ф.И.О.*



## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

### Пример оформления дневника практики

# ДНЕВНИК прохождения (вид) практики

Студент (ка) \_\_\_\_\_  
Фамилия Имя Отчество

Специальность/профессия \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки прохождения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Инструктаж на рабочем месте «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г \_\_\_\_\_  
дата подпись Ф.И.О.  
инструктирующего

Дата (период)	Описание выполнения производственных заданий (виды и объем работ, выполненных за день)	Оценка	Подпись руководителя практики
2-3 дня	Оформление отчёта практики		
последний день	Дифференцированный зачет		

Руководитель \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О.

М.П.

1. Дневник ведется по каждому разделу практики.
2. В начале дневника заполняется график прохождения практики по датам и количеству дней, в соответствии с программой практики, делается отметка о проведенном инструктаже по охране труда.
3. Ежедневно в графе «Описание выполнения производственных заданий» записывается проведенная работа в соответствии с программой практики и указанием непосредственного руководителя, а также заносятся подробные описания действий, студента на практике.
4. В записях следует четко выделить:
  - с чем ознакомился
  - что видел и наблюдал
  - что было сделано самостоятельно
5. В графе «Оценка» и «Подпись руководителя практики» учитывается выполнение указаний по ведению дневника, проставляется оценка качества проведенных самостоятельных работ.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Д

### *Рекомендации к оформлению отчета по практике*

Отчет оформляется в соответствии с требованиями СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам. Структура и правила оформления».

Рекомендуется следующий порядок размещения структурных элементов в отчете:

1. Титульный лист;
2. Направление на практику;
3. Индивидуальное задание;
4. Отчет о выполнении заданий по практике, включающий в себя: введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

5. Дневник по практике;

6. Характеристика на практиканта;

7. Аттестационный лист;

Структурные элементы перечислены в порядке размещения их в документе.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель.

Структура отчета по практике

**Титульный лист** - первая страница отчета, содержит следующие реквизиты: наименование министерства, полное наименование учебного заведения, наименование и вид практики, сведения об авторе работы, сведения о руководителе практики. (Приложение Е)

**Содержание** - перечисление информационных блоков отчёта с указанием соответствующих страниц.

**Введение** - включает формулировку задания на практику, цели и задачи прохождения практики, перечень основных видов работ, выполняемых в процессе практики, дается краткая характеристика организации (предприятия) - места прохождения практики, ее организационная структура, виды деятельности и т. д.

**Основная часть** - разделяется на несколько частей, согласно индивидуального задания, включает в себя описание организации работы в процессе практики; описание практических задач, решаемых студентом за время прохождения практики, полученный практический опыт и умения, приобретенные обучающимся во время прохождения практики

**Заключение** – содержит в себе выводы о результатах выполненных работ; необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики; дать предложения по совершенствованию и организации работы предприятия или участка, на котором проходила практика; сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя пройденного вида практики.

**Список использованных источников** – оформляется в соответствии с требованиями СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 (п. 4.9).

**Приложения** - раздел, содержащий образцы и копии документов, рисунки, таблицы, фотографии и изображения, схемы, и т.д., по перечню приложений, указанному в программе практики.

Рекомендуемый объём отчёта по учебной практике, практике по профилю специальности – от 10 до 15 листов, по преддипломной практике 15-20 листов формата А4 (без учёта приложений).

## ПРИЛОЖЕНИЕ Е

*Образец оформления титульного листа отчета по практике*

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

### ОТЧЕТ ПО *(ВИД)* ПРАКТИКЕ

по профессиональному модулю *(индекс, наименование)*

программы подготовки специалистов среднего звена /  
квалифицированных рабочих и служащих

*XX.XX.XX Наименование специальности / профессии*

период с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Студент:

группа \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

*подпись*

Организация:

Руководитель практики

\_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

*подпись*

Отчет защищен:

с оценкой \_\_\_\_\_

Владивосток 20\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

### Макет аттестационного листа

#### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент \_\_\_\_\_  
обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности/профессии \_\_\_\_\_  
прошел \_\_\_\_\_ (вид) практику \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ профессиональному модулю \_\_\_\_\_  
в объеме \_\_\_\_\_ часов в период с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
в \_\_\_\_\_  
*(индекс, наименование)*  
*код и наименование*  
*наименование организации*

