

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

| | |
|--|---|
| | УТВЕРЖДАЮ Директор _____ _____ (подпись) (Ф.И.О.) «_____» _____ 20 ____ г. |
|--|---|

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

профессиональной образовательной программы специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код и наименование)

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург

2020 г.

Комплект фондов оценочных средств по преддипломной практике разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта и образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

Разработчик (и):

Антропова Ольга Юрьевна, преподаватель специальных дисциплин Колледжа бизнеса и технологий

(Ф.И.О., должность, место работы)

Одобрена на заседании цикловой комиссии по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания
(наименование цикловой комиссии)

Протокол № 9 от «21» апреля 2020 г.

Председатель _____ Антропова О.Ю.

Согласовано с работодателем:

Бессарабов В.А.

Учредитель гастро клуб кейтеринг

подпись

М.П.

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Область применения

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения преддипломной практики профессиональной образовательной программы специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

В результате промежуточной аттестации по преддипломной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства..

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ДПК 7.1.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа .

ДПК 7.1.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование.

ДПК 7.1.3. Выполнять анализы в соответствии с методиками.

ДПК 7.1.4. Оформлять протоколы анализа.

ДПК 7.2.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 7.2.2. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочие место повара к работе.

ДПК 7.2.3. Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.

ДПК 7.3.1. Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места.

ДПК 7.3.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

ДПК 7.3.3. Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию.

ДПК 7.3.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ФОС позволяет оценить приобретенные на преддипломной практике **практический опыт:**

контроля качества сырья и готовых сложных изделий;
ведения технологического процесса производства рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ведения технологического процесса производства мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ведения технологического процесса производства полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства сложных изделий;

контроля качества сырья и готовых сложной холодной продукции;

ведения технологического процесса производства канане, легких и сложных холодных закусок;

ведения технологического процесса производства сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ведения технологического процесса производства сложных холодных соусов;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства сложных холодных изделий;

контроля качества сырья и готовых сложной горячей кулинарной продукции;

ведения технологического процесса производства супов и соусов;

ведения технологического процесса производства блюд из овощей;

ведения технологического процесса производства блюд из рыбы, мяса, птицы;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства сложных горячих изделий;

контроля качества сырья и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ведения технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба;

ведения технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;

ведения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

ведения технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

контроля качества сырья и готовых сложных холодных и горячих десертов;

ведения технологического процесса производства сложных холодных десертов;

ведения технологического процесса производства сложных горячих десертов;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства сложных холодных и горячих десертов;

оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

принятия управленческих решений;

планирования работы структурного подразделения;

принятия управленческих решений;

ведения утвержденную учетно-отчетную документацию контроля качества и безопасности готовой продукции;

контроля хода и оценивания результатов выполнения работ исполнителями;

планирования основных показателей производства;

выполнение анализов в соответствии с методиками;

применение лабораторных приборов, оборудования, лабораторной посуды;

ведение лабораторных журналов и оформление протоколов анализа;

контроля качества сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

применение оборудования и инвентаря повара, организации рабочего места повара;

изготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;

применение оборудования и инвентаря кондитера, организации рабочего места кондитера;

изготовление теста, полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции;

изготовление отделочных полуфабрикатов;

приготавливание и презентация десертов, кондитерской и шоколадной продукции;

контроль качества готовой сложной горячей продукции, десертов, кондитерской и шоколадной продукции.

3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочими программами по профессиональным модулям, рабочей программой преддипломной практики

предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

3.1. Формы текущего контроля

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения, практическому опыту, ПК, ДПК, ОК и отражены в рабочих программах ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения преддипломной практики в соответствии с рабочей программой практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики),
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики),
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК, ДПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,
- контроль сбора материала для отчета по практике и выпускной квалификационной работы в соответствии с заданием на практику.

3.2. Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по преддипломной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от руководителей практики организации прохождения практики и от образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- положительной **характеристики** от организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- **дневника практики**;

- **отчета по практике** в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

4. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания, отчета по практике заданию на практику, оформление;

- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);

- оформления дневника практики (вместе с приложениями);

- отметка в аттестационном листе об освоении профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

Оценка за дифференцированный зачет (зачет) по практике выставляется по 5-ти балльной шкале и определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

5. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

5.1. Аттестационный лист практики

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает профессиональные компетенции при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики. Подпись руководителя практики от

организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

5.2. Характеристика с практики

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики.

5.3. Дневник практики

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в структурном подразделении Университета макетом и заверяется руководителем практики от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):

- Титульный лист
- Общие положения
- Перечень компетенций
- Виды профессиональной деятельности
- Алгоритм действий обучающегося при прохождении практического обучения
- Индивидуальный график прохождения преддипломной практики.

5.4. Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики **в соответствии с выданным заданием на практику**. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов для выпускной квалификационной работы, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (10-25 стр.):

- *титульный лист*

- содержание
- текст отчета
- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)
- приложения (схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем).

