

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КУЗБАССА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ ПАВЛЮЧКОВА
ГЕННАДИЯ АНТОНОВИЧА»**

Тема работы: Методические указания по выполнению практических работ

Автор работы **ДАНЩИКОВА ЕЛЕНА ВЛАДИМИРОВНА, преподаватель**

Номинация Методические указания по выполнению практических и
 лабораторных работ

**Россия
Юрга, 2023**

АННОТАЦИЯ

Практические работы предназначены для закрепления и углубления знаний и умений, полученных во время теоретических занятий. Выполнение практических работ должно способствовать более глубокому пониманию, усвоению и закреплению материала предмета, развитию логического мышления, аккуратности, умению делать выводы и правильно выполнять расчеты.

При подготовке к практическим работам следует использовать основную и дополнительную литературу из представленного списка, а также руководствоваться приведенными указаниями и рекомендациями.

На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике практических занятий.

При подготовке к практической работе обучающийся должен ознакомиться с планом занятия, изучить конспект лекций, соответствующие разделы учебников и учебных пособий. Для лучшего запоминания и понимания прочитанного следует составить конспект прочитанного. При этом необходимо выбирать основные положения и избегать механического переписывания материала. После изучения материала рекомендуется ответить на вопросы, рекомендуемые для самоконтроля. Затем следует составить план ответа на контрольные вопросы. По итогам работы сделать вывод.

Практические работы могут проводиться в форме беседы со всеми студентами группы или с отдельными студентами. В ходе занятия выясняется степень усвоения студентами понятий и терминов по важнейшим темам, умение студентов применять полученные знания для решения конкретных практических задач.

При оценивании практической работы обращается внимание на правильность ответов, качество оформления работы, грамотность, правильность сделанных выводов. Типичные ошибки должны быть проанализированы на следующем занятии.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КУЗБАССА
ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ
ПАВЛЮЧКОВА ГЕННАДИЯ АНТОНОВИЧА»

СБОРНИК МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ
к выполнению практических работ № 1 - 4
ПО РАЗДЕЛУ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Междисциплинарный курс ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Методические указания составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом №1569 Министерства образования и науки РФ 9.12.2016 г и в соответствии с программой профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента утвержденной 01.09.2017.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП
Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель ЦМК отделения ТПОП

И.Ю.Жукова

СОСТАВИТЕЛЬ

преподаватель ГПОУ ЮТК

Е.В.Данщикова

РЕЦЕНЗЕНТЫ

Заведующий отделением ТПОП

Д.Б.Тарасова

Зарегистрировано в методическом кабинете

_____ 20__ г

Заместитель директора по НМР

И.Н. Данилова

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ №1 Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	9
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ № 2 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.....	16
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ № 3 Решение ситуационных задач по правилам оформления заявок на склад.....	25
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ № 4 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость	32
Список литературы.....	37
Приложения А - Оценочные ведомости для практической работы №1, №2.....	38
Приложение Б - Оценочные ведомости для практической работы №3.....	40
Приложение В – Образцы документации для склада.....	41
Приложение Г - Оценочные ведомости для практической работы № 4	44

ВВЕДЕНИЕ

Методические указания предназначены для студентов ГПОУ «Юргинский технологический колледж», обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Задания для выполнения практических работ по МДК 05.01 организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, содержащиеся в данных методических указаниях, составлены на базе лекционного и учебно-методического материала и соответствуют программе междисциплинарного курса.

Данные методические указания составлены по теме раздела «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Методические указания содержат:

- Теоретический материал для актуализации знаний по теме практических работ;
- Задания для выполнения практических работ, алгоритм и указание по его выполнению;
- Требования к содержанию отчета по практической работе
- Контрольные вопросы для самопроверки и закрепления знаний и умений
- Критерии оценки результатов выполнения практической работы.

Выполнение практических работ нацелено на закрепление полученных теоретических знаний по разработке технологических и калькуляционных карт по различным источникам; формированию навыков работы с нормативной документацией и организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.

В результате проведения практической работы обучающийся должен:

Знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

Уметь разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

В методических указаниях приведены краткие теоретические сведения, необходимые для выполнения работы.

В процессе выполнения рабочего задания обучающиеся проводят необходимые расчеты и заполняют нормативно – техническую документацию.

Итогом практической работы является оформление отчета в ученической тетради и его защита. В ходе защиты студент должен обосновать полученные результаты и ответить на контрольные вопросы.

Требования к содержанию отчета по практической работе.

Отчет должен содержать:

- название практической работы;
- цель практической работы;
- материально-техническое оснащение практической работы;
- заполненные таблицы, (для практических работ №1, №2);
- схемы организации рабочих мест на различных участках цеха (для практической работы №2);
- решённые задачи (для практической работы №3, №4);
- выводы о проделанной работе;
- ответы на контрольные вопросы.

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

№ 1

Тема работы: Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Цель работы: Приобрести практические навыки по отработке умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Задачи практической работы:

1. Повторить теоретический материал по теме практической работы.
2. Ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.
3. Составить схему и таблицу «Технические характеристики машины».

Прогнозируемый ожидаемый результат

- заполненные таблицы
- схематично нарисованные схемы машин

Объем времени, отведенный на выполнение практической работы: 4 часа.

Инвентарь, посуда: противни металлические, кастрюли, миски, силиконовые коврики, сковороды, формы и формочки металлические или гибкие из силикона с антипригарным покрытием, выемки, вырубки, плунжеры, терки, скребки, гребенки, кондитерские шпатели, сита, скалки, веселки, венчики, лопатки, ножи поварской тройки, доски разделочные, кондитерские мешки с наконечниками, кисточки, щипцы кондитерские.

2 ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

На предприятиях общественного питания для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий применяются: просеиватели муки, тестомесильные, тестораскаточные, взбивальные, размолочные машины, кофемолки, дозатор крема.