#### Виды и качество выполнения работ в период прохождения практики:

Код и формулировка формируемых профессиональных компетенций	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики в рамках овладения компетенциями	Качество выполнения работ (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

#### Заключение об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций:

\_\_\_\_\_

*(освоены на продвинутом уровне / освоены на базовом уровне / освоены на пороговом уровне / освоены на уровне ниже порогового)*

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оценка за практику \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
*подпись* \_\_\_\_\_ *Ф.И.О.*

М.П.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

### Макет характеристики на студента

#### ХАРАКТЕРИСТИКА

#### о прохождении (вид) практики студентом

Студент \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (ФИО студента) № курса/группы \_\_\_\_\_  
проходил практику с \_\_\_\_\_ 201\_ г. по \_\_\_\_\_ 201\_ г.  
на базе \_\_\_\_\_  
*название предприятия*  
в подразделении \_\_\_\_\_  
*название подразделения*

За период прохождения практики студент посетил \_\_\_\_\_ дней, из них по уважительно причине отсутствовал \_\_\_\_\_ дней, пропуски без уважительной причины составили \_\_\_\_\_ дней.

Студент соблюдал/не соблюдал трудовую дисциплину и /или правила техники безопасности.

Отмечены следующие нарушения трудовой дисциплины и /или правил техники безопасности: \_\_\_\_\_

Студент не справился со следующими видами работ: \_\_\_\_\_

За время прохождения практики студент показал, что \_\_\_\_\_

*(умеет/не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен/не способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет/не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет/не умеет работать в команде, высокая/низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности и т.п.).*

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя \_\_\_\_\_

В рамках дальнейшего обучения и прохождения (вид) практики студенту можно порекомендовать: \_\_\_\_\_

Оценка за поведение \_\_\_\_\_

*прописью*

Рекомендуемый разряд \_\_\_\_\_

*прописью*

\_\_\_\_\_  
*Должность наставника/куратора*

\_\_\_\_\_  
*подпись*

\_\_\_\_\_  
*И.О. Фамилия*

М.П.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
для проведения промежуточной аттестации по  
учебной практике по профессиональному модулю

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочего «Повар»**

программы подготовки специалистов среднего звена  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения дневная

Владивосток 2021

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной практике по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочего «Повар» разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1565, примерной образовательной программой, рабочей программой практики.

Разработчик: Г.Н. Чемис, преподаватель высшей категории

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 14 » мая 2021 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Нанозкс»  
Ф.И.О., должность, место работы

## 1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочего «Повар»

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачёта с использованием оценочного средства – защита отчета по практике (собеседование).

## 2 Планируемые результаты обучения по практике, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.1- 1.2 ПК 2.1- 2.5 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.3 ПК 5.1- 5.4 ПК 6.1- 6.4 ПК 7.1- 7.3	31	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
	32	нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
	33	ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов;
	34	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
	35	характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд;
	36	способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
	37	технику обработки основных видов сырья и продуктов;
	38	температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров;
	39	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	310	правила проведения бракеража;
	311	способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
	312	правила хранения полуфабрикатов и готовой продукции;
	313	виды производственного инвентаря и технологического оборудования, используемых при обработке сырья и продуктов и приготовлении простых блюд, правила их безопасного использования.
	У1	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
	У2	проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
	У3	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
	У4	подбирать и обслуживать технологическое оборудование производственный инвентарь;
У5	использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из овощей, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;	
У6	приготавливать широкий ассортимент простых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий и напитков;	



	У7	проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
	У8	применять экономические, правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