5.6. Контрольные вопросы по прохождению преддипломной практики

Контрольные вопросы необходимы для оценки освоения профессиональных компетенций. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК, ДПК и ОК и приобретение практического опыта по профессиональным модулям.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1. *Опишите технологию производства определенного вида продукции в горячем, холодном, заготовочном или кондитерском цехе.*
 2. *Укажите по схеме состав оборудования и опишите технологический процесс на нем.*
 3. *Какие виды термической обработки применяются при производстве? Укажите их назначение и применяемое оборудование.*
 4. *Укажите способы хранения и подготовки сырья к приготовления данного вида продукции;*
 5. *Опишите способы подачи готовой продукции, контроль качества готовых изделий.*
 6. *Опишите методики проведения анализов готовой продукции;*
 7. *Какие виды лабораторных приборов используются для анализа полуфабрикатов, сложной горячей кулинарной продукции;*
 8. *Укажите эффективность данного производства;*
- и т.п.*

Аттестационный лист

По _____ преддипломной практике

_____ вид практики

студент _____

_____ ФИО

Обучающийся (ася) на _____ курсе по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

_____ код и наименование

Успешно прошел (ла) преддипломную практику по профессиональным модулям
ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07

в объеме 144 часа с « ____ » _____ 201 г. по « ____ » _____ 201 г.

В _____

_____ наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период учебной/производственной /практики

| Наименование профессиональной компетенции и виды работ | Отметка об освоении (освоена / не освоена) |
|---|---|
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: - разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; - подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленного мяса. | |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки рыбы | |

| | |
|---|--|
| <p>для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленной рыбы. | |
| <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; - подготовка птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленного мяса домашней птицы. | |
| <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; -сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок. | |
| <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок; - оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. | |
| <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных соусов; - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов; -проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса и приготовление сложных холодных закусок, блюд и соусов используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - декорирование блюд сложными холодными соусами; - контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов. | |
| <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней)птицы. | |

| | |
|---|--|
| <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление, сервировка и оформление соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. | |
| <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд из овощей, грибов и сыра - сервировка и оформление блюд из овощей, грибов и сыра. | |
| <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление супов, соусов, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - сервировка и оформление супов, соусов, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | |
| <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -организация технологического процесса подготовки необходимого сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий. | |
| <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -организация технологического процесса подготовки необходимого сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. | |
| <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; -рассчёт веса необходимого сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. | |
| <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; -организация технологического процесса подготовки необходимого сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. | |
| <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет массы сырья для приготовления холодного десерта; - оформление и отделка сложных холодных десертов; - приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. | |
| <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p> | |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - расчет массы сырья для приготовления горячего десерта; - оформление и отделка сложных горячих десертов; <p>приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p> | |
| <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умения планирования основных показателей производства; - демонстрация навыков организации рабочего места; - демонстрация знаний основных показателей оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - осуществление расчёта выхода продукции в ассортименте; - осуществление расчета заработной платы. | |
| <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация основных приемов организации работы исполнителей; - демонстрация принципов и видов планирования работы бригады (команды). - осуществление расчета необходимого количества исполнителей для выполнения работ. - обоснованный выбор необходимого количества исполнителей заданной квалификации для выполнения работ. | |
| <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация правил и принципов разработки должностных обязанностей; - демонстрация правил ведения графиков работы; - демонстрация ведения табеля учёта рабочего времени; - обоснованность выбора дисциплинарных процедур в организации. | |
| <p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способов оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - демонстрация показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды | |
| <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знания основных форм документов, порядок их заполнения; - демонстрация ведения табеля учета рабочего времени; - демонстрация знаний основных нормативно-правовых актов. | |
| <p>ДПК 7.1.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа .</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции; - ознакомление с лабораторной посудой для анализов | |

| | |
|--|--|
| <p>сложной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработка посуды в соответствии с требованиями химического анализа. | |
| <p>ДПК 7.1.2. Подготавливать для анализа приборы и оборудование.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с приборами и оборудованием лабораторного назначения; - подготовка для анализа лабораторных приборов; - подготовка для анализа лабораторного оборудования. | |
| <p>ДПК 7.1.3. Выполнять анализы в соответствии с методиками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с методиками для анализов полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - ознакомление с методиками для анализов холодной кулинарной продукции; - ознакомление с методиками для анализов горячей кулинарной продукции; - ознакомление с методиками для анализов сдобных хлебобулочных изделий; - ознакомление с методиками для анализов кондитерской и шоколадной продукции; - ознакомление с методиками для анализов сложных десертов. | |
| <p>ДПК 7.1.4. Оформлять протоколы анализа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с лабораторной документацией; - оформление протоколов анализа, лабораторных журналов. | |
| <p>ДПК 7.2.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучение инструкций по организации рабочего места повара. | |
| <p>ДПК 7.2.2. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с инвентарем и оборудованием повара, подготовка его к работе; - подготовка рабочего места повара к работе. | |
| <p>ДПК 7.2.3. Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготовление сложных кулинарных блюд и изделий; - оформление и презентация сложных кулинарных блюд и изделий; - изготовление сложных напитков; - оформление и презентация сложных напитков. | |
| <p>ДПК 7.3.1. Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение инструкций по организации рабочего места кондитера. | |
| <p>ДПК 7.3.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготовление полуфабриката теста для различного назначения; - изготовление полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции; | |