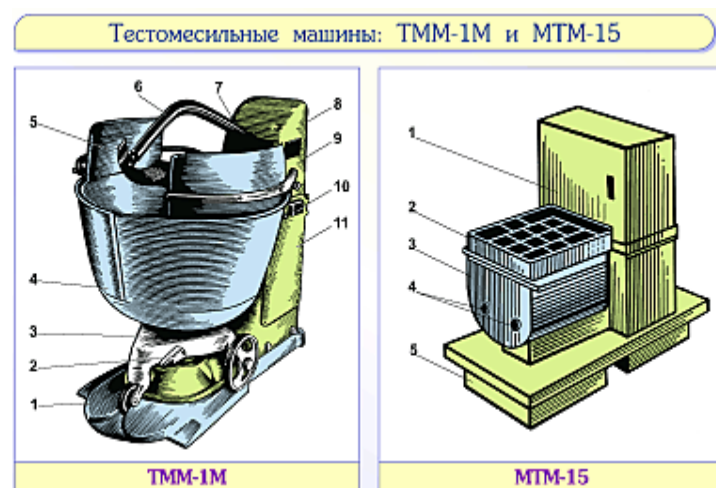
Тестомесильные и тестораскаточные машины.

Машина МТИ-100 предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и пресного теста для слоеного полуфабриката. Машина состоит из станины, приводной головки, механизма подъема, бачков с крышкой, тележки, месильного органа. Приводная головка, служащая для передачи вращения от электродвигателя месильному органу, снабжена направляющими для ее перемещения. На корпусе приводной головки снизу неподвижно закреплено солнечное колесо, а на валу - водило с сателлитом, сидящем на рабочем валу, выступающие наружу

нижние концы валов предназначены для крепления месильных органов. Месильными органами в машине служат лопасти – крюкообразная, четырехлопастная и шнекообразная. Для



вертикального подъема бачка имеются направляющие и плавающая гайка. Механизмом подъема служат винт, по которому перемещаются гайки приводной головки и кронштейна для бачка.



Взбивальная машина типа МВ-35М

Машина предназначена для взбивания различных кондитерских смесей.

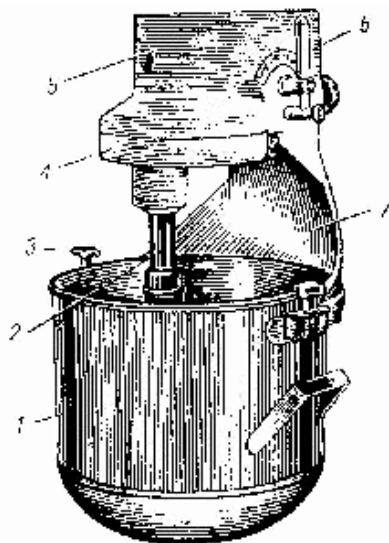
Машина МВ-35М состоит из корпуса, механизма подъемного бака и приводного механизма. На передвижном кронштейне крепится съемный бак, который может перемещать его в вертикальном направлении при помощи рукоятки механизма подъема. Внутри корпуса смонтирован привод машины, который состоит из двигателя, клиноременного вариатора, зубчатых передач и планетарного редуктора.

Сменные механизмы взбивателей крепятся к рабочему валу с помощью штифта и фигурного выреза. Бак устанавливают и закрепляют на кронштейне взбивального механизма и с помощью соединительной муфты устанавливают нужный взбиватель на рабочем валу. Сменный взбиватель соединяется с выходным валом планетарного.

Затем в бак загружают продукты в количестве не более $\frac{2}{3}$ его объема и устанавливают его на таком уровне, чтобы зазор между взбивателем и дном бака был не менее 5 мм.

Регулировку скорости разрешается производить только на ходу машины, при включенном двигателе.

По окончании работы выключают машину, опускают кронштейн с баком вниз и снимают его с машины. Затем снимают взбиватель, проводят санитарную обработку всех деталей машины.



3 АЛГОРИТМ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

Практическое задание

Практическая часть:

Задание № 1: Взбивальная машина МВ-35М. Пользуясь рисунком, выполните его у себя в тетради (рисунок в разрезе), подпишите все его основные части.

Задание № 2: Составьте таблицу «Технические характеристики машины».

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Прочитайте краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы.
2. Устно ответьте на вопросы для закрепления теоретического материала к практическому занятию.
3. Зарисуйте схему взбивальной машины МВ-35М с указанием основных частей.
4. Составьте таблицу «Технические характеристики машины».

Методика анализа результатов, полученных в ходе практической работы

В составленной таблице должны прослеживаться тип, производительность, мощность машины.

Порядок выполнения отчета по практической работе

1. На верхней строке страницы напишите тему практической работы.
 2. На следующей строчке записывается задание практической работы.
 3. Далее зарисовывается схема машины в разрезе, составляется таблица «Технические характеристики машины».
- Сделать вывод.
 - Защитить работу, ответив на контрольные вопросы.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Расшифруйте маркировку машин ТММ-1, МРТ-60М, МВ-35М.
2. Какие меры предосторожности следует выполнять при работе на машинах?
3. Для чего служит предохранительная решетка в машине МРТ-60М?
4. В чем состоит принцип действия взбивальных машин?
5. Как регулируется скорость взбивателя на машине МВ-60?

5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (дзаджмент и объективные) в Таблице 1.

Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 12 баллов

Таблица 1.- Критерии оценки и количество начисляемых баллов

Критерий	Оценки		
	Судейская (J)	Объективная (O)	Общая
РАБОТА	-	6	6
ПРЕЗЕНТАЦИЯ	6	-	6
Итого	6	6	12

Ведомость оценок (субкритериев) содержит перечень аспектов, подлежащих оценке.

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов. Оценочные ведомости представлены в Приложении А.

Судейская оценка (дзаджмент)

При принятии решения используется шкала 0–3, где:
0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;

- 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное.

Аспекты измеримые

Мах балл

О Работа с таблицами

2.0

За отсутствие 1 формы – вычесть 0,5б

За отсутствие 2 форм – вычесть 1 б

За отсутствие 3 и более – 0

О Работа со схемами

2.0

Не представлены в полном объеме - 0

Представлены в полном объеме, но допущены ошибки в расчетах - 1

О Время

2.0

Не уложился во время - 0

Аспекты (судейское мнение)

Мах балл

Ж Рабочий процесс (расчеты)

3,0

0 – оборудование не вписано в таблицу

1 - Обучающийся демонстрирует слабые навыки работы с литературой, нужны консультации

2 - Обучающийся демонстрирует хорошие навыки самостоятельной работы с литературой

3 – Обучающийся отлично владеет навыками работы с литературой, быстро находит нужный материал проведения.