<sup>1</sup> - в соответствии с рабочей программой практики

### 3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
	<b>Учебная практика по теме «Приготовление блюд из овощей и грибов».</b>		
ПК 1.1	Способность спланировать действия при первичной обработке овощей и грибов	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
ПК 1.2	Способность разработать нормативно - техническую документацию на продукцию общественного питания	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У1	Способность проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
У2	Способность оформить технологические карты	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
У3	Способность выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отварных и припущенных блюд из овощей	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У4	Способность подбирать и обслуживать технологическое оборудование производственный инвентарь	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У5	Способность приготавливать широкий ассортимент блюд из овощей и грибов	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
31	Способность изложить факты участия в технологическом процессе приготовления и отпуска блюд из тушеных овощей и грибов	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 1-3 (5.2)</i>
32	Способность сформулировать принципы использования технологий обработки овощей и грибов	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 2-4 (5.2)</i>

Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
33	Способность объяснить закономерность выбора того или иного технологического оборудования при приготовлении диетических блюд из овощей.	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 4-6 (5.2)</i>
34	Способность обосновать выбор производственный инвентаря и оборудования для приготовления жареных блюд из овощей и грибов		
	<b>Учебная практика по теме «Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»</b>		
ПК 2.1	Способность планировать действия при подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
ПК 2.2	Способность разработать нормативно - техническую документацию на продукцию общественного питания	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
ПК 2.3	Способность смоделировать температурный режим и правила приготовления разных типов макаронных изделий	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
ПК 2.4	Способность сравнить требования к качеству простых блюд из яиц с требованиями к качеству блюд из творога	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
ПК 2.5	Способность разработать технологию приготовления простых мучных блюд в соответствии с методами приготовления и типом мучных изделий	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У1	Способность проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У2	Способность оформить технологические карты	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
У3	Способность выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд их яиц	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У4	Способность подбирать и обслуживать технологическое оборудование производственный инвентарь	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У5	Способность приготавливать широкий ассортимент блюд из круп, бобовых и	Отчет по практике	<i>Задание на практику</i>

Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
	макаронных изделий, яиц, творога, теста	(раздел 2)	(пункт 2) (5.1)
31	Способность изложить факты участия в технологическом процессе приготовления и отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	Вопросы на зачёте 6-8 (5.2)
32	Способность сформулировать принципы использования технологий обработки круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	Вопросы на зачёте 6-8 (5.2)
33	Способность объяснить закономерность выбора того или иного технологического оборудования при приготовлении диетических круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	Вопросы на зачёте 7-9 (5.2)
	<b>Учебная практика по теме Приготовление простых супов и соусов</b>		
ПК 3.1	Способность планировать действия при приготовлении простых супов	Отчет по практике (раздел 1)	Задание на практику (пункт 1) (5.1)
ПК 3.2	Способность разработать нормативно - техническую документацию на продукцию общественного питания	Отчет по практике (раздел 2)	Задание на практику (пункт 2) (5.1)
ПК 3.3	Способность смоделировать температурный режим и правила приготовления бульонов	Отчет по практике (раздел 3)	Задание на практику (пункт 2) (5.1)
ПК 3.4	Способность сравнить требования к качеству простых холодных соусов требованиями к качеству горячих соусов	Отчет по практике (раздел 4)	Задание на практику (пункт 2) (5.1)
У1	Способность проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Отчет по практике (раздел 2)	Задание на практику (пункт 2) (5.1)
У2	Способность оформить технологические карты	Отчет по практике (раздел 1)	Задание на практику (пункт 1) (5.1)
У3	Способность выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых супов	Отчет по практике (раздел 2)	Задание на практику (пункт 2) (5.1)
У4	Способность подбирать и обслуживать технологическое оборудование производственный инвентарь	Отчет по практике (раздел 2)	Задание на практику (пункт 2) (5.1)
У5	Способность приготавливать широкий ассортимент гарниров к прозрачным бульонам	Отчет по практике (раздел 2)	Задание на практику (пункт 2) (5.1)

Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
31	Способность изложить факты участия в технологическом процессе приготовления и отпуска холодных соусов	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 10-12 (5.2)</i>
32	Способность сформулировать принципы использования технологий загустителей при изготовлении соусов	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 10-12 (5.2)</i>
33	Способность объяснить закономерность выбора того или иного технологического оборудования при приготовлении консоме	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 13-14 (5.2)</i>
	<b>Учебная практика по теме Приготовление простых блюд из рыбы</b>		
ПК 4.1	Способность планировать действия при приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
ПК 4.2	Способность разработать нормативно - техническую документацию на продукцию общественного питания	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
ПК 4.3	Способность смоделировать температурный режим и правила приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У1	Способность проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У2	Способность оформить технологические карты	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
У3	Способность выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления рубленой массы из рыбы	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У4	Способность подбирать и обслуживать технологическое оборудование производственный инвентарь	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У5	Способность использовать полученные знания при проведении бракеража	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
31	Способность изложить факты участия в технологическом процессе приготовления и отпуска блюд из рыбы	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 14-16 (5.2)</i>
32	Способность сформулировать принципы органолептической оценки блюд из рыбы	Отчет по практике (раздел 1.2)	<i>Вопросы на зачёте 17-18 (5.2)</i>

Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
		Собеседование	
33	Способность объяснить закономерность выбора того или иного технологического оборудования при приготовлении рубленой массы из рыбы	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 19-20 (5.2)</i>
	<b>Учебная практика по теме Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы</b>		
ПК 5.1	Способность планировать действия при приготовлении простых блюд из мяса и домашней птицы	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
ПК 5.2	Способность разработать нормативно - техническую документацию на продукцию общественного питания	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
ПК 5.3	Способность смоделировать температурный режим и правила приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
ПК 5.4	Способность сравнить требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы с требованиями к качеству к блюдам из рубленой массы.	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У1	Способность проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У2	Способность оформить технологические карты	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
У3	Способность выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления рубленой массы из мяса и птицы	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У4	Способность подбирать и обслуживать технологическое оборудование и производственный инвентарь при приготовлении блюд из мяса	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У5	Способность использовать полученные знания при проведении бракеража блюд из мяса	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
31	Способность изложить факты участия в технологическом процессе приготовления и отпуска блюд из мяса и птицы	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 21-22 (5.2)</i>
32	Способность сформулировать принципы органолептической оценки блюд из рыбы	Отчет по практике (раздел 1.2)	<i>Вопросы на зачёте 22-23 (5.2)</i>

Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
		Собеседование	
33	Способность объяснить закономерность выбора того или иного технологического оборудования при приготовлении рубленой массы из мяса и птицы	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 24-25 (5.2)</i>
	<b>Учебная практика по теме Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>		
ПК 6.1	Способность планировать действия при приготовлении холодных блюд и закусок	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
ПК 6.2	Способность разработать нормативно - техническую документацию на продукцию общественного питания	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
ПК 6.3	Способность смоделировать температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
ПК 6.4	Способность сравнить требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы с требованиями к качеству холодных блюд и закусок	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У1	Способность проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У2	Способность оформить технологические карты на холодные блюда и закуски	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
У3	Способность выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У4	Способность подбирать и обслуживать технологическое оборудование и производственный инвентарь при приготовлении холодных блюд и закусок	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У5	Способность использовать полученные знания при проведении бракеража холодных блюд и закусок	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
31	Способность изложить факты участия в технологическом процессе приготовления и отпуска холодных блюд и закусок	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 23-24 (5.2)</i>
32	Способность сформулировать принципы органолептической оценки холодных блюд и закусок	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 25-26 (5.2)</i>

Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
33	Способность объяснить закономерность использования современного оборудования при приготовлении холодных блюд и закусок	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 26-27 (5.2)</i>
	<b>Учебная практика по теме Приготовление сладких блюд и напитков</b>		
ПК 7.1	Способность планировать действия при приготовлении сладких блюд и напитков	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
ПК 7.2	Способность разработать нормативно - техническую документацию сладких блюд и напитков	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
ПК 7.3	Способность смоделировать температурный режим и правила приготовления сладких блюд и напитков	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У1	Способность проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У2	Способность оформить технологические карты на холодные блюда и закуски	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
У3	Способность выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У4	Способность подбирать и обслуживать технологическое оборудование и производственный инвентарь при приготовлении сладких блюд и напитков	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У5	Способность использовать полученные знания при проведении бракеража сладких блюд и напитков	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
31	Способность изложить факты участия в технологическом процессе приготовления и отпуска сладких блюд и напитков	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 28-29 (5.2)</i>
32	Способность сформулировать принципы органолептической оценки сладких блюд и напитков	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 30-31(5.2)</i>
33	Способность объяснить закономерность использования современного оборудования при приготовлении сладких блюд и напитков	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 32-33 (5.2)</i>

<sup>2</sup> - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

<sup>3</sup> - в скобках следует указать пункт раздела 5, в котором представлено оценочное средство.