| | |
|--|--|
| - презентация полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции. | |
| ДПК 7.3.3. Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию: - изготовление отделочных полуфабрикатов для десертов и кондитерской продукции; - изготовление сложных десертов; - изготовление кондитерской продукции; - изготовление шоколадной продукции. | |
| ДПК 7.3.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе: - ознакомление с инвентарем и оборудованием кондитера, подготовка его к работе; - подготовка рабочего места кондитера к работе. | |

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время преддипломной практики:

За время прохождения практики студент изучил методики химического анализа сложной кулинарной продукции, приборы и посуду лаборатории, лабораторную документацию. Изучил вопросы организации технологического процесса приготовления кондитерской и шоколадной продукции, сложной горячей и холодной кулинарной продукции. Изучил вопросы организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной холодной и горячей кулинарной продукции. Изучил схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Проявил любознательность при изучении процесса приготовления сложной кулинарной продукции. Изучил вопросы приёмов организации работы исполнителей. Изучил прёмы организации работы трудового коллектива. Научился контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Проявил любознательность при изучении учётно-отчётной документации. Умело сочетал полученные в колледже знания с практическими навыками. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществил поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал. Добросовестно выполнял требования руководителя практики. В период практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен

практический опыт по профессиональным модулям ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07.

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «__» _____ 201__г.

Подпись руководителя практики

_____ ФИО, должность

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

СОГЛАСОВАНО

Работодатель:

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

«__» _____ 20__г.

«__» _____ 2018г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ
ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Профессиональные модули ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06,
ПМ.07.

Санкт-Петербург

2019 г.

| Код компетенции | Наименование компетенции | Практическое задание | Решение практического задания |
|-----------------|--|---|---|
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 1. На какие части туши необходимо разделить тушу крупного рогатого скота | 1 — шейная часть; 2 — подлопаточная часть; 3 — спинная часть длиннейшей мышцы спины, или толстый край; 4 — поясничная часть длиннейшей мышцы спины, или тонкий край; 5 — вырезка; 6 — тазобедренная часть (а — внутренний кусок; б — наружный кусок; в — боковой кусок; г — верхний кусок); 7 — пашина; 8 — покретка; 9 — грудинка; 10 — лопаточная часть (д — запечная; е — плечевая). |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 1. Обработка рыбы с костным скелетом | Рисунок 1. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | 1. Этапы обработки птицы | Размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, крыльев, потрошение, мытье обсушивание. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | 1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления канапе с паюсной икрой | Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Сверху укладывают икру, кружочки очищенного огурца и рубленые яйца. Шинкованный зеленый лук располагают по краям. Полоски хлеба нарезают на кусочки различной геометрической формы. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйствен | 1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления салат коктейль овощной | Очищенные от кожицы огурцы нарезают соломкой, подготовленные помидоры — ломтиками, цветную капусту отваривают в подсоленной воде и разбирают на мелкие соцветия. В фужер кладут нарезанные |

| | | | |
|--------|---|---|--|
| | ной (домашней) птицы. | | огурцы, затем слой помидоров, сверху цветную капусту. Салат поливают заправкой. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | 1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления блюда соус Майонез | В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по I колонке). В соус, приготавливаемый по II и III колонкам, добавляют процеженный остывший соус белый. Муку для соуса белого прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным с уксусом, доводят до кипения и охлаждают. Вместо муки можно употреблять крахмал картофельный или маисовый (кукурузный). |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | 1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления супа Борщ Украинский | Свеклу шинкуют, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона. Морковь нашинкованную и лук, нарезанный полукольцами, пассеруют с жиром. В кипящий бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, закладывают нашинкованную капусту и варят 10—15 мин, затем добавляют тушеную свеклу и пассерованные овощи. За 5—10 мин до окончания варки вводят пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, перец сладкий, соль, специи. Готовый борщ заправляют перед подачей шпиком, растертым с чесноком. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление | 1. Из каких этапов состоит технологический | Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и |

| | | | |
|--------|---|---|---|
| | сложных горячих соусов. | процесс приготовления соуса красного основного | <p>продолжают пассерование еще 10—15 мин.</p> <p>Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150—160 °С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.</p> <p>Охлажденную до 70—80 °С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45—60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.</p> <p>Соус красный основной используют для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют маргарином столовым (70, 50, 30 г соответственно по I, II, III колонкам).</p> <p>Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосискам, сарделькам, отварным копченостям.</p> |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | 1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления блюда Зразы картофельные | <p>Из картофельной массы, приготовленной, как для котлет, формуют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон.</p> |

