

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(16472 ПЕКАРЬ)**

Для специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника:
Техник - технолог

Программа учебной практики ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г., № 373.

Программа:

согласована с представителями работодателей:

Директор ООО «Пир Фэмили», совладелец ресторана «Брассерия Leuven», партнёр GaripovRestFamily _____ И.Х. Мирзиев

Бренд-шеф ООО «Бахетле» _____ И.И. Галиев



обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021

© Султангараева Э.Д., 2021

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 4 |
| 1.1. Место практики в структуре образовательной программы..... | 4 |
| 1.2. Цели и задачи практики | 4 |
| 1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики..... | 6 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ | 9 |
| 4.1. Общие требования к организации практики..... | 9 |
| 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики..... | 10 |
| 4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы | 10 |
| 4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»..... | 13 |
| 4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья..... | 14 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ | 14 |
| 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ | 16 |
| 6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики..... | 16 |
| 6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций | 17 |
| 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций | 23 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ А | 23 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Б | 28 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ В..... | 29 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Г | 31 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Д..... | 32 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Учебная практика по ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)» для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3, ПК 3.4; ПК 5.1; ПК 5.2.

1.2. Цели и задачи практики

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе практики должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

уметь:

- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;

подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;

эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;

знать:

ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;

виды технологических потерь и затрат на производстве;

способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;

способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;

виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;

правила безопасной эксплуатации оборудования;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;

классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);

технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);

способы формования конфетных масс и ириса;

требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;

классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);

технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);

требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;

виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;

виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий;

технологии и организацию производства макаронных изделий;

правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.

1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики

Общая трудоемкость учебной практики – 36 часов. Общая продолжительность учебной практики составляет 1 неделя.

| Показатели | Объем часов / продолжительность | |
|--|---------------------------------|--------|
| | часов | недель |
| Всего, в том числе: | 36 | 1 |
| в рамках освоения профессионального модуля: | 36 | 1 |
| Форма проведения, т.ч. в форме практической подготовки | концентрированная | |
| Сроки (период) проведения | 4 курс, 8 семестр | |

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение профессиональных компетенций (ПК):

| ПК | Наименование результатов практики |
|--------|---|
| ПК 1.1 | Организовывать и производить приемку сырья. |
| ПК 1.2 | Контролировать качество поступившего сырья. |
| ПК 1.3 | Организовывать и осуществлять хранение сырья. |
| ПК 2.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. |
| ПК 2.2 | Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. |
| ПК 2.3 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. |
| ПК 3.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. |
| ПК 3.2 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. |
| ПК 3.3 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. |
| ПК 3.4 | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. |
| ПК 5.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 5.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание учебной практики разработано кафедрой товароведения и технологии общественного питания, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий от 22 апреля 2014 г. N 373.

| Формируемые компетенции (код, наименование) | Виды работ | Наименование тем, содержание | Количество часов |
|---|---|---|------------------|
| ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 5.1-5.2 | - Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. - Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря. | Тема 1.1. Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия: классификация, назначение, ассортимент выпускаемой продукции, пищевая ценность | 3 |
| ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 5.1-5.2 | - Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлеба и кондитерских изделий органолептическим способом - Определять качество основного и дополнительного сырья для производства макаронных изделий | Тема 2.2 Оценка качества основного сырья и дополнительных ингредиентов для производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 3 |
| ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 5.1-5.2 | Получать сырье от поставщиков и со склада для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий | Тема 2.2 Оценка качества основного сырья и дополнительных ингредиентов для производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 3 |
| ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 5.1-5.2 | Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья | Тема 2.2 Оценка качества основного сырья и дополнительных ингредиентов для производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 3 |
| ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 5.1-5.2 | Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для производства хлеба, кондитерских и макаронных | Тема 2.3 Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, | 3 |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | изделий | кондитерских и макаронных изделий | |
| ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1-5.2 | Подбирать технологическое оборудование для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий и безопасно его использовать | Тема 2.3 Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 3 |
| ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1-5.2 | Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий | Тема 2.3 Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 3 |
| ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1-5.2 | -Освоить технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него - Освоить технологический процесс приготовления теста безопарным способом и изделий из него | Тема 2.3 Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 3 |
| ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1-5.2 | - Организовывать технологический процесс производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий - Приготавливать хлеб, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия | Тема 2.3 Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 3 |
| ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1-5.2 | - Оформлять хлебобулочные, кондитерские изделия | Тема 2.3 Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 3 |
| ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1-5.2 | - Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи хлебобулочных, кондитерских изделий. - Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения макаронных изделий | Тема 2.3 Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 3 |
| ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1-5.2 | Определить готовность и качество хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий органолептическим способом | Тема 2.4 Оценка качества готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 3 |