#### **4 Описание процедуры оценивания**

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по практике результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Результаты обучения по практике, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В установленные программой практики сроки студентом оформляется и сдаётся руководителю практики от ВГУЭС письменный отчет по практике с приложением отчетных документов (дневник практики, аттестационный лист, характеристика). На зачете студент защищает отчет по практике. Устный доклад может быть представлен в форме сообщения или в форме презентации.

#### **Критерии оценивания устного ответа**

(оценочное средство – собеседование)

**5 баллов** - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

**4 балла** - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

**3 балла** – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

**2 балла** – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

#### **Критерии оценивания письменной работы**

(оценочное средство: отчет по практике).

**5 баллов** - отчет по практике сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям. Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. В отчете представлена информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено в полном объеме, приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера, данные отечественной и зарубежной литературы. Студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его; владеет навыком самостоятельной



работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

**4 балла** – отчет по практике сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям. В отчете представлена информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено в полном объеме, но допущены одна-две ошибки, приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера, данные отечественной и зарубежной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

**3 балла** – отчет по практике не сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям не в полном объеме. В отчете представлена не полная информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено не в полном объеме. Выводы сделаны, но не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы, допущено более двух ошибок в оформлении работы.

**2 балла** - отчет по практике не сдан в установленный срок, оформление и содержание не соответствует предъявляемым требованиям; индивидуальное задание не выполнено, выводы отсутствуют. Допущено значительное количество ошибок в оформлении работы.

Результирующая оценка по практике выставляется с учетом трёх оценок по формуле:

$$\text{О рез.} = 0,3 \times \text{Одоклад} + 0,3 \times \text{Оотчет} + 0,4 \times \text{Оотзыв}, \text{ где}$$

Одоклад - оценка за устный доклад на защите;

Оотчет - оценка за оформленный письменно отчет, включающий дневник по практике;

Оотзыв – оценка, рекомендуемая руководителем практики от предприятия (организации).

Результирующая оценка округляется арифметически ( $\geq 0,5 = 1$ ).

### Критерии выставления результирующей оценки студенту на зачете

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«отлично»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на продвинутом уровне: при выполнении задания по практике студент проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, сделал правильные, глубокие выводы, внес предложения; отчетные документы сданы в установленные сроки; отчет написан грамотно, оформлен в соответствии с требованиями; на защите студент умеет тесно увязать теорию с практикой, логически верно, аргументировано и ясно дать ответы на поставленные вопросы; демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрирует умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность; владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на базовом уровне: при выполнении задания по практике студент проявил самостоятельность, сделал правильные, но не глубокие

	выводы, допускаются незначительные ошибки, неточности; отчетные документы сданы в установленные сроки; отчет написан грамотно, оформлен в соответствии с требованиями; на защите студент логически верно даёт ответы на поставленные вопросы; демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии; демонстрирует умение принимать решения в стандартных ситуациях; владеет навыками и приемами выполнения практических задач.
«удовлетворительно»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на пороговом уровне: при выполнении задания не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей; при оформлении отчета допущены значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, отсутствуют выводы и/или предложения; студент испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«неудовлетворительно»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на уровне ниже порогового: не выполнено задание по практике; студент не представил в срок отчетные документы; на защите студент демонстрирует неспособность отвечать на поставленные вопросы, выражает отсутствие интереса к будущей профессии, не показывает навыки и приемы выполнения практических задач.

## 5. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 5.1 Примеры заданий на практику:

#### Вариант 1

- 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?

#### Вариант 2

- 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

#### Вариант 3

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.