Ж Завершенность эксперимента

3.0

0 – Работа над контрольными вопросами не произведена

1 - Имеются ошибки в ответах на контрольные вопросы, нет точности в формулировках

2 – Имеются незначительные неточности в ответах на вопросы

3 - Нет ошибок в ответах на контрольные вопросы, точность в формулировках

Пороги баллов для перевода оценки

Оценки	«2»	«3»	«4»	«5»
Баллы	6.0	6,5	8	9.5

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ № 2

Тема: Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

Цель работы: Приобрести практические навыки по организации рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

Объем времени, отведенный на выполнение практической работы: 4 часа.

Материально-техническое оснащение: индивидуальные задания.

2 ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Для замеса различного вида теста на предприятиях общественного питания используются тестомесильные машины типа ТММ-1М, МТМ- 15, МТИ-100 и др.

Тестомесильная машина ТММ-1М. Эта машина состоит из плиты, корпуса, привода, установленного в корпусе машины, дежи на трехколесной тележке и месительного рычага с лопастью.

На чугунной фундаментальной плите собраны вертикальный корпус с приводом, а также дежа емкостью 140 л, укрепленная на трехколесной тележке. Внутри корпуса размещен редуктор, электродвигатель, цепная передача и кривошип, соединенный с месительным рычагом. На боковой стенке корпуса расположены кнопки управления машиной.

Принцип действия. Вращение от электродвигателя через два редуктора и цепную передачу получают одновременно тестомесильный рычаг и дежа. Благодаря одновременному вращению дежи и тестомесильного рычага в противоположные стороны, загруженная продукция интенсивно перемешивается и образует однородную массу, насыщенную воздухом.

Эксплуатация тестомесильной машины. Дежу вкатывают на чугунную плиту при поднятом месильном рычаге и оградительных щитах. Проверяют скрепление дежи с приводом. Опускают месильный рычаг и щитки. Выполняют правила техники безопасности и безопасности труда. Загружают машину продукцией и приступают к работе. Во время работы машины нельзя наклоняться над дежой, а также брать пробу.

Соблюдать норму загрузки дежи: жидкого теста 80-90%, крутого на 50% ее вместимости. Невыполнение этих условий приводит к перегрузке двигателя, быстрому износу и поломке машины.

Продолжительность перемешивания зависит от вида приготовленного теста. Так, при приготовлении песочного теста в дежу машины загружают все сырье, кроме муки и замешивают его в течение 25 мин., а затем засыпают муку и продолжают замес еще 2-3 мин.

до получения однородного теста. При этом не следует превышать рекомендуемое время замеса, так как это может привести к повышению набухаемости клейковины муки.

После окончания работы останавливают машину, поднимают месительный рычаг и защитные щитки, нажимают на педаль, скатывают дежу с чугунной плиты. Затем проводят тщательную санитарную обработку машины. Очищают щеткой, промывают теплой водой все рабочие органы машины, протирают поверхность машины влажной, а затем сухой тканью.

Машина ТММ-1М и ее модификации широко применяются на предприятиях общественного питания, т.к. являются самым надежным и экономичным оборудованием.

Тестораскаточная машина МРТ-60М. Машина состоит из каркаса, привода, двух раскатывающих рабочих валов, механизма регулирования толщины пласта теста, ленточного конвейера, наклонной направляющей плоскости и мукосея.

Каркас машины выполнен из уголкового железа и снаружи облицован железными щитами. Поддоном он разделен на две части: нижнюю, где размещен электродвигатель и червячный редуктор, и верхнюю, где находятся два раскатывающих рабочих вала для раскатывания теста. В торцевой части машины размещен маховик для изменения толщины раскатки теста в пределах от 0 до 50 мм, которая контролируется по шкале, расположенной на верхней правой стойке.

Над раскатывающими валиками установлен мукосей, который во время работы посылает мукой тесто для исключения налипания его на рабочие валики.

Для подачи теста к валикам имеется загрузочный стол, который имеет предохранительную решетку с автоматической автоблокировкой. Разгрузочным устройством служит ленточный транспортер, под которым установлен поддон, куда сыпается излишняя мука.

Принцип действия машины. Приготовленное тесто не более 10 кг укладывают на наклонный стол и направляют его к вращающимся валикам, которые захватывают и раскатывают его. Тесто в виде ленты опускается на конвейер, который укладывает тесто на поддон.

Правила эксплуатации машины. Перед началом работы проверяют выполнение правил ТБ, БТ, электроблокировку, правильность установки поддона и правильность установки заданной толщины раскатки теста. Подготовленное тесто укладывают на наклонный стол, включают машину и подают вручную к раскатывающим валикам. Рекомендуется раскатывать тесто в несколько приемов с постепенным уменьшением зазора между валиками.

Во время работы машины запрещается производить чистку валиков и других механизмов, а также просовывать руки под предохранительную решетку. После окончания работы машину отключают от электросети и удаляют остатки муки из мукосея, поддона, стола и ленты транспортера. Раскатывающие валики освобождают от остатков теста и протирают сухой тканью.

Взбивальные машины

Взбивальные машины предназначены для взбивания различных кондитерских смесей и жидкого теста. На предприятиях общественного питания используются взбивальные машины МВ-35М, МВ-6, МВ-60. И Рабочим инструментом взбивальных машин служат легкосъёмные взбиватели. Прутковые венчики различных форм применяют для взбивания жидких смесей: плоскорешетчатые и фигурные взбиватели — для взбивания густых смесей. Для взбивания крутого теста применяют крюкообразные и рамные взбиватели. Для взбивания густых кремов, песочного теста применяют лопасной взбиватель. Емкости, в которых взбиваются смеси, представляют собой цилиндрические баки, вместимостью 6,20,35,40,60,100 дм³. Емкость бака является главной технической характеристикой взбивальной машины и указывается в шифре марки машины.

Взбивальная машина МВ-35М. предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятия общественного питания. Эта машина состоит из корпуса, механизма подъема бака и приводного механизма.

На передвижном кронштейне крепится съёмный бак, который может перемещать его в вертикальном направлении при помощи рукоятки механизма подъема. Внутри корпуса смонтирован привод машины, который состоит из двигателя, клиноременного вариатора скоростей, зубчатых передач и планетарного редуктора. Сменные механизмы взбивателей крепятся к рабочему валу с помощью штифта и фигурного выреза. На боковой стенке машины установлен автоматический выключатель для пуска и остановки двигателя.