| | | | |
|--|--|-------|----|
| | | Всего | 36 |
|--|--|-------|----|

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Виды и сорта муки. Хлебопекарные свойства муки. Макароны свойства муки. Газообразующая способность муки. Подготовка муки к использованию.
2. Основное сырье и дополнительные ингредиенты, используемые в производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий: классификация, виды, оценка и контроль качества, условия хранения.
3. Инвентарь, инструменты и оборудование, используемое в производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
4. Особенности при оформлении кондитерских изделий.
5. Виды нетрадиционных макаронных изделий. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.
6. Инновационные направления в отрасли хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности.

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

- установить связь с руководителем практики от предприятия;
- принять участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществлять контроль за соблюдением студентом сроков практики и ее содержанием;
- выезжать на места прохождения практики с целью текущей проверки соблюдения студентом правил внутреннего распорядка дня в организации; для разрешения организационных вопросов, осуществления устных и письменных консультаций студентам по программе практики, сбору материала для написания дипломной работы и т.п.;
- разрабатывать тематику индивидуальных заданий и оказывать студентам методическую помощь при их выполнении;
- своевременно производить оценку результатов выполнения практикантами программы практики.

Требования к руководителям практики от организации:

- изучить программу учебной практики (по профилю специальности);
- оказать помощь студенту в составлении индивидуального календарно-тематического плана;
- организовать ознакомление студента с организацией;
- ознакомить студента с правилами внутреннего распорядка, а также с порядком пользования документами и другими материалами;

-создать студенту необходимые условия для успешного самостоятельного освоения всех видов работы в соответствии с программой и календарно-тематическим планом;

-помогать студенту в изучении тем практики;

-оказывать помощь в приобретении опыта при выполнении студентом порученного задания;

-систематически проверять и подписывать дневник и оказывать помощь в сборе материалов для оформления отчета по практике;

-сообщать в институт о случаях нарушения студентом трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка организации.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:

Организации-базы практики обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие правилам и нормам охраны труда, проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности, также правилами внутреннего трудового распорядка организации.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Для проведения практики необходимы специальные помещения, обеспеченные всем необходимым оборудованием для полноценного прохождения практики в конкретной организации и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет».

Все объекты должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-производственных работ.

В случае реализации практики на базе института требуется *лаборатория «Учебный кулинарный цех».*

Оборудование лаборатории:

Оборудование лаборатории и учебного кабинета:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Машина для производства макаронных изделий;

Жарочные шкафы;

Кастрюли;

Сковороды;

*Ванны для мытья посуды;
Раковины для мытья рук;
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый,
стиральный)
Тестораскаточная машина
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Фритюрница
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со шупом
Производственный стол с моечной ванной
Мраморная доска
Машино-аппаратурные схемы поточных и автоматизированных линий
по производству макаронных изделий;
Макаронные прессы
Миксер планетарный;
Плита индукционная;
Холодильники однокамерные;
Блендер погружной;
Конвекционная печь;
Шкафы пекарские;
Электроплиты;
Стеллажи;
Лабораторная посуда / комплектующие;
Аптечка для оказания первой медицинской помощи.*

4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы

а) нормативные правовые документы:

Конституция Российской Федерации (принята на всенародном

голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 32 с.

ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 27 с.

ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.

ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 64 с.

ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 16 с.

ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 47 с.

ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 64 с.

ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 46 с.

ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. -

М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.

СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. – М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] – М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

б) основная литература

1. Грибов, В.Д. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск [Электронный ресурс]: учебник / В.Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2018. — 280 с. - (СПО) - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927086>

2. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-406-07368-1. — URL: <https://book.ru/book/931505> (дата обращения: 14.11.2019). — Текст: электронный.

в) дополнительная литература:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>

2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1045715>

3. Филиппов, С. Команда чемпионов продаж: Как создать идеальный отдел продаж и эффективно им управлять [Электронный ресурс] / Сергей Филиппов. - М.: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2016. - 170 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/913972>

4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <https://eda.ru/>. информационный портал Еда.ру, содержащий статьи и современные технологии приготовления различных изделий
2. <https://www.gastronom.ru/>- информационный портал Гастроном.Ру содержащий статьи и современные технологии приготовления различных изделий
3. <http://znanium.com> - библиотека «Знаниум»
4. <https://www.book.ru> – библиотека.

4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Прохождение учебной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в Казанском кооперативном институте с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

В соответствии с действующими нормативными документами, форма и вид отчетности студентов о прохождении учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности определяются учебным заведением.

В качестве отчетных материалов о прохождении практик выступают:

1) Отчет о прохождении практики, составленный по утвержденной форме.

В отчете по практике должны входить следующие составляющие:

1) Титульный лист (Приложение Б).

2) Введение:

– цель, место, дата начала и продолжительность практики;

– перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

3) Основная часть, содержащая:

– идет по этапам, указанным в плане учебной практики. По каждому этапу студент должен кратко описать проблемные и анализируемые вопросы,

которые сопровождаются подборкой образцов документов и других материалов, соответствующих программе практике. Для раскрытия каждого этапа могут быть представлены примеры решения задач;

- анализ полученных результатов;
- обоснование необходимости проведения дополнительных исследований;

4) Заключение:

- необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;

- сделать индивидуальные выводы о практической значимости проведенного исследования для себя.

5) Список использованных источников (в соответствии с ГОСТом).

6) Приложения, которые могут включать:

- иллюстрации в виде фотографий, графиков, рисунков, схем, таблиц;
- промежуточные расчеты.

В установленный срок (не позднее трех дней после окончания практики) студент составляет отчет в формате Microsoft Word, оформленный в соответствии с методическими указаниями, отражающий степень выполнения программы, и представляет его в сброшюрованном виде вместе с другими отчетными документами руководителю практики от Института. Отчет о прохождении практики должен включать описание проделанной работы. В качестве приложения к отчету должны быть представлена составленная необходимая документация по всем этапам работы (кредитная документация).

Требования к оформлению текстовых документов:

- шрифт основного текста – Times New Roman, 14 пунктов, обычный, междустрочный интервал – полуторный; поля: левое - 3, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1,0 см; абзац – 1,25 см (отчеты, выполненные в рукописном виде, не принимаются), при форматировании текста следует устанавливать выравнивание абзацев по ширине;

- объем отчета – не менее 20 страниц (без списка использованных источников информации и приложений);

- страницы основной части отчета должны быть пронумерованы. Приложения к отчету нумеруются отдельно от основной части отчета, например, Приложение 1, Приложение 2 и т.д.;

- страницы отчета нумеруют арабскими цифрами, с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер проставляется в центре нижней части листа (выравнивание от центра) без точки в конце номера. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется.

Отчет должен быть оформлен на рабочем месте и полностью завершен к моменту окончания практики. Основой отчета являются самостоятельно выполняемые работы студентом в соответствии с программой практики.

В отчете также описывается методика проведения исследований,

отражаются результаты выполнения индивидуального задания, полученного от руководителя. В конце отчета приводятся краткие выводы о результатах практики, предлагаются рекомендации по улучшению эффективности деятельности предприятия общественного питания.

Изложение в отчете должно быть сжатым, ясным и сопровождаться цифровыми данными, схемами, графиками и диаграммами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Объемные таблицы и расчеты могут быть оформлены как приложения к отчету с обязательной ссылкой на них в тексте.