| | | | |
|--------|---|---|---|
| | | | <p>Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, вареные грибы мелко режут и обжаривают, морковь, нарезанную соломкой, припускают с жиром. Лук смешивают с жареными грибами, или вареными мелко нарубленными яйцами, или припущенной морковью, солят и добавляют молотый перец. При отпуске зразы поливают жиром, сметаной или соусом томатным, сметанным, грибным.</p> |
| ПК 3.4 | <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> | <p>Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления котлет рубленых из птицы дичи или кролика с гарниром</p> | <p>Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Из кур можно приготовить котлеты (фуршет) по 5—6 шт. на порцию. По 1 колонке вместо молока можно использовать сливки. Гарниры — каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир. Соусы — красный основной, белый с овощами.</p> |
| ПК 4.1 | <p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> | <p>Определить содержание клейковины в пшеничной муке.</p> | <p>На технических весах взвесить 25 г пшеничной муки с точностью до 0,1 г, поместить ее в фарфоровую ступку (чашку), добавить 13 см³ водопроводной воды с температурой 18⁺-20⁰С и замесить без потерь тесто однородной консистенции. Тесто хорошо промять руками, скатать</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>в виде шарика, поместить в ступку, закрыть часовым стеклом (для предотвращения заветривания) и оставить его на 20 минут, чтобы набухли белки и образовалась клейковина. Затем опустить тесто в тазик с 1-2 литрами водопроводной воды температурой 18°C и, разминая его пальцами, отмыть крахмал и оболочки. Клейковина отмывается из теста до тех пор, пока крахмал и оболочки не будут полностью отмыты и вода, стекающая с клейковины, не станет почти прозрачной. Промывную воду менять 3-4 раза по мере накопления в ней крахмала и оболочек, процеживая ее через густое шелковое сито. Оставшиеся на сите кусочки клейковины присоединить к общей массе клейковины. Для установления полноты отмывания клейковины применяются следующие способы:</p> <p>а) к капле воды, выжатой из отмытой клейковины, добавить каплю раствора йода. Если не будет синего окрашивания, то клейковина хорошо отмыта.</p> <p>б) в стакан с чистой водой выжать из клейковины 2-3 капли промывной воды. Если вода в стакане мутнеет, то промывание клейковины заканчивают.</p> <p>Отмытую клейковину осушить ладонями, пока она не станет прилипать к рукам и взвесить с точностью до 0,01 г. Затем ее повторно промыть в течение 5 минут под струей воды, отжать и снова взвесить.</p> <p>Промывание закончить, когда</p> |
|--|--|--|

| | | | |
|---------|---|--|---|
| | | | <p>разница между двумя взвешиваниями будет равна 0,1 г. Рассчитать количество клейковины в муке К, %, по формуле</p> $K = \frac{M_k}{M_m} \times 100 = \frac{M_k}{25} \times 100 = M_k$ <p>где Мк – масса отмытой клейковины, г; Мм – масса муки, взятой для анализа, г (Мм=25 г).</p> |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | 1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления сдобного печенья? | Технологический процесс приготовления сдобного печенья состоит из следующих стадий: приготовление сахаро-масляной смеси; приготовление теста; формование тестовых заготовок; выпечка; охлаждение; отделка поверхности печенья; упаковывание. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | 1. Из каких этапов состоит технологический процесс производства сдобы фигурной? | Технологическая схема приготовления сдобы фигурной состоит из следующих этапов: приём и хранение сырья; организация рабочего места; подготовка компонентов; приготовление опары; брожение опары; замес дрожжевого опарного теста; брожение и обминка; разделка теста: деление, взвешивание, подкатка, промежуточная расстойка, формовка, окончательная расстойка; отделка; выпечка; подача; хранение. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | 1. Технология приготовления сиропов для промачивания выпеченных полуфабрикатов. | 1. Сироп для промачивания изделий готовят путем уваривания сахарного песка с водой в соотношении 1:1 до температуры 110°C. Сироп охлаждают и вводят спиртосодержащее сырьё и ароматические компоненты. |
| ПК 5.1. | Организовывать и | 1. Из каких этапов | 1. Очистить груши от |