#### Вариант 4

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.

**Вариант 5**

Продолжите технологическую последовательность подготовки кабачков для фарширования:

Удаляют кожуру \_\_\_\_\_

**Вариант 6**

Продолжите технологическую последовательность обработки шампиньонов

Сортируют \_\_\_\_\_

**Вариант 7**

Продолжите перечень операций разделки рыбы с костным скелетом

Очистка от чешуи \_\_\_\_\_

**Вариант 8**

Продолжите технологическую последовательность обработки осетровой рыбы Отделяют голову

**Вариант 9**

Продолжите технологическую последовательность приготовления рыбной котлетной массы

Нарезают чистое филе \_\_\_\_\_

**Вариант 10**

Продолжите технологическую последовательность разделки судака для фарширования в целом виде

Вырезают спинной плавник \_\_\_\_\_

**Вариант 11**

Продолжите технологическую последовательность разделки щуки для фарширования в целом виде

Очищают от чешуи \_\_\_\_\_

**Вариант 12**

Продолжите технологическую последовательность обработки кальмаров

Размораживают → \_\_\_\_\_

**Вариант 9**

Укажите ингредиенты и продолжите технологическую последовательность приготовления котлетной массы

Нарезают мясо → \_\_\_\_\_

**Вариант 13**

Продолжите технологическую последовательность приготовления маринада

Нарезают подготовленные овощи → \_\_\_\_\_

**Вариант 14**

Продолжите технологическую последовательность обработки соленых огурцов для рассольника

Срезают кожуру \_\_\_\_\_

**Вариант 15**

Продолжите технологическую последовательность приготовления солянки сборной мясной

**Вариант 16**

Продолжите технологическую последовательность приготовления супа-пюре из печени  
Слегка обжаривают подготовленную печень

**Вариант 17**

Продолжите технологическую последовательность приготовления прозрачного мясного бульона

Доводят до кипения костный бульон → \_\_\_\_\_

### Вариант 18

Продолжите технологическую последовательность приготовления холодного свекольника

Тушат свеклу → \_\_\_\_\_

### Вариант 19

Продолжите технологическую последовательность приготовления соуса белого с яйцом

Растирают с маслом сырые яичные желтки \_\_\_\_\_

### Вариант 20

Продолжите технологическую последовательность приготовления томатного соуса

Готовят белый основной соус → \_\_\_\_\_

### Вариант 21

Продолжите технологическую последовательность приготовления грибного отвара

Промывают сушеные грибы → \_\_\_\_\_

### Вариант 22

Продолжите технологическую последовательность приготовления соуса сметанного натурального

Готовят натуральную жировую пассировку \_\_\_\_\_

### Вариант 23

Продолжите технологическую последовательность приготовления соуса «Польский»

Мелко шинкуют яйца → \_\_\_\_\_

### Вариант 24

Продолжите технологическую последовательность приготовления сухарного соуса

Обжаривают молотые сухари → \_\_\_\_\_

### 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.

### 5.2 Перечень вопросов при проведении собеседования:

1. Определите время разогрева конфорок электроплиты
1. 15 мин;
2. 30 мин;
3. 45 мин.
4. 60 мин
2. Значение тепловой обработки

1. Повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат;
2. Изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат;
3. Обеззараживает продукты.
4. Убивает микробы
3. Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов
  1. тушение;
  2. припускание, пассирование, ошпаривание, опаливание;
  3. варка, жарение
  4. брезирование
4. Укажите комбинированные способы тепловой обработки
  1. пассирование, запекание;
  2. жарение, брезирование, тушение;
3. запекание, тушение.
4. Варка, бланширование
5. Укажите универсальное оборудование
  1. плиты;
  2. пароконвектоматы;
  3. жарочные шкафы.
  4. овощерезка
6. Изменение сахаров при нагревании – это ...
  1. гидролиз;
  2. карамелизация;
  3. кристаллизация
  4. декструкция.
7. На поверхности мяса при жарении образуется поджаристая корочка за счет
  1. гидролиза жиров
  2. карамелизации сахаров
  3. денатурации белков
  4. декструкции крахмала
8. Особый вкус жареному мясу придает(ют)
  1. экстрактивные вещества
  2. меланоидины
  3. жиры
  4. белки
9. При тепловой обработке мясо размягчается за счет ...
  1. испарения влаги
  2. денатурации белков
  3. перехода коллагена в глютин
  4. клейстерезации крахмала
10. Продолжительность размягчения мяса зависит от ...
  1. кислотности среды
  2. первичной подготовки полуфабриката
  3. от количества коллагена
  4. от количества белков
11. При тепловой обработке масса мяса уменьшается за счет ...
  1. свертывания белков
  2. образования меланоидинов
  3. изменения коллагена и эластина
  4. расщепления миоглобина а
12. При варке мяса содержание в нем жира ...
  1. уменьшается