Правила эксплуатации машины. На машине имеет право работать тот работник, который закреплен за ней. Он должен перед началом работы правильно выполнить требования техники безопасности и строго выполнять правила безопасности труда при работе на машине. Бак устанавливают и закрепляют его на кронштейне взбивального механизма и с помощью соединительной муфты устанавливают нужный взбиватель на рабочем валу. Для соединения сменного взбивателя с выходным валом планетарного механизма фиксатор вала поднимают вверх, до упора, а хвостовик взбивателя вводят в вырез вала, после чего фиксатор опускают. При этом он своей втулкой плотно обхватывает вал и хвостовик взбивателя.

Затем в бак загружают продукты и вращением рукоятки механизма подъема устанавливают его на таком уровне, чтобы зазор между взбивателем и дном бака был не менее 5 мм.

После включения двигателя машины вращением маховика вариатор устанавливают нужную скорость взбивателя, наблюдая за стрелкой на шкале. Регулировку скорости разрешается производить только на ходу машины, при включенном двигателе. При необходимости через специальный лоток в крышке в бак добавляют продукты, которыми можно загружать не более 2/3 его объема.

По окончании работы выключают машину, опускают кронштейн с баком вниз и снимают его с машины. Затем снимают взбиватель, проводят санитарную обработку всех деталей машины.

3 АЛГОРИТМ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

Практическое задание:

1. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 45 кг бисквита основного.
2. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 50 кг крема «Шарлотт».
3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 20 кг сиропа для крема «Гляссе». Сделать самостоятельно.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.1

Наименование блюда: «**Бисквит основной**»

Источник: Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2017 г., № рецептуры

Наименование сырья	Масса для приготовления бисквитного полуфабриката, г	Технологический процесс
	Бисквит основной	
Мука в/с	281	Меланж соединяют с сахаром – песком без подогрева. Яично-сахарную смесь взбивают в сбивальной машине 30-040 минут. Готовность массы определяют по увеличению ее объема в 2,5-3 раза, приобретению светло-кремового оттенка, полному растворению сахара-песка до исчезновения крупинок. Перед окончанием взбивания добавляют муку, смешанную с крахмалом картофельным, эссенцию и перемешивают не более 15 с. Выпекают бисквитное тесто при температуре 180-210 ⁰ С. Длительность выпечки зависит от объема и толщины теста. Выпеченный бисквитный
Крахмал картофельный	69	
Сахар – песок	347	
Меланж	578	
Эссенция	3,4	
Выход	1000	

		полуфабрикат охлаждают 20-30 минут. Затем освобождают от капсул и форм. Если из бисквита готовят изделия, которые промачивают сиропом, то бумагу не снимают и оставляют на 8-10 часов для укрепления структуры мякиша при температуре 20 ⁰ С. после этого бумагу снимают, бисквитный полуфабрикат зачищают ирезают на заготовки определенного размера.
--	--	---

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.2.

Наименование блюда: **Крем «Шарлотт»**

Источник: Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2017 г., №

Наименование сырья	Масса для приготовления бисквитного полуфабриката, г	Технологический процесс
	Крем «Шарлотт»	
Масло сливочное	422	Молоко, сахар и яйца уваривают до загустения на водяной бане. Охлаждают до температуры 20 ⁰ С и добавляют во взбитое сливочное масло. Взбивают до пышной однородной консистенции. В конце добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино.
Сахар	384	
Молоко	250	
Яйцо	67	
Ванильная пудра	4	
Коньяк	1,6	
Выход	1000	

4. Заполните таблицу «Органолептические требования к качеству предложенных блюд»:

Таблица 1. Органолептические требования к качеству предложенных блюд

Наименование блюда	Показатели качества				
	Внешний вид	цвет	вкус	запах	консистенция
<u>Бисквит основной</u>					
<u>Крем «Шарлотт»</u>					

Порядок выполнения работы:

1. Изучите теоретическую часть. Законспектируйте материал в рабочих тетрадях.

2. Составьте краткий конспект в рабочих тетрадях по дисциплине.
3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для первых блюд в соответствии с заданием.
4. Заполните таблицу «Органолептические требования к качеству предложенных блюд»
5. Дайте ответы на контрольные вопросы.
6. Сделайте вывод о проделанной работе.

Методика выполнения задания:

- Записать цель данной лабораторной работы.
- Решить задачи
- Сделать вывод.
- Защитить работу, ответив на контрольные вопросы.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

- 1) Какие отделочные полуфабрикаты относятся к сложным отделочным полуфабрикатам?
- 2) В приготовлении, какого крема используют яично-молочный сироп?
- 3) В приготовлении, какого крема применяют яично-сахарный сироп?
- 4) В каких целях в приготовлении крема из сливок используют желатин?
- 5) Можно ли использовать меланж в производстве крема?
- 6) Что такое айсинг?

5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (дзаджмент и объективные) в Таблице 1.

Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 12 баллов

Таблица 1.- Критерии оценки и количество начисляемых баллов

Критерий	Оценки		
	Судейская (J)	Объективная (O)	Общая
РАБОТА	-	6	6
ПРЕЗЕНТАЦИЯ	6	-	6
Итого	6	6	12

Ведомость оценок (субкритериев) содержит перечень аспектов, подлежащих оценке.

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов. Оценочные ведомости представлены в Приложении А.

Судейская оценка (джаджмент)

При принятии решения используется шкала 0–3, где:

- 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
- 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
- 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
- 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное.

Аспекты измеримые

Мах балл

О Работа с таблицами

2.0

За отсутствие 1 формы – вычесть 0,5б

За отсутствие 2 форм – вычесть 1 б

За отсутствие 3 и более – 0

О Работа со схемами

2.0

Не представлены в полном объеме - 0

Представлены в полном объеме, но допущены ошибки в расчетах - 1

О Время

2.0

Не уложился во время - 0

Аспекты (судейское мнение)

Мах балл

Ж Рабочий процесс (расчеты)

3,0

0 – оборудование не вписано в таблицу

1 - Обучающийся демонстрирует слабые навыки работы с литературой, нужны консультации

2 - Обучающийся демонстрирует хорошие навыки самостоятельной работы с литературой

3 – Обучающийся отлично владеет навыками работы с литературой, быстро находит нужный материал проведения.

