

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

Среднее профессиональное образование

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)**

**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

Казань 2021

Программа производственной практики (по профилю специальности) 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 2014 г., № 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	6
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	11
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.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	13
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ	16
ПРИЛОЖЕНИЕ А	25
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	27
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ Г	30
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.....	31

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Производственная 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

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего, в том числе:	144	4
в рамках освоения профессионального модуля:	144	4
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 производственной 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	<ul style="list-style-type: none"> - Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. - Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря, видами необходимого сырья. - Организация рабочего места для приготовления хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. 	<p style="text-align: center;">Тема 1.1 Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия</p>	12
ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1-5.2	<ul style="list-style-type: none"> - Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления пресного сдобного теста. - Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления дрожжевого теста опарным способом. - Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления дрожжевого теста безопарным способом. - Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления пресного слоеного теста. - Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления дрожжевого слоеного теста. - Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления песочного теста. - Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления заварного теста. - Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления миндально-орехового теста. - Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления бисквитного теста. 	<p style="text-align: center;">Тема 2.1 Технологический процесс приготовления различных видов теста</p>	16
ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1-5.2	<ul style="list-style-type: none"> - Освоение технологического оборудования, применяемого при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. 	<p style="text-align: center;">Тема 3.1 Технологическое оборудование при производстве</p>	12

	- Подбор технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и безопасное его использование.	макаронных изделий	
ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 5.1-5.2	- Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. - Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. - Освоение методов контроля качества и безопасности приготовления и реализации хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	Тема 4.1 Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Тема 4.2 Контроль качества и безопасности производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	14
ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 5.1-5.2	- Освоение практических методов по улучшению качества хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, согласно выполнению требований нормативной документаций.	Тема 5.1 Нормативные и технологические документы, регулирующие процесс производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	12
ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 5.1-5.2	- Разработка рецептуры новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. - Разработка ассортимента хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с учетом типа и класса предприятия - Изучение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных хлебобулочных кондитерских и макаронных изделий.	Тема 6.1 Рецептуры хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	14
ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 5.1-5.2	- Составление технико-технологических карт на новые хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия. - Составление технологических схем приготовления различных хлебобулочных кондитерских и макаронных изделий.	Тема 7.1 Техничко-технологические карты на хлеб, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия	12
ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 5.1-5.2	- Заполнение сертификационной документации по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	Тема 5.1 Нормативные и технологические документы, регулирующие процесс производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	14
ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 5.1-5.2	- Установление и контроль безопасного приготовления, хранения и подачи хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Тема 8.1 Организация технологического процесса производства новых видов хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	14

ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1-5.2	- Определение готовности и качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий органолептическим способом. - Оформление хлебобулочных, кондитерских изделий.	Тема 9.1 Оценка качества готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	12
ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1-5.2	- Осуществление контроля качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Тема 9.1 Оценка качества готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	12
Итого			144

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Виды и сорта муки. Хлебопекарные свойства муки. Макаронные 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

Обязательным условием организации и проведения производственной практики является наличие следующей документации:

– программа профессионального модуля ПМ 05 «Организация работы структурного подразделения»;

– программа производственной практики;

– сборник нормативно-правовых документов (ТК, ТТК, Калькуляционные карточки).

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, с которыми заключены договоры о совместной деятельности. В договоре на проведение производственной практики институт и предприятия общественного питания оговаривают все вопросы, касающиеся проведения производственной практики. Практика проходит под контролем руководителей практики от института и базы практики.

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

Нормативно-правовые акты:

1. 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/>

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

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

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

5. 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.

6. 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.

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

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

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

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

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

12. 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.

13. 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.

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

15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

16. 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.

17. 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.

18. 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.

19. 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>

20. 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 производственной 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 производственной 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 производственной 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 о производственной 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.*

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными 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	Верно и в полном	С незначительными	На базовом уровне, с	Не может	5

	осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	объеме может организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	замечаниями может организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	ошибками и может организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	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.	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 кондитерских	Верно и в полном объеме может организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых	С незначительными замечаниями может организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых	На базовом уровне, с ошибками и может организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых	Не может организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	5

	изделий.	кондитерских изделий	кондитерских изделий.	кондитерских изделий 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. Структурно-механические 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 непромышленной 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 _____ 2020 г. по _____ 2020 г.

на _____

(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

под руководством _____

(фамилия, имя, отчество руководителя, должность)

прошел(а) _____ производственную _____ 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 _____ практике:

№п/ п	Задание
1.	Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря
2.	Технологический процесс приготовления различных видов теста
3.	Технологическое оборудование при производстве макаронных изделий
4.	Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
5.	Контроль качества и безопасности производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
6.	Нормативные и технологические документы, регулирующие процесс производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
7.	Рецептуры хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
8.	Технико-технологические карты на хлеб, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия
9.	Нормативные и технологические документы, регулирующие процесс производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
10.	Организация технологического процесса производства новых видов хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
11.	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.)