2. увеличивается
3. неменяется
4. увеличивается
13. При варке мяса для вторых блюд его закладывают в ... воду
  1. холодную
  2. горячую
  3. подсоленную
  4. теплую
14. % потерь массы мяса при варке ...
  1. 50...60;
  2. 40...50;
  3. 38...40
  4. 15-20.
15. Как хранят готовое отварное мясо
  1. охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч;
  2. заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60°C не более 3 ч;
  3. отпускают сразу же после нарезки на порции.
  4. хранят без бульона.
16. При какой температуре запекают мясные блюда?
  1. 200...220°C;
  2. 250...300°C;
  3. 300...350°C;
17. Режим варки мяса
  1. варят при 105 °C при открытой крышке;
  2. кладут в горячую воду и быстро доводят до кипения — варят, снимая пену, до готовности;
  3. быстро доводят до кипения — снимают пену, варят при 90 °C.
  4. варят при температуре 75 °C.
18. Способ определения готовности отварного мяса
  1. по вкусу и запаху
  2. пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно;
  3. по продолжительности варки.
  4. по прозрачным пузырькам
19. Перед запеканием поверхность блюд выравнивают, ...
  - а) сбрызгивают маслом;
  - б) посыпают сухарями и сбрызгивают маслом;
  - в) посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом.
  - г) смазывают томатной пастой
20. Если жареное мясо получилось малосочным, а его поверхность серой, увлажненной значит ...
  - а) куски мяса при жарении раскладывали слишком близко;
  - б) низкая температура жаренья мяса;
  - в) нарушение кулинарного использования частей туши
  - г) мясо не посыпали солью
21. Тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом если ...
  - а) после жаренья мясо залили холодной водой;
  - б) добавили мало томата и специй;
  - в) взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена
  - г) мясо не отбили

22. Порционные куски жареного натурального мяса бывают деформированными, жесткими если ...
- а) не зачистили пленки, плохо отбили полуфабрикат;
  - б) использовали части мяса не по назначению;
  - в) полуфабрикат нарезан вдоль волокон, не подрезаны сухожилия
  - г) промыли горячей водой
23. Жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок если ...
- а) нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;
  - б) не соблюден температурный режим;
  - в) использовали недоброкачественное сырье.
24. На поверхности изделий из котлетной массы при жарении возникают трещины, изделия сильно сжимаются, имеют кисловатый запах если
- а) закатали панировку при формовании полуфабрикатов;
  - б) использовали очень жирное мясо;
  - в) использовали хлеб ниже 1-го сорта
25. Дикая птица на предприятия общественного питания поступает ...
- 1. остывшая, замороженная;
  - 2. в пере, замороженная;
  - 3. в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника.
26. Укажите способ заправки птицы при варке
- а) «в кармашек»
  - б) восьмерка из нитей на концах ножек
  - в) в одну нитку
  - г) в две нитке
27. Птицу заправляют для
- 1. удобства порционирования
  - 2. равномерности прогревания
  - 3. ускорения процесса тепловой обработки
  - 4. все перечисленное
28. Продолжительность тепловой обработки птицы зависит от: ...
- 1. вида птицы.возраста
  - 2. способа заправки и вида тепловой обработки
  - 3. вида птицы.возраста, тепловой обработки
  - 4. вида тепловой обработки, возраста
29. Перед жарением цыплят смазывают сметаной с целью ...
- 1. повышения калорийности
  - 2. образования поджаристой корочки
  - 3. сохранения сочности
  - 4. от потемнения
30. При варке птицы ее закладывают в ...
- 1. пряный отвар
  - 2. горячую воду или бульон
  - 3. холодную воду
  - 4. овощной отвар
31. Вид тепловой обработки не используемый в пароконвектомате.
- а) варка на пару
  - б) запекание
  - в) припускание
  - г) жарка основным способом
32. Каковы потери (%) при жаренье птицы?
- а) 25...40;