Ж Завершенность эксперимента

3.0

0 – Работа над контрольными вопросами не произведена

1 - Имеются ошибки в ответах на контрольные вопросы, нет точности в формулировках

2 – Имеются незначительные неточности в ответах на вопросы

3 - Нет ошибок в ответах на контрольные вопросы, точность в формулировках

Пороги баллов для перевода оценки

Оценки	«2»	«3»	«4»	«5»
Баллы	6.0	6,5	8	9.5

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ № 3

Тема: Решение ситуационных задач по правилам оформления заявок на склад

Цель работы:

Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков решения ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Приобретение практических навыков документального оформления отпуска продуктов.

Объем времени, отведенный на выполнение лабораторной работы: 4 часа.

Материально-техническое оснащение: бланки фактур, бланки накладных

2 ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Данный бланк применяется для учета движения товарно-материальных ценностей (товара, тары) внутри организации, между структурными подразделениями или материально ответственными лицами.

Составляется в двух экземплярах МОЛ структурного подразделения, сдающего товарно-материальные ценности. Первый экземпляр служит сдающему подразделению основанием для списания товарно-материальных ценностей, а второй экземпляр - принимающему подразделению для оприходования ценностей.

Заполненный документ подписывают МОЛ соответственно сдатчика и получателя и сдают в бухгалтерию для учета движения товарно-материальных ценностей.

В строке «Организация, адрес, телефон, факс» указываются соответствующие данные.

В графе «Накладная» записывается порядковый номер, присвоенный накладной на передачу готовой продукции в места хранения, и указывается дата составления накладной.

В графе «Отправитель», объединяющей подграфы «Структурное подразделение» и «Вид деятельности по ОКДП», указывается:

- в подграфе «Структурное подразделение» – наименование структурного подразделения, передающего готовую продукцию в места хранения;
- в подграфе «Вид деятельности по ОКДП» – код, присвоенный предприятию Госкомстатом России в соответствии с Общероссийским классификатором производственной деятельности.

В графе «Получатель», объединяющей подграфы «Структурное подразделение» и «Вид деятельности по ОКДП», указывается:

- в подграфе «Структурное подразделение» – наименование структурного

подразделения, принимающего готовую продукцию в места хранения;

- в подграфе «Вид деятельности по ОКДП» – код деятельности по ОКДП.

В графе «Корреспондирующий счет», объединяющей подграфы «Счет, субсчет» и «Код аналитического учета», необходимо указать: номер соответствующего счета и субсчета, с кредита которого списывается готовая продукция на склад; код аналитического учета готовой продукции в местах хранения, если он есть.

В графе «Продукция, товарно-материальные ценности» заполняются подграфы «Наименование» и «Код». В графе «Характеристика», объединяющей четыре подграфы, указываются характерные особенности товара.

В графе «Единица измерения» указываются сведения в подграфах «Наименование» и «Код по ОКЕИ». В графе «Вид упаковки» необходимо написать наименование упаковки готовой продукции, переданной на хранение.

Графа «Отпущено» объединяет графы «количество», «масса брутто», «масса нетто».

В графе «Количество» указывается:

- 1 «в одном месте» - количество продукции, товарно-материальных ценностей в одном месте (в одной таре);
- 2 «место, штук» - количество коробок с готовой продукцией;
- 3 «масса брутто» - вес продукции (сырья), переданной вместе с тарой;
- 4 «масса нетто» - масса продукции (сырья), переданной без массы тары.

Графа «по учетным ценам» включает две графы - «цена, руб.коп.» и «сумма, руб.коп.». В этой графе указывают:

- 1 «цена, руб.коп.» - цена за единицу (кг/шт/л) продукции (сырья), передаваемой со склада.
- 2 «сумма, руб.коп.» - стоимость продукции (сырья), передаваемой со склада.

Оформите товарную накладную:

- Организация: ООО «Смак», г. Чебоксары, ул. Николаева, д. 55, тел./ факс. 133-22-45.
- Отправитель – Кладовая овощей, Получатель – овощной цех.
- Счет 10, субсчет 1
- Товары: Морковь свежая столовая 4 кг; картофель свежий крахмальный белый 7 кг, капуста свежая краснокочанная 4 кг; Лук репчатый 3 кг, помидоры красные свежие 3 кг, огурцы свежие длинноплодные гладкие 3 кг, чеснок свежий 1 кг, перец болгарский желтый сладкий 4 кг, яблоки свежие желтые гренни 5 кг, свекла свежая столовая 2 кг, салат китайский 4 кг, грибы шампиньоны свежие 3 кг.

- Каждое сырье находится в таре - коробка, которая весит 0,4 кг.
- Стоимость единицы товара: Морковь свежая столовая 11 руб.; картофель свежий крахмальный белый 10.5 руб., капуста свежая краснокочанная 8 руб.; Лук репчатый 11.5 руб., помидоры красные свежие 74.4 руб., огурцы свежие длинноплодные гладкие 92 руб., чеснок свежий 190 руб., перец болгарский желтый сладкий 195 руб., яблоки свежие желтые гренни 45 руб., свекла свежая столовая 9.04 руб., салат китайский 76.9 руб., грибы шампиньоны свежие 219.5 руб.
- Подсчитайте итоговую сумму.

3 АЛГОРИТМ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

Практическое задание

Задание 1

- Изучите правила приемки товаров- документы для заполнения представлены в приложении Б
- Ответьте на поставленные вопросы.
- Решите производственную ситуацию.
- Оформите документы на отпуск продуктов.

Вопросы:

1

Как организуется приемка продовольственных товаров?

2

Какие товары запрещается принимать?

3

Способы хранения продовольствия.

4

Какие потери при хранении продовольствия могут быть?

5

Условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.

6

Правила отпуска продукции на производство.

Производственные ситуации:

1

Заведующий производством сделал заявку на получение мяса говядины из холодильной камеры, сахара-песка, моркови, лука репчатого, крупы рисовой, капусты белокочанной, соли поваренной, тушки курицы охлажденной. В какой последовательности будет осуществляться отпуск продуктов кладовщиком?