| | | | |
|---------|--|--|--|
| | проводить приготовление сложных холодных десертов. | состоит технологический процесс приготовления фруктовых салатов | <p>кожуры и нарезать средним кубиком (1*1,5).</p> <p>2. Сбрызнуть соком лимона грушу, для предотвращения потемнения.</p> <p>3. Приготовить заправку для салата. Для этого вылить йогурт в миску, добавить к нему ванильный экстракт, корицу, сахар и тщательно перемешать до полного растворения. Заправку добавить к грушам и перемешать.</p> <p>4. Измельчить грецкие орехи. Перед этим их допускается слегка прокалить на сковороде без масла. Для более ярко-выраженного вкуса.</p> <p>5. Выложить красиво десерт в креманку. Украсить измельченными грецкими орехами и овсяными хлопьями.</p> |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | 1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления суфле | <p>Для приготовления суфле яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая проваривают смесь до загустения.</p> <p>Горячую смесь соединяют со взбитыми белками и выкладывают на порционную сковородку, смазанную маслом.</p> |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. | 1. Предприятие ООО «Х», исходя из действующих производственных мощностей, может выпускать пять наименований товара. На основе данных уровня конкурентоспособности товаров ООО «Х» и его основного конкурента | <p>Решение: В план производства включается номенклатура продукции, уровень конкурентоспособности которой превышает аналогичный показатель у товаропроизводителя-конкурента: $У_{к1} > У_{к2}$</p> <p>где $У_{к1}$ – уровень конкурентоспособности продукции данного предприятия;</p> <p>$У_{к2}$ – уровень конкурентоспособности</p> |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| | | <p>определить перечень товаров, которые ООО «Х» целесообразно включить в план производства. ООО «Х»: товар 1 - 0,223; товар 2 - 0,241; товар 3 - 0,255; товар 4 – 0,270; товар 5 – 0,297. Конкурент: товар 1- 0,220; товар 2-0,245; товар 3 – 0, 260; товар 4 – 0,262; товар 5 – 0,290.</p> | <p>продукции предприятия-конкурента.</p> <p>Исходя из соотношения $Ук1 > Ук2$, сопоставим исходные данные.</p> <p>Ответ: ООО «Х» целесообразно включить в план производства товары, уровень конкурентоспособности которых выше, чем у конкурента: 1, 4 и 5 ($0,223 > 0,220$; $0,270 > 0,262$; $0,297 > 0,290$)..</p> |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. | <p>Определение показателей оценки эффективности детальности подразделений управления по следующим видам: Показатели экономической эффективности; Показатели степени укомплектованности и кадрового состава; Показатели степени удовлетворенности работников; Косвенные показатели эффективности.</p> | <p>Ответ: Показатели экономической эффективности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соотношение издержек, необходимых для обеспечения организации квалифицированной рабочей силой соответствующего количества и качества, и полученных результатов деятельности. - Затраты на отдельные направления и программы деятельности кадровых служб в расчете на одного работника. - Эффект воздействия отдельных кадровых программ на результативность деятельности работников и организации в целом. - Отношение бюджета подразделения управления персоналом к численности обслуживаемого персонала. <p>Показатели степени укомплектованности кадрового состава:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соответствие численности работников числу рабочих мест (количественная укомплектованность кадрового состава). - Соответствие профессионально-квалификационных |

| | | | |
|--------|---|---|---|
| | | | <p>характеристик работников требованиям рабочих мест, производства в целом (качественная укомплектованность кадрового состава).</p> <p>Показатели степени удовлетворенности работников:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Степень удовлетворенности работой в данной организации. - Степень удовлетворенности деятельностью подразделений управления персоналом. <p>Косвенные показатели эффективности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Текучесть кадров. - Производительность труда. - Показатели качества продукции (процент брака, рекламаций и пр.). - Количество жалоб работников. - Уровень производственного травматизма и профзаболеваний. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. | Определить количество человек, которые должны работать на рабочем месте время обслуживания которого составляет 365 дней * 24 ч = 8760 ч. | <p>Решение: Чтобы рассчитать количество человек, которые должны работать на этом месте, количество рабочих часов в неделю (40) умножается на число недель в году (52); затем 8760 ч. делим на полученный результат. $8760 \text{ ч.} / (40 \text{ ч.} \times 52 \text{ нед.}) = 4,8$. Это значит, что работодатель должен принять на работу пять человек с неполной ставкой или четыре человека, на которых распределяется по несколько добавочных часов к полной ставке.</p> |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | На основе коэффициента трудового участия (КТУ) определить заработную плату каждого работника бригады при бестарифной оплате при следующих условиях: в бригаде | <p>Решение: Сумма всех КТУ: $1 + 1,25 + 0,5 + 1,6 + 0,65 = 5$.</p> <p>При бестарифной оплате общая сумма распределится следующим образом: $1000 / 5 = 200$ (средняя доля, соответствующая единице КТУ).</p> <p>Тогда сотрудникам полагается: 1-й сотрудник получит 200</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>пятеро работников, занятых изготовлением табуреток в течение установленного временного периода. За выполнение плана их бригаде положена оплата в 1000 денежных единиц.</p> <p>Первый работник - полностью выполнил план, соблюдал все нормы, отработав положенное количество рабочих часов, то есть его КТУ=1.</p> <p>Второй работник перевыполнил норму на четверть, остальные показатели такие же, как и у первого. КТУ= 1,25.</p> <p>Третий сотрудник выполнил норму, но по его вине был сломан деревообрабатывающий станок, что заставило приостановить работу. Кроме того, он несколько раз опоздал к началу рабочего дня. Поэтому с него вычли несколько баллов, и его КТУ= 0,5.</p> <p>Четвертый сотрудник исправил поломку в деревообрабатывающей станке. Ему добавили баллы за обслуживание оборудования,</p> | <p>(расчетных единиц);</p> <p>2-й – $200 \times 1,25 = 250$;</p> <p>3-й – $200 \times 0,5 =$ всего 100;</p> <p>4-й – $200 \times 1,6 = 320$;</p> <p>5-й – $200 \times 0,65 = 130$.</p> |
|--|---|--|