- б) 15...20;
  - в) 10...15.
  - г) 30-40
33. С какой целью перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной ?
- а) для повышения калорийности;
  - б) для быстрого приготовления;
  - в) чтобы образовалась румяная корочка**
  - г) для сочности
34. Какой гарнир подают к готовым курам, разрубленным на кусочки?
- а) жареный картофель (фри), салат, маринованные фрукты;
  - б) тушеную капусту или яблоки;**
  - в) отварной картофель.
  - г) макаронные изделия отварные
35. Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?
- а) способом жаренья;**
  - б) подготовкой полуфабрикатов;
  - в) кулинарным использованием.
  - г) все выше, перечисленное
36. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?
- а) чтобы не отстала панировка;
  - б) чтобы масло было застывшим;**
  - в) чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов.
  - г) все выше, перечисленное
37. Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?
- а) во фритюре до золотистого цвета;
  - б) основным способом на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин;**
  - в) быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают.
  - г) припускают
38. Каким способом панируют шницель «по-столичному» (полуфабрикаты имеют овальную форму)?
- а) в льезоне и сухарях;
  - б) в льезоне и белой хлебной панировке;
  - в) в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой.**
  - г) в панировочных сухарях
39. В каких случаях у котлет «по-киевски» вытекает масло?
- а) плохо запанировали, изделие лопнуло при жареньи;
  - б) нарушение мякоти филе при отбивании;
  - в) до жаренья не хранили в холодильнике.**
  - г) перемерзли
40. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?
- а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при  $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$  свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;**
  - б) белки свертываются;
  - в) глютин при охлаждении образует желе.
  - г) перемороженная рыба
41. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?
- а) 75, 100, 125;**
  - б) 100, 125, 150;
  - в) 200.



- г) 50, 70, 90
42. Как определить готовность жареной рыбы?
- а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
- б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
- в) по вкусу, по внешнему виду.
- г) по цвету жира
43. Почему рыбу варят и припускают при  $t_{85... 90}^{\circ}\text{C}$ ?
- а) порционные куски рыбы сохраняют форму;
- б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно
- г) не деформируется кожа на филе
44. С какой целью при варке и припускании бульона в него добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?
- а) повышают витаминную активность;
- б) улучшают вкус и запах;
- в) улучшают цвет.
- г) улучшает вкус
45. За счет чего при варке и жаренье рыбы происходит изменение ее массы и объема?
- а) за счет денатурации белков;
- б) перехода коллагена в глютин;
- в) уплотнения белков и выделения воды.
- г) выделении влаги
46. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?
- а) возрастает усвояемость рыбы;
- б) погибают бактерии;
- в) ухудшается цвет рыбы.
- г) все выше перечисленное
47. Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целыми тушками так, чтобы она была на 3 см выше уровня рыбы?
- а) холодной;
- б) горячей;
- в) с добавлением огуречного рассола.
- г) теплой
48. С каким гарниром отпускают припущенную рыбу?
- а) картофельное пюре или овощи отварные;
- б) отварной картофель, обточенный бочонками;
- в) картофель жареный, огурец, помидоры.
- г) макаронными изделиями
49. Как варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)?
- а) в воде с добавлением специй и уксуса;
- б) в пряном отваре;
- в) в воде с добавлением соленых огурцов.
- г) с добавлением укропа
50. Какой соус подают к отварной рыбе отдельно?
- а) польский, томатный;
- б) красный, луковый;
- в) сметанный, белый основной.
- г) сухарный