ОТВЕТ _____

2

Из складских помещений ПОП, на производство было затребованы яйца куриные. Однако требование не было выполнено. Почему, как вы думаете?

ОТВЕТ _____

3

Со склада было затребовано по накладной: 20 яиц, 5 литров молока, 1 кг крупы рисовой, 2 кг муки пшеничной высшего сорта. На производство поступило: 20 яиц, 4 литра молока, 800 грамм крупы рисовой; 1,5 кг муки пшеничной высшего сорта. В чем причина недостачи. Как этого можно было избежать?

ОТВЕТ _____

Обучающиеся защищают работу, отвечая на контрольные вопросы.

Методика выполнения задания:

- Записать цель данной лабораторной работы.
- Решить задачи.
- Сделать вывод.
- Защитить работу, ответив на контрольные вопросы.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

- 1) Как организуется приемка продовольственных товаров?
- 2) Условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.
- 3) Правила отпуска продукции на производство.
- 4) Способы хранения продовольствия.
- 5) Какие потери при хранении продовольствия могут быть?

5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (дзаджмент и объективные) в Таблице 1.

Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 12 баллов

Таблица 1.- Критерии оценки и количество начисляемых баллов

Критерий	Оценки		
	Судейская (J)	Объективная (O)	Общая
РАБОТА	-	6	6
ПРЕЗЕНТАЦИЯ	6	-	6
Итого	6	6	12

Ведомость оценок (субкритериев) содержит перечень аспектов, подлежащих оценке.

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов. Оценочные ведомости представлены в Приложении В.

Судейская оценка (дзаджмент)

При принятии решения используется шкала 0–3, где:

- 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
- 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
- 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
- 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное.

Аспекты измеримые

Мах балл

О Работа с нормативной документацией

2.0

Технологическая карта 2

Калькуляционная карта 2

Наряд-заказ 1

Фактура 2

Отчет 1

За отсутствие 1 формы – вычесть 0,5б

За отсутствие 2 форм – вычесть 1 б

За отсутствие 3 и более – 0

О Расчеты

2.0

Не представлены в полном объеме - 0

Представлены в полном объеме, но допущены ошибки в расчетах - 1

О Время **2.0**

Не уложился во время - 0

Аспекты (судейское мнение) **Мах балл**

Ж Рабочий процесс (расчеты) **3,0**

0 – расчеты не выполнены

1 - Обучающийся демонстрирует слабые навыки работы с формулами, нужны консультации

2 - Обучающийся демонстрирует хорошие навыки самостоятельной работы с расчетными формулами

3 – Обучающийся отлично владеет навыками проведения расчетов по заданным формулам.

Ж Завершенность эксперимента **3.0**

0 – Работа над контрольными вопросами не произведена

1 - Имеются ошибки в ответах на контрольные вопросы, нет точности в формулировках

2 – Имеются незначительные неточности в ответах на вопросы

3 - Нет ошибок в ответах на контрольные вопросы, точность в формулировках

Пороги баллов для перевода оценки

Оценки	«2»	«3»	«4»	«5»
Баллы	6.0	6,5	8	9.5

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ № 4

Тема: Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость.

Цель работы: закрепить теоретические знания по взаимозаменяемости сырья, по умению работать с таблицей «Нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья»

Объем времени, отведенный на выполнение лабораторной работы: 4 часа.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, калькулятор, тетрадь, таблицы взаимозаменяемости сырья;

2 ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМЕ ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ

При решении задач на взаимозаменяемость сырья для определения эквивалентной массы заменяющих продуктов необходимо пользоваться таблицей «Нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья» (из приложения Сборника). По первому столбику находим наименование продукта, который по условию задачи необходимо заменить. Во втором столбике указана масса заменяемого продукта, она выражена в таблице как 1 кг. В третьем столбике находим продукт (или продукты), которым можно заменить данный и в четвертом столбике эквивалентную массу заменяющих продуктов.

В некоторых задачах прежде чем находить массу заменяющих продуктов, необходимо перевести в килограммы продукты, выраженные в условии в штуках. Так, например, если по условию задачи необходимо заменить 5 штук яиц куриных яичным порошком.

1. Переведем штуки в килограммы: для расчетов берется средняя масса куриного яйца равная 40 гр.=0,04 кг. Следовательно, $0,04 \cdot 5 = 0,2$ кг
2. По таблице «Нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья» определяем, что 1 кг яиц куриных можно заменить 0,28 кг яичного порошка.

Составим пропорцию:

$$\begin{array}{ccc} \frac{1}{0,2} & - & \frac{0,28}{x} \\ \Rightarrow & & x = 0,2 \cdot 0,28 = 0,056 \text{ кг} \end{array}$$

Ответ: для замены 5 яиц необходимо взять 0,056 кг яичного порошка.

При решении ситуационных задач вначале необходимо внимательно прочитать условие задачи. Затем пользуясь знаниями, полученными на уроках теоретического обучения дать полный ответ, обосновывая его.

3 АЛГОРИТМ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

Практическая часть

Задачи:

1. Для приготовления бисквита необходимо использовать яйца куриные в количестве 25 штук, ванилин в количестве 20гр., сахар-песок в количестве 1,2 кг. Перечисленных продуктов на складе предприятия не оказалось. Определить взаимозаменяемость сырья и пересчитать его количество.
2. Рассчитать сколько необходимо меланжа для замены яиц при приготовлении тарталеток в количестве 270 штук, если на 100 тарталеток расходуется 5 яиц массой нетто 42,4грамма.
3. Рассчитать сколько необходимо яиц для замены меланжа при приготовлении тарталеток в количестве 270 штук, если на 100 тарталеток расходуется 228г меланжа.
4. Какое количество сахара потребуется для получения 2500 г сахарной пудры.
5. В оздоровительном лагере готовят кисель, для которого необходимо 28 кг сахара. Рассчитать, какое количество меда натурального потребуется для замены сахара.

Ситуационные задачи.

1. Для приготовления тирамиссу на складе не оказалось сыра «Маскарпоне». Ваши действия.
2. Миндаль плохо очищается. Ваши действия.
3. Объясните возможную причину, почему после приготовления желе (приготовленное с использованием желатина) не застыло или застыло плохо.
4. Фисташки потеряли цвет, а грецкие орехи приобрели неприятный запах. Объясните причину брака.
5. Вы для работы получили муку с посторонним запахом. Можно ли использовать такую муку? Если можно то, для каких изделий?