| | | | |
|--------|--|---|---|
| | | <p>кроме того, руководство отметило качество его работы, и его КТУ= 1,6.</p> <p>Пятый сотрудник отпросился в последний день работы. Его труд не вызвал нареканий, но по факту он работал несколько меньше остальных, поэтому КТУ= 0,65.</p> | |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | <p>Перечислить унифицированные формы первичной учетной документации по учету операций в общественном питании утвержденные Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.98 № 132</p> | <p>Ответ:</p> <p>Калькуляционная карточка.</p> <p>План-меню.</p> <p>Требование в кладовую.</p> <p>Накладная на отпуск товара.</p> <p>Закупочный акт.</p> <p>Дневной заборный лист.</p> <p>Опись дневных заборных листов (накладных).</p> <p>Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов.</p> <p>Ведомость учета движения посуды и приборов.</p> <p>Акт о реализации и отпуске изделий кухни.</p> <p>Акт о продаже и отпуске изделий кухни.</p> <p>Акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет.</p> <p>Контрольный расчет расхода специй и соли.</p> <p>Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни.</p> <p>Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе (в кладовой).</p> <p>Контрольный расчет расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия.</p> <p>Акт о передаче товаров и тары при смене материально-ответственного лица.</p> <p>Журнал учета столовой посуды и</p> |

| | | | |
|-----------|---|--|--|
| | | | <p>приборов, выдаваемых под отчет работникам организации.</p> <p>Заказ-счет.</p> <p>Акт на отпуск питания сотрудникам организации.</p> <p>Акт на отпуск питания по безналичному расчету.</p> <p>Акт о разделке мяса-сырья на полуфабрикаты.</p> <p>Ведомость учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах.</p> <p>Наряд-заказ на изготовление кондитерских и других изделий.</p> |
| ДПК 7.1.1 | <p>Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.</p> | <p>1. Назвать лабораторную посуду, применяемую для титрования.</p> | <p>Для титрования применяют: колбы конические мерные различного объема - представляют собой плоскодонные сосуды с узким горлом, на горле колбы имеется кольцевая метка, до которой необходимо налить раствор, чтобы его объем был равен обозначенному на колбе.</p> <p>Наиболее часто употребляют мерные колбы на 1000, 500, 250, 200 и 100 мл.</p> <p>Бюретки для титрования различного объема - служат для точного измерения объема раствора, израсходованного на титрование. Бюретки - стеклянные градуированные трубки с оттянутым концом, имеющие кран или зажим. Часто применяют бюретки объемом 25 или 50 мл.</p> <p>Пипетки для титрования - представляют собой узкие стеклянные трубки, оттянутые с одного конца и расширенные посередине, служат для отмеривания небольших объемов растворов, обычно объемом 10, 25 и 50 мл.</p> |
| ДПК 7.1.2 | <p>Подготавливать для анализа</p> | <p>1. Указать правила подготовки прибора</p> | <p>Определение влажности на этом приборе основано на прогревании</p> |

| | | | |
|-----------|--|--|---|
| | приборы и оборудование. | ВНИИХП-ВЧ к работе. | <p>испытуемого материала инфракрасными (тепловыми) лучами, излучаемыми темным нагретым телом. Скорость высушивания в приборе обеспечивается быстрым прогревом до относительно высоких температур при кратковременной выдержке исследуемого продукта, распределенного тонким слоем в бумажном пакете. Прибор состоит из двух металлических плит круглой или четырехугольной формы с электрическим обогревом. Перед началом работы необходимо произвести осморт прибора, убедиться в его чистоте и исправности. Включить прибор в сеть. Нагрев прибора до 160°C осуществляется от 20 до 100 минут. Индикатор нагрева указывает о готовности прибора к работе.</p> |
| ДПК 7.1.3 | Выполнять анализы в соответствии с методиками. | 1.Определить изменение содержания белков в мясе или рыбе в процессе термической обработки. | <p>1.Приготовить фарш из мяса или филе рыбы. В три стаканчика 50 мл отвесить по 10 г фарша и перенести каждую навеску с помощью 10 мл воды в коническую колбу вместимостью 100 мл. Одну пробу фарша оставить в качестве контрольной, две другие поместить на водяные бани и подвергнуть нагревы в течении 10 минут. Фарш перемешать с водой в центрифуге или путём встряхивания, чтобы извлечь все водорастворимые белки.</p> <p>Колориметрическое определение белков по биуретовой реакции производят, приливая к 5 мл каждого фильтрата по 5 мл 30%-ного</p> |

