

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

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Казань 2019

Программа производственной (по профилю специальности) практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г., № 384.

Программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи практики.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12
4.1. Общие требования к организации практики	12
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	15
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	16
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	19
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.	21
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики.....	21
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания	23
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	27
ПРИЛОЖЕНИЕ А	29
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	31
ПРИЛОЖЕНИЕ В	32
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	35

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 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК 9; ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3.

1.2. Цели и задачи практики

Целью производственной практики является:

- закрепление общих и профессиональных компетенций по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, полученных студентами в процессе обучения;

- сбор необходимого материала для выполнения отчета.

Задачи производственной практики является:

- закрепление обучающимися опыта практической работы по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, полученных студентами в процессе обучения и приобретения умений применять эти знания в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, и формирование компетенций.

- выработка алгоритма трудовых действий по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, полученных студентами в процессе практики;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

—контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь:

—органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

—принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

уметь:

—органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

—принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

—проводить расчеты по формулам;

—выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

—выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

—обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

—ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

—правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

—виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

—основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

—требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

—требования к безопасности хранения качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

—способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

—основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

—методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

—виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

—технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Продолжительность практики

Общая трудоемкость производственной практики – 72 часа. Общая продолжительность производственной практики составляет 2 недели.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 22 апреля 2014 г. N 384.

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1	Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря, видами необходимого сырья органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; организация рабочего места и подготовка различных видов мяса к разделке на полуфабрикаты, нарезка на полуфабрикаты из различных видов мяса	Тема 1.1 Общие сведения о механической кулинарной обработке мяса, сырье, виды, основные характеристики, пищевая ценность	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1	Ознакомление видами необходимого сырья органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; организация рабочего места и подготовка различных видов мяса к разделке на полуфабрикаты, нарезка на полуфабрикаты из различных видов мяса	Тема 1.2 Схема механической обработки мяса	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1	Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря, видами необходимого сырья органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; организация рабочего места и подготовка различных видов мяса к разделке на полуфабрикаты, нарезка на полуфабрикаты из различных видов мяса	Тема 1.3 Разделка говяжьих полутуш и четвертин	2
		Тема 1.4 Разделка мелкого скота (туш баранины, козлятины, телятины, свинины)	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления полуфабрикатов из мяса	Тема 1.5 Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ассортимент полуфабрикатов из говядины	2
		Тема 1.6 Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины	1
		Тема 1.7 Полуфабрикаты из рубленого мяса	1
		Тема 1.8 Рубленые натуральные полуфабрикаты	1

		Тема 1.9 Ассортимент полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы	1
		Тема 1.10 Централизованное производство мясных полуфабрикатов	2
		Тема 1.11 Обработка поросят , диких животных, субпродуктов, костей.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления	Тема 1.12Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов	1
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1	Освоение методов контроля качества и безопасности приготовления и реализации	Тема 1.13. Требования к безопасности хранения подготовленных п/ф	1
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления полуфабрикатов из рыбы, органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; организация рабочего места и подготовка рыбы к разделке на полуфабрикаты, нарезка на полуфабрикаты	Тема 2.1 Подготовка рыбного сырья к производству, Сырье: виды, основные характеристики. Строение и состав мышечной ткани рыбы	2
		Тема 2.2 Обработка рыбы, размораживание, вымачивание. Производственный инвентарь и технологическое оборудование для работы с рыбой и нерыбным водным сырьем.	2
		Тема 2.3 Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.	2
		Тема 2.4 Обработка рыбы целиком, пластование, для фарширования	2
		Тема 2.5 Особенности обработки некоторых видов рыб	1
		Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов понятие назначение	2
		Тема 2.7 Приготовление п/ф для варки и припускания	1
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления полуфабрикатов из рыбы	Тема 2.8 Приготовление п/ф для разных способов жарки	2
		Тема 2.9Приготовление п/ф из котлетной и кнельной массы	2
		Тема 2.10 Приготовление сложных фаршированных п/ф из рыбы	1
		Тема 2.11 Централизованное производство рыбных полуфабрикатов	2
		Тема 2.12 Обработка и использование рыбных отходов	1
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	Тема 2.13 Сырье: виды основные характеристики нерыбного водного сырья	2
		Тема 2.14 Обработка нерыбного водного сырья(4ч)	2
		Тема 2.15 Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья понятие назначение	2
		Тема 2.16Основные показатели и органолептическая оценка качества сложных полуфабрикат из рыбы и нерыбного водного сырья	2
		Тема 2.17Обеспечение качества и безопасности при охлаждении замораживании и размораживании продукции	1
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,	Освоение практических навыков по	Тема 3.1 Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к	2

ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.3	технологическому режиму приготовления полуфабрикатов из птицы, органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; организация рабочего места и подготовка различных видов к разделке на полуфабрикаты, нарезка на полуфабрикаты	производству Сырье: птица, дичь, основные характеристики	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.3	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления полуфабрикатов из птицы	Тема 3.2 Кулинарная обработка птицы дичи и кроликов	2
		Тема 3.3 Производственный инвентарь и технологическое оборудование для работы с птицей	2
		Тема 3.4 Фаршированные, заправка тушки птицы целиком	1
		Тема 3.5 Приготовление полуфабрикатов из птицы.	1
		Тема 3.6 Приготовление порционных П/ф из птицы	1
		Тема 3.7 Приготовление мелкокусковых и рубленых полуфабрикаты из птицы	2
		Тема 3.8 Приготовление полуфабрикатов из дичи, утиной гусиной печени	1
		Тема 3.9 Использование пищевых отходов	1
		Тема 3.10 Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика	2
		Тема 3.11 Фаршированные, заправка тушки птицы целиком	2
		Тема 3.12 Технология приготовления начинок для фарширования. Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы и дичи.	2
		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.3	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика
Тема 3.14 Требования к безопасности, условия и сроки хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде.	2		
Итого			72

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Техническое оснащение овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого цехов

Задания:

а) ознакомиться с технологическим оборудованием, инструментами, инвентарем мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого, овощного цехов;

б) подготавливать рабочее место;

в) ознакомиться с правилами техники безопасности при работе механическим оборудованием, производственной санитарии и гигиены;

г) приготовление различных видов полуфабрикатов с помощью имеющегося механического оборудования;

е) освоить навыки эксплуатации различного вида механического оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

д) определить объем приготовляемых полуфабрикатов в соответствии с мощностью используемого оборудования.

е) проверять исправность оборудования, устранять небольшие поломки.

2. Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции

Задания:

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой нарезки овощей;

в) овладеть приемами приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

Задания:

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой разделки туш, полутуш говядины, свинины;

в) овладеть приемами приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции: грудинка фаршированная, поросячья голова

фаршированная, рулет из лопатки, рулет для карпаччо, ростбиф, буженина и др. полуфабрикаты;

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) охлаждение, замораживание приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

Задания:

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой разделки рыб с костным, хрящекостным и хрящевым скелетом;

в) овладеть приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции: рулета из филе с начинкой, рыбы фаршированной целиком и порционными кусками, рулет для карпаччо из семги и лосося;

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) охлаждение, замораживание приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции

Задания:

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой разделки птицы;

в) овладеть приемами приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции: натуральных котлет из филе фаршированных и нефаршированных, фаршированных тушек птицы целиком ножек, рулета с фаршем и без фарша, полуфабрикатов из кнельной массы.

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) охлаждение, замораживание приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

6. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции

Задания:

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов из субпродуктов, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой разделки субпродуктов, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции;

в) овладеть приемами приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) охлаждение, замораживание приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно в конце всего срока обучения.

Прохождение производственной практики студентами должно быть обеспечено документами и учебно-методическим материалами, в частности:

- договоры, заключенные между институтом и предприятиями (организациями) о приеме студентов на практику;

- приказ о направлении студентов на преддипломную практику;

- программа производственной практики и дневник.

Перед началом практики заведующим выпускающей кафедрой и/или деканом факультета проводится организационное собрание, на котором рассматриваются следующие вопросы:

- успеваемость по результатам сессии для выявления студентов, имеющих академическую задолженность, и установление сроков ее ликвидации. На практику направляются только успевающие студенты;

- ознакомление студентов с их распределением по объектам практики и назначение ответственных из числа студентов по каждой базе практики;

- информация о руководителях практики от кафедры института и от предприятия (организации);

- цели и задачи практики в соответствии с программой практики;

- требования к трудовой дисциплине во время прохождения практики;

- общие указания по соблюдению Правил техники безопасности и действующих Правил внутреннего распорядка на предприятиях (в организациях).