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте отчета. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста отчета. Номер следует размещать над таблицей слева без абзацного отступа после слова «Таблица». Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается в одну строку с ее номером через тире.

Рисунки (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

К отчету прилагается дополнительно:

- отзыв-характеристика (приложение В) в котором руководитель практики от предприятия общественного питания по месту прохождения практики необходимо дать оценку отношению студента к работе (с подписью ответственного лица), поставить дату завершения практики и круглую печать предприятия общественного питания, и дневник практиканта (приложение Г).

Все оформленные отчетные документы по практике сброшюровываются в следующей последовательности:

- 1 – Титульный лист;
- 2 – Отчет об учебной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- 3 – Приложения

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются организационный, основной и завершающий этап.

| № п/п | Контролируемый этап практики | Код компетенции | Наименование оценочного средства |
|-----------|--|---|--|
| 1. | Организационный этап | | |
| | <i>Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка</i> | ПК 5.1-5.2 | <i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i> |
| 2. | Основной этап | | |
| | <i>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа</i> | ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1- 5.2 | <i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i> |
| 3. | Завершающий этап | | |
| | <i>Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики</i> | ПК 5.1-5.2 | <i>Отчет по практике</i> |

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику (приложение Д).

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций

Критериями оценки прохождения практики являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный срок; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее

представления; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дана отрицательная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

| Компет енции | Показатели оценивания | Критерии оценивания уровня освоения компетенций | | | | Итого: |
|-----------------|--|--|--|--|---|--------|
| | | Высокий (верно и в полном объеме) 5 б. | Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б. | Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б. | Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б. | |
| ПК1.1. | Организовывать и производить приемку сырья. | Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приемку сырья. | С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приемку сырья. | На базовом уровне, с ошибками и может проводить приемку сырья. | Не может обрабатывать, организовывать и проводить приемку сырья. | 5 |
| ПК 1.2. | Контролировать качество поступившего сырья. | Верно и в полном объеме может организовывать и контролировать качество поступившего сырья. | С незначительными замечаниями может организовывать и контролировать качество поступившего сырья. | На базовом уровне, с ошибками и может проводить и контролировать качество поступившего сырья. | Не может обрабатывать, организовывать и контролировать качество поступившего сырья. | 5 |
| ПК1.3. | Организовывать и осуществлять хранение сырья. | Верно и в полном объеме может организовывать и осуществлять хранение сырья. | С незначительными замечаниями может организовывать и осуществлять хранение сырья. | На базовом уровне, с ошибками и может проводить и осуществлять хранение сырья. | Не может обрабатывать, организовывать и осуществлять хранение сырья. | 5 |
| ПК 2.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | Верно и в полном объеме может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий исполнителями. | С незначительными замечаниями может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий исполнителями. | На базовом уровне, с ошибками и может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий исполнителями. | Не может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий исполнителями. | 5 |

| | | | | | | |
|---------|---|---|---|---|--|---|
| ПК 2.2. | Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | Верно и в полном объеме может организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | С незначительными замечаниями может организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | На базовом уровне, с ошибками и может организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | Не может организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | 5 |
| ПК 2.3. | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. | Верно и в полном объеме может организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. | С незначительными замечаниями может организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. | На базовом уровне, с ошибками и может организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. | Не может организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. | 5 |
| ПК 3.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. | Верно и в полном объеме может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. | С незначительными замечаниями может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.. | На базовом уровне, с ошибками и может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.изделий. | Не может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. | 5 |
| ПК 3.2. | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых | Верно и в полном объеме может организовывать и осуществлять технологический процесс производства | С незначительными замечаниями может организовывать и осуществлять технологический процесс производства | На базовом уровне, с ошибками и может организовывать и осуществлять технологический процесс производства | Не может организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых | 5 |