| | | | |
|-----------|------------------------------|---|---|
| | | | <p>раствора гидрата окиси натрия и 1 мл 3,1%-ного раствора сернокислой меди. Содержимое пробирок осторожно перемешивают и отмечают интенсивность биуретовой реакции по результатам визуальных наблюдений или проводят колориметрирование на фотоэлектроколориметре.</p> <p>При рефрактометрическом определении белка в вытяжках, полученных из разных образцов фарша, на призму рефрактометра наносят 2-3 капли фильтрата и снимают показания. Замер производят три раза и рассчитывают среднее арифметическое. Показания сверяют по таблицам.</p> |
| ДПК 7.1.4 | Оформлять протоколы анализа. | 1. Что должен содержать протокол анализа продукции? | <p>Результаты анализа оформляют протоколом анализа. Протоколы анализов могут быть на бумажных или электронных носителях. Экземпляры протоколов анализов, выполненные на бумаге, должны иметь нумерацию страниц и указание общего числа страниц. Протокол анализа оформляется в произвольной форме, если форма не установлена методикой. Каждый протокол должен содержать следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) наименование документа; b) наименование и адрес лаборатории; c) идентификацию используемого метода; d) описание объекта исследования; e) дату получения объекта; f) ссылку на акт отбора проб; g) результаты испытаний; |

| | | | |
|-----------|---|---|---|
| | | | h) имя, должность и подпись утвердившего протокол анализа. |
| ДПК 7.2.1 | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места. | 1. Из каких этапов состоит процесс организации рабочего места кондитера? | 1. Рабочее место повара организуют в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия. Перед началом работы проверяют санитарное состояние будущего рабочего места повара – чистоту стола, электрических плит. Необходимый в работе инвентарь размещают в правом краю рабочего стола таким образом, чтобы он был в доступности, но не создавал помех при работе. Отвешенное сырьё в производственной таре размещают на полках стеллажа в прямом доступе кондитера. Весы размещают в левом краю рабочего на расстоянии вытянутой руки. При работе в холодном цеху подготавливают необходимую посуду для готовых изделий или тару для полуфабрикатов. При работе в горячем цеху подготавливают тару для полуфабрикатов и кастрюли или сковороды для варки, жарки, тушения или формы для запекания продукции. |
| ДПК 7.2.2 | Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе. | 1. Какие требования по безопасной эксплуатации при работе с электрическими плитами? | 1. К работе с электроплитами допускаются лица, прошедшие инструктаж по технике безопасности. Перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, поддона и камеры жарочного шкафа, надежность заземления, исправность пакетных переключателей, техническое состояние поверхности плит. Посуда должна плотно прилегать к |

| | | | |
|-----------|--|--|--|
| | | | поверхности плит. Заполняют посуду не более, чем на 80%, сначала включают общее пусковое устройство, затем конфорки плит с пакетными переключателями на полную мощность. После разогрева пакетные переключатели устанавливают на средний нагрев. Нельзя ставить холодную наплитную посуду на разогретую конфорку. Нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плит во избежание ее перегорания. |
| ДПК 7.2.3 | Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия. | Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления напитка Розовый лимонад? | 3. В небольшой кастрюле смешать 100 мл свежевыжатого лимонного сока, 100 г мелкого сахарного песка и 500 мл воды. Довести до кипения. Убавить огонь и варить до полного растворения сахара. Дать напитку остыть. В остывшую лимонную воду добавить 60 мл клюквенного сока. Подавать холодным в высоких стаканах, с кубиками льда и ломтиками сведего лимона. |
| ДПК 7.3.1 | Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места. | 1. Из каких этапов состоит процесс организации рабочего места кондитера? | 1. Рабочее место кондитеров организуют в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия. Перед началом работы проверяют санитарное состояние будущего рабочего места кондитера. Необходимый в работе инвентарь размещают в правом краю рабочего стола таким образом, чтобы он был в доступности, но не создавал помех при работе. Отвешенное сырьё размещают на полках стеллажа в прямом доступе кондитера. Весы размещают в левом краю |

| | | | |
|-----------|--|---|--|
| | | | рабочего на расстоянии вытянутой руки. При работе с тестом стол подпыляют мукой. При работе с отделочными полуфабрикатами – сахарной пудрой. |
| ДПК 7.3.2 | Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции. | Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления бисквитного теста? | Технологический процесс приготовления бисквитного теста состоит из следующих стадий: подготовка рабочего места кондитера; подготовка сырья к приготовлению; взвешивание сырья; сбивание сахаро-яичной смеси; приготовление теста; отливка теста в формы; взвешивание форм; установка на под печи. |
| ДПК 7.3.3 | Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию. | 1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления сложных тортов? | 1. Технологический процесс приготовления праздничных тортов состоит из следующих стадий: приготовление выпечных полуфабрикатов – бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-сбивных, медовых, миндально-ореховых и др.; приготовление кремов – сливочных, масляных, заварных, сметанных и др.; приготовление отделочных полуфабрикатов – сиропов, помад, глазурей, кандида, грильяжа, марципана, мастики, карамели, изомальта, гляссажа и др.; сборка и отделка готовых изделий. |
| ДПК 7.3.4 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе. | Какие требования по безопасной эксплуатации при работе с пекарскими электрическими шкафами? | Перед началом работы обслуживающий персонал должен пройти вводный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности, изучить устройство, правила обращения и работы с пекарским электрическим шкафом. Пекарь обязан: убедиться в исправности пекарского |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>электрического шкафа наружным и внутренним осмотром;</p> <p>проверить состояние подовых листов шкафа, чистоту настила, противней и кондитерских листов (они должны быть чистыми и сухими); включить обогрев рабочей камеры шкафа установкой лимба датчика-реле на температуру, соответствующую технологическому процессу, при этом должны загореться сигнальные лампы.</p> |
|--|--|--|---|