Методика выполнения задания:

- Записать цель данной практической работы.
- решить задачи на взаимозаменяемость.
- решить ситуационные задачи

Дополнительные сведения:

№ п/п	Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5	6
1	Яйца без скорлупы	1,00	Яичный порошок	0,28	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панирования изделий, в сладких блюдах
2	То же	1,00	Яичный меланж мороженный	1,0	То же
38	Сахар-песок	1,00	Рафинадная пудра	1,00	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
39	Сахар-песок	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
110	Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,0	В сладких блюдах
111	То же	1,00	Ванильная эссенция	12,7	То же

Обучающиеся защищают работу, отвечая на контрольные вопросы.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

- 1) Как приготовить сахар – песок для приготовления кондитерских изделий?
- 2) Как приготовить яйцо для приготовления мучных кондитерских изделий?
- 3) Какие виды муки вы можете назвать?
- 4) Назовите сахарные продукты?
- 5) Назовите яичные продукты и сроки их хранения
- 6) Соотношение взаимозаменяемости яйца куриного на меланж?

5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (двухзначные и объективные) в Таблице 1.

Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 12 баллов

Таблица 1.- Критерии оценки и количество начисляемых баллов

Критерий	Оценки		
	Судейская (J)	Объективная (O)	Общая
РАБОТА	-	6	6
ПРЕЗЕНТАЦИЯ	6	-	6
Итого	6	6	12

Ведомость оценок (субкритериев) содержит перечень аспектов, подлежащих оценке.

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов. Оценочные ведомости представлены в Приложении Г.

Судейская оценка (джаджмент)

При принятии решения используется шкала 0–3, где:

- 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
- 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
- 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
- 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное.

Аспекты измеримые

Мах балл

О Работа с нормативной документацией

2.0

Задачи на взаимозаменяемость 5 шт

Ситуационные задачи 5 шт

За отсутствие 1 формы – вычитать 0,5б

За отсутствие 2 форм – вычитать 1 б

За отсутствие 3 и более – 0

О Расчеты

2.0

Не представлены в полном объеме - 0

Представлены в полном объеме, но допущены ошибки в расчетах - 1

О Время

2.0

Не уложился во время - 0

Аспекты (судейское мнение)

Мах балл

Ж Рабочий процесс (расчеты)

3,0

0 – расчеты не выполнены

1 - Обучающийся демонстрирует слабые навыки работы с формулами, нужны консультации

2 - Обучающийся демонстрирует хорошие навыки самостоятельной работы с расчетными формулами

3 – Обучающийся отлично владеет навыками проведения расчетов по заданным формулам.

Ж Завершенность эксперимента

3.0

0 – Работа над контрольными вопросами не произведена

1 - Имеются ошибки в ответах на контрольные вопросы, нет точности в формулировках

2 – Имеются незначительные неточности в ответах на вопросы

3 - Нет ошибок в ответах на контрольные вопросы, точность в формулировках

Пороги баллов для перевода оценки

Оценки	«2»	«3»	«4»	«5»
Баллы	6.0	6,5	8	9.5

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Печатные издания:

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
5. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. 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.

Электронные издания:

1. 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.
2. 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

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Оценочные ведомости для практической работы №1,2

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Макс. балл	Аспекты начисления баллов / Описание	Номер участника/ оценка									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	Время Не уложился во время - 0										
2	О Работа с таблицами 2.0 <i>За отсутствие 1 формы – вычесть 0,5б</i> <i>За отсутствие 2 форм – вычесть 1 б</i> <i>За отсутствие 3 и более – 0</i>										
2	О Работа со схемами Не представлены в полном объеме - 0 Представлены в полном объеме, но допущены ошибки в расчетах - 1										

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Аспекты начисления баллов / Описание	Номер участника/ оценка									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ж Завершенность эксперимента 0 – Заполнение таблиц не выполнены 1 - Имеются ошибки в заполнении таблиц. 2 – Имеются незначительные неточности в заполнении таблиц. 3 - Нет ошибок в заполнении таблиц.										
Ж Рабочий процесс 0 – таблицы и схемы не заполнены, не нарисованы 1 - Обучающийся демонстрирует слабые навыки работы с литературой, нужны консультации 2 - Обучающийся демонстрирует хорошие навыки самостоятельной работы с литературой 3 – Обучающийся отлично владеет навыками работы с литературой при заполнении таблиц и схем										

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Оценочные ведомости для практической работы №3

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

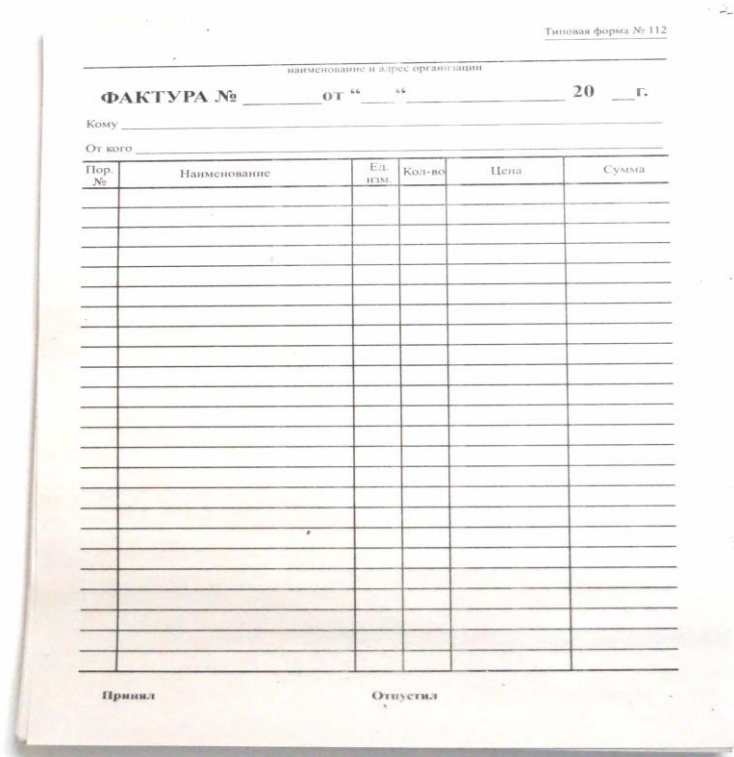
Макс. балл	Аспекты начисления баллов / Описание	Номер участника/ оценка									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	Время Не уложился во время - 0										
2	О Работа с нормативной документацией 2.0 Задачи 3 шт Наряд-заказ 1шт Фактура 2 шт <i>За отсутствие 1 формы – вычесть 0,5б</i> <i>За отсутствие 2 форм – вычесть 1 б</i> <i>За отсутствие 3 и более – 0</i>										
2	О Расчеты Не представлены в полном объеме - 0 Представлены в полном объеме, но допущены ошибки в расчетах - 1										