| | | | | | | |
|---------|---|---|--|---|--|----|
| | кондитерских изделий. | сахаристых кондитерских изделий | сахаристых кондитерских изделий. | сахаристых кондитерских изделий изделий. | кондитерских изделий | |
| ПК 3.3. | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. | Верно и в полном объеме может организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. | С незначительными замечаниями может организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.. | На базовом уровне, с ошибками и может организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. | Не может организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. | 5 |
| ПК 3.4. | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий | Верно и в полном объеме может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий | С незначительными замечаниями может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий | На базовом уровне, с ошибками может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий | Не может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий | 5 |
| ПК5.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства | Верно и в полном объеме может Участвовать в планировании основных показателей производства | С незначительными замечаниями может Участвовать в планировании основных показателей производства | На базовом уровне, с ошибками и может Участвовать в планировании основных показателей производства | Не может Участвовать в планировании основных показателей производства | 5 |
| ПК 5.2. | Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями. | Верно и в полном объеме может Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями. | С незначительными замечаниями может Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями. | На базовом уровне, с ошибками и может Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями. | Не может Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями. | 5 |
| | | | | | Всего | 60 |

Шкала оценивания

| Оценка | Баллы | Уровень освоения компетенции |
|---------------------|--------------------|-------------------------------------|
| отлично | от 52 до 60 баллов | высокий |
| хорошо | от 43 до 51 баллов | средний |
| удовлетворительно | от 30 до 42 баллов | низкий |
| неудовлетворительно | ниже 30 | недостаточный |

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

1. Технологический процесс организации кондитерского производства
2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь
3. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
4. Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий классификации, краткая характеристика.
5. Основные характеристики сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления хлеба, хлебобулочных изделий.
6. Приготовления хлебобулочных изделий с использованием различных технологий из опарного теста (булочка домашняя, сдоба обыкновенная, булочка сахарная, булочка российская, булочка ванильная, булочка с орехами).
7. Приготовления хлебобулочных изделий с использованием различных технологий из безопарного теста (пирожки печеные с различными фаршами, пирог московский, пирог домашний с маком, пончики московские).
8. Приготовление ржаного и пшеничного хлеба с использованием различных видов муки. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста
9. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для отделки хлебобулочных и мучных изделий. Ассортимент, режим производства начинок, цукатов, сиропов для промочки, помады, глазури, повидла, джема, мармелада, сливочных и других видов кремов.
10. Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы отделки праздничного хлеба, сдобы обыкновенной, пирога «Невского», пирога «Лакомка», пирога домашнего с маком, ватрушек венгерских, куличей и караваев.
11. Контроль качества и безопасности готовой продукции различными методами. Виды дефектов и причины их возникновения. Правила упаковки, маркировки и транспортирования для реализации в торговой сети и на предприятиях ОП. Условия и сроки реализации готовой продукции.
12. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий: классификации, краткая характеристика
13. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий из опарного дрожжевого теста: пироги с различными начинками, кулебяки и национальные татарские изделия. Требования к качеству и сроки реализации. Органолептические показатели готовой продукции.
14. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий из безопарного дрожжевого и

сдобного теста: ватрушки с начинками, пирожки сдобные простые с различными фаршами и сочни с творогом. Требования к качеству и сроки реализации. Органолептические показатели готовой продукции.

15. Приготовление пряничного полуфабриката и изделий из него (коржики сахарные, коржики молочные, пряники тульские, пряники детские и коврижки медовые с начинкой и без начинки).

16. Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката горячим и холодным способом.

17. Технологический процесс приготовления песочного и воздушного полуфабрикатов горячим и холодным способом.

18. Технологический процесс приготовления миндального и заварного полуфабрикатов горячим и холодным способом.

19. Технологический процесс и особенности приготовления слоеного дрожжевого и без дрожжевого теста.

20. Ассортимент и технологический процесс оформления приготовления национальных мучных кондитерских изделий.

21. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Оценка качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий.

22. Ассортимент и назначение отделочных полуфабрикатов. Организация рабочих мест. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и их безопасное использование.