Во время прохождения производственной практики обучающийся своевременно выполняет задания, предусмотренные программой практики, ежедневно заполняет дневник практики:

- проходит вводный инструктаж по технике безопасности;
- в полном объеме и в срок выполняет задания, предусмотренные программой практики;
- при изменении базы прохождения практики, иных изменениях ставит в известность руководителя практикой от института;
- соблюдает действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдает нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;
- несет ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Руководство производственной практики осуществляется со стороны учебного заведения – преподавателем или мастером производственного обучения, от предприятия – наиболее квалифицированными работниками.

Преподаватель (мастер производственного обучения) распределяет студентов по цехам в соответствии с графиком перемещения их по структурным подразделениям, рационально организует их труд, обучает наиболее производительным приемам работы, организует отработку программы практики, проводит воспитательную работу, осуществляет контроль за проведением инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Для проведения производственной практики рекомендуется подготовка следующей документации: рабочая программа производственной практики; календарно-тематический план проведения практики; график перемещения студентов по производственным участкам; поурочный план; журнал учебных занятий.

Студенты-практиканты должны иметь специальную форменную одежду, санитарные книжки и дневник по производственной практике.

На всем протяжении производственной практики должен осуществляться контроль работы практикантов с целью определения уровня приобретаемых умений и навыков, качества выполнения заданий, ведения дневников, посещаемости, дисциплины, составления отчета.

Ежедневный непосредственный контроль осуществляет руководитель практики от предприятия. Преподаватель осуществляет контроль в соответствии с графиком. Результат практики должен быть оформлен в виде отчета.

Ежедневный непосредственный контроль осуществляет преподаватель или мастер производственного обучения, который ведет учет отработки программы каждым учащимся путем проверки результатов выполнения индивидуальных заданий проверки дневников, проведения практических контрольных проверок при перемещении учащихся по цехам.

При прохождении производственной практики на каждом конкретном предприятии должно быть все необходимое производственное, научно-исследовательское оборудование, измерительные и вычислительные комплексы, другое материально-техническое обеспечение, необходимое для полноценного прохождения производственной практики.

При прохождении практики на предприятиях студенты пользуются нормативно-технической документацией, в том числе, различной категорией стандартов, ЭВМ, отчетными распоряжениями вышестоящих организации и т.д. В библиотеке студентам обеспечивается доступ к справочной, научной и учебной литературе по специальности

Студенты в период прохождения производственной практики обязаны:

- соблюдать действующие в заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- периодически отчитываться перед руководителем практики о проделанной работе;
- систематически собирать материалы для составления отчета, в конце производственной практики предоставить письменный отчет и защитить его;
- предоставить отзыв о результатах практики в форме характеристики.

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

- разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения производственной практики;
- разрабатывает план-график для прохождения производственной практики;
- согласовывает план-график прохождения производственной практики с руководителем практики от предприятия;
- проводит индивидуальные или групповые консультации в ходе производственной практики (по профилю специальности).

Требования к руководителям практики от организации:

- организация рабочих мест для студентов-практикантов;
- совместно с руководителем практики от факультета СПО составление графика прохождения практики;
- обеспечение передвижения студентов-практикантов на основных участках работы в соответствии с графиком и программой производственной практики;

- проведение качественного и своевременного инструктажа по технике безопасности и охране труда;
- непосредственное обучение студентов на рабочих местах;
- предоставление студентам оперативной, нормативной и технологической документации, необходимой для выполнения отчета и индивидуального задания;
- осуществление табельного учета работы студентов-практикантов;
- контроль за соблюдением трудовой дисциплины и информирование руководителя практики от факультета СПО о случаях нарушения трудовой дисциплины;
- предоставление отзыва о результатах практики в форме аттестационного листа и характеристики, в которой необходимо отразить отношение студента-практиканта к выполняемой работе, интерес к профессии, дисциплинированность, участие в общественной жизни коллектива, соответствие квалификационному разряду.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Реализация профессиональных и общекультурных компетенций предполагает, что организации и профильные предприятия соответствуют требованиям техники безопасности и пожарной безопасности для прохождения обучающимися производственной практики, в соответствии с образовательным стандартом 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Все помещения организации соответствуют требованиям по технике безопасности и пожарной безопасности, утвержденные предприятиями общественного питания.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

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

- программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация

процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

- 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.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, которые удовлетворяет