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Аспекты начисления баллов / Описание	Номер участника/ оценка									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ж Завершенность эксперимента 0 - Расчеты не выполнены 1 - Имеются ошибки в расчетах. 2 – Имеются незначительные неточности в расчетах. 3 - Нет ошибок в расчетах.										
Ж Рабочий процесс (расчеты) 0 – расчеты не выполнены 1 - Обучающийся демонстрирует слабые навыки работы с формулами, нужны консультации 2 - Обучающийся демонстрирует хорошие навыки самостоятельной работы с расчетными формулами 3 – Обучающийся отлично владеет навыками проведения расчетов по заданным формулам.										

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Образцы документов для



0000000000

Исполнитель :ООО «_____», ИНН _____

область,

000000 Московская

Некий район,
тел. (000) 000-000-000

ЗАКАЗ – НАРЯД №

Дата и время приема заказа	00.00.00г	
Дата и время начала работ	00.00.00г	
Дата и время окончания работ	00.00.00г	

Заказчик ООО «ПРИВЕТ»	Адрес, телефон г....
Марка, модель Вольво	Двигатель №
Год выпуска Пробег км	Шасси №
Государственный рег.номер	VIN
Кузов №	

Работы:

Код	Наименование работ	Кол-во	Норма времени н/ч	Стоимость (руб.)	Сумма (руб.)
-----	--------------------	--------	----------------------	----------------------	------------------

	1.	1		00-00	00-00

Итого работы (руб.) :

00-00

Запасные части :

Код	Наименование	Еден. измер.	Кол-во	Стоимость (руб.)	Сумма (руб.)

Итого запасные части (руб.):

Наименование	Сумма, (руб.)	НДС, 18% (руб.)	Сумма, в т.ч. НДС (руб.)
Работа	00-00	--	--
Другое	--	--	--
Итого	00-00	--	--
Запасные части	--	--	--
Всего к оплате	00-00	--	--

Кассир : _____ / /

С объемом работ и первоначальной стоимостью согласен _____

С Правилами предоставления услуг ознакомлен _____

Все претензии, касающиеся комплектности, технического состояния автомобиля, объема и качества выполненных работ, исправности узлов и агрегатов, подвергшихся ремонту или подмены отдельных составных частей автомобиля, Заказчик обязан предъявить Исполнителю непосредственно при получении автомобиля, после проведения технического обслуживания или/и ремонта автомобиля. В противном случае Заказчик теряет право впоследствии ссылаться на наличие каких-либо недостатков (дефектов) в выполненной Исполнителем работе (оказанных услугах), предоставленных Исполнителем запасных частях и/или расходных материалах, либо на нарушение комплектности и технического состояния автомобиля.

При обнаружении Заказчиком недостатков в выполненной работе, они устраняются Исполнителем в течении 45 рабочих

Дней с момента получения соответствующего требования Заказчика. В том случае, если устранение обнаруженных Заказчиком недостатков требует заказа необходимых комплектующих у организации-производителя (поставщика), срок устранения выявленных недостатков увеличивается соразмерно времени, необходимого для получения Исполнителем заказанных комплектующих.

Гарантийный срок на приобретенные запасные части – 12 месяцев, при условии их установки у Исполнителя и правильной эксплуатации автомобиля.

Недостатки, обнаруженные в товаре устраняются Продавцом в течении 45 рабочих дней с момента получения соответствующего требования Заказчика. В том случае, если устранение обнаруженных Заказчиком недостатков требует заказа необходимых комплектующих у организации-производителя (поставщика), срок устранения выявленных недостатков увеличивается соразмерно времени, необходимого для получения Исполнителем заказанных комплектующих.

Исполнитель несет гарантийные обязательства при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и рекомендаций исполнителя по использованию результатов работы (услуги).

Рекомендации по дальнейшей эксплуатации автомобиля

: _____

Порядок оплаты: наличный / безналичный расчет

Заказ-наряд оформил: _____ / _____ / _____

Объем и качество выполненных работ проверил :

Исполнитель _____ / _____ / _____

Комплектность транспортного средства проверил:

_____ / _____ / _____

—

М. П.

Претензий по комплектности не имею. С рекомендациями по использованию результатов работ ознакомлен. С окончательной суммой оплаты работ и стоимостью запасных частей согласен.

Заказчик : _____ / _____ / _____

« » _____ 20__ г

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Оценочные ведомости для практической работы №4

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Макс. балл	Аспекты начисления баллов / Описание	Номер участника/ оценка									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	Время Не уложился во время - 0										
2	О Работа с нормативной документацией 2.0 Задачи на взаимозаменяемость 5 шт Ситуационные задачи 5 шт <i>За отсутствие 1 формы – вычесть 0,5б</i> <i>За отсутствие 2 форм – вычесть 1 б</i> <i>За отсутствие 3 и более – 0</i>										
2	О Расчеты Не представлены в полном объеме - 0 Представлены в полном объеме, но допущены ошибки в расчетах - 1										

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Аспекты начисления баллов / Описание	Номер участника/ оценка									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ж Завершенность эксперимента 0 -.Расчеты не выполнены 1 - Имеются ошибки в расчетах. 2 – Имеются незначительные неточности в расчетах. 3 - Нет ошибок в расчетах.										
Ж Рабочий процесс (расчеты) 0 – расчеты не выполнены 1 - Обучающийся демонстрирует слабые навыки работы с формулами, нужны консультации 2 - Обучающийся демонстрирует хорошие навыки самостоятельной работы с расчетными формулами 3 – Обучающийся отлично владеет навыками проведения расчетов по заданным формулам.										