23. Технологический процесс приготовления и использования сахаристых отделочных полуфабрикатов: сиропов, жженки, карамельной массы (ливной, атласной, пластинчатой), сахарной мастики, желе и кандира.

24. Технологический процесс приготовления марципанов (сырого и заварного), крошек, обсыпок, украшений из шоколадной глазури и шоколада.

25. Техника оформления кондитерских изделий в зависимости от ассортимента и тематики.

26. Технологический процесс приготовления и назначение рисовальных масс для сложных кондитерских изделий.

27. Технологический процесс использования сухих смесей для приготовления отделочных полуфабрикатов.

28. Технологический процесс приготовления сливочных кремов и кремов пониженной калорийности.

29. Технологический процесс приготовления белковых кремов (сырцовый, заварной, на агаре, «зефире»). Санитарный режим приготовления данного ассортимента.

30. Технологический процесс приготовления творожных и сырных кремов.

31. Технологический процесс приготовления отделок изделий из суфле и зефирной массы.

32. Технологический процесс приготовления заварных и сметанных кремов.

33. Классификация и групповая характеристика макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий. Пищевая ценность макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий.

34. Основное сырье для производства макаронных изделий. Виды основного сырья макаронного производства. Виды и сорта пшеницы. Макароны свойства муки. Хранение и подготовка сырья. Органолептические и физико-химические показатели качества сырья. Требования действующих стандартов к качеству сырья.

35. Дополнительное сырье для изготовления макаронных изделий. Виды дополнительного сырья макаронного производства. Пищевые добавки. Обогащающие добавки. Вкусоароматические добавки. Улучшители муки. Хранение и подготовка дополнительного сырья. Нетрадиционное сырье, применяемое в современном макаронном производстве.

36. Приготовление макаронного теста. Типы замеса теста. Виды рецептур. Стадии приготовления теста. Дозирование и смешивание ингредиентов теста. Структурномеханические свойства теста.

37. Технологические этапы производства макаронных изделий: замес теста, формирование макаронных изделий, сушка и охлаждение.

38. Отбраковка продукции. Упаковка макаронных изделий. Хранение продукции. Переработка брака. Сортировка макаронных изделий. Температура и влажность, упаковываемых изделий.

39. Процессы, происходящие при охлаждении и стабилизации макаронных изделий.

40. Производство нетрадиционных макаронных изделий. Виды нетрадиционных макаронных изделий, технологические и экономические предпосылки их производства.

41. Причины порчи макаронных изделий при хранении и условия хранения.

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Объем работы, права и обязанности студента в период прохождения практики определяются должностной инструкцией и заданием на практику.

До начала практики студент должен:

- пройти инструктаж на кафедре;
- присутствовать на организационном собрании по практике;
- получить задание на практику от кафедры, дневник практики, бланк отзыва организации – базы практики, указания по оформлению отчета о практике;
- встретиться с руководителем практики от кафедры, получить задание на практику и согласовать график консультаций;
- ознакомиться с основными положениями по технике безопасности и охране труда;
- своевременно прибыть к месту практики.

Перед началом практики студент должен:

- пройти вводный инструктаж по охране труда, технике безопасности и противопожарной охране;
- уточнить задание на практику у руководителя практики от производства;
- принять к сведению распоряжения руководителя практики от производства и строго их выполнять;
- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка, действующими в организации, и строго их выполнять.

В период практики студент должен:

- ознакомиться с содержанием деятельности кредитной организации, ее ролью и местом в региональной экономике;
- изучить нормативную документацию, регламентирующую деятельность кредитной организации;
- осуществить сбор и анализ необходимого для выполнения задания на практику материала о деятельности кредитной организации;
- подготовить отчет о практике;
- регулярно вести дневник практики.

По окончании практики студент должен:

- сдать спецодежду, литературу, нормативно-правовую документацию и другое имущество, предоставленное кредитной организацией в его пользование на период практики;
- получить визу в дневнике о выбытии с места практики;
- сдать дневник и отчет на проверку руководителю практики от кафедры;
- своевременно представить к защите отчет о практике и прочие необходимые документы.