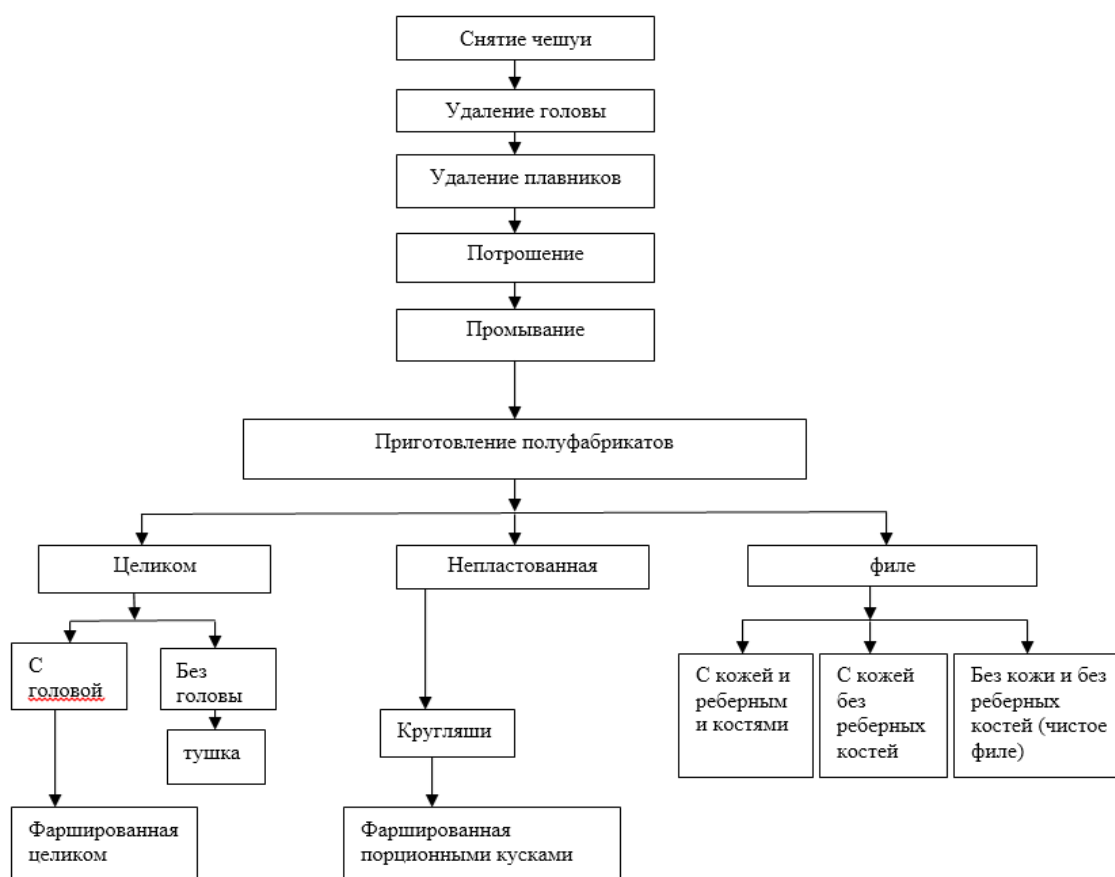


Рисунок 1 – Обработка рыбы с костным скелетом

РЕЦЕНЗИЯ

на программу преддипломной практики

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) по данной специальности. Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке рабочих программ и состоит из пояснительной записки, тематического плана с указанием затрат времени для обработки каждой темы, содержания практики и списка рекомендованных источников. Преподавателем составлен тематический план с указанием затрат рабочего времени для обработки каждой темы. Обозначены требования к материально-техническому оснащению, для проведения преддипломной практики, а также требования к кадровому обеспечению образовательного процесса в рамках проведения преддипломной практики. Разработаны формы и методы контроля оценки результатов обучения по контролю за формированием у студентов профессиональных и общих компетенций.

Паспорт программы обоснованно отражает содержание дисциплины, ее роль и место в подготовке специалиста среднего звена, раскрывает цели и задачи. Тематический план и содержание преддипломной практики дисциплины раскрывает последовательность прохождения тем, соответствует тематическому плану и распределению производственных часов. Программа преддипломной практики заслуживает рекомендации к использованию в учебном процессе обучающихся по специальности 19.02.10 Технология бродпродукции общественного питания.

Рецензент: _____



Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клуб кейтеринг.