При прохождении практики студент имеет право:

- получать информацию, необходимую для выполнения задания на практику;
- пользоваться библиотекой организации и с разрешения руководителей подразделений информационными фондами и архивами организации;
- получать компетентную консультацию руководителей и специалистов организации по вопросам, предусмотренным заданием на практику;
- с разрешения руководителя подразделения пользоваться вычислительной и организационной техникой для обработки информации, связанной с выполнением задания на практику;
- пользоваться услугами подразделений неучебной инфраструктуры организации (столовая, буфет, медпункт, спортивные сооружения и т. пр.).

В период практики студент обязан:

- полностью и самостоятельно выполнять задания, предусмотренные программой и календарным планом практики;
- осуществить сбор, систематизацию, обработку и анализ информации об организации, предусмотренной заданием на практику;
- обеспечить необходимое качество и нести равную со штатными работниками ответственность за выполняемую работу по плану подразделения и ее результаты;
- регулярно вести записи в дневнике практики о характере выполняемой работы и заданий в соответствии представлять его для контроля руководителям практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка, строго соблюдать правила охраны труда;
- по окончании практики представить руководителю практики отчет о практике и в установленные сроки его защитить.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Факультет _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ

о _____ **практике студента**
(указать вид практики)

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
специальность _____

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

название организации

адрес организации

название отдела

в качестве кого проходил практику студент

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ

от института _____
фамилия, имя, отчество, должность

от организации (предприятия) _____
фамилия, имя, отчество, должность

2020 г

ПРИЛОЖЕНИЕ В

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ХАРАКТЕРИСТИКА студента-практиканта

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(код, наименование специальности)

группа _____ курс _____ форма обучения _____

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

на _____

(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

под руководством _____

(фамилия, имя, отчество руководителя, должность)

прошел(а) _____ учебную _____ практику

(вид практики: учебная, производственная, преддипломная)

1. За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности*

| № | Наименование и шифр общекультурных (ОК)/универсальных (УК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС | Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции* | | |
|---|--|---|---------|---------|
| | | низкий | средний | высокий |
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |

*отметить знаком «+» в нужной графе

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенции):

| Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС | Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции* | | |
|--|---|---------|---------|
| | низкий | средний | высокий |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

*отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента:

Оценка по результатам практики, с учетом защиты отчета по практике

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики от предприятия _____
(подпись) (ф.и.о.)

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ДНЕВНИК

прохождения _____ практики
студента _____ курса _____ группы
специальность/направление, профиль

факультет _____

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: _____
(название организации)

Сроки прохождения практики:

- | | | | | | |
|----|--|-------|-----------|-------|-----------|
| 1. | Студент _____ (Ф.И.О.) | _____ | (подпись) | | |
| 2. | Руководитель практики от института _____ (должность) | _____ | (Ф.И.О.) | _____ | (подпись) |
| 3. | Руководитель практики от предприятия, организации _____ (должность) | _____ | (Ф.И.О.) | _____ | (подпись) |

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальные задания по _____ учебной _____ практике:

| №п/п | Задание |
|------|--|
| 1. | Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия: классификация, назначение, ассортимент выпускаемой продукции, пищевая ценность |
| 2. | Оценка качества основного сырья и дополнительных ингредиентов для производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий |
| 3. | Оценка качества основного сырья и дополнительных ингредиентов для производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий |
| 4. | Оценка качества основного сырья и дополнительных ингредиентов для производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий |
| 5. | Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий |
| 6. | Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий |
| 7. | Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий |
| 8. | Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. |
| 9. | Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий |
| 10. | Оценка качества готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий |

Преподаватель.
(должность)

(Ф.И.О.)

(подпись)

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

| Дата | Содержание работы | Оценка и замечания руководителя практики |
|------|-------------------|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | | |
|------|---|----------------|
| | Студент _____ (подпись) | _____ (Ф.И.О.) |
| М.П. | Руководитель практики от организации _____ (подпись) | _____ (Ф.И.О.) |
| Дата | Руководитель практики от института _____ (подпись) | _____ (Ф.И.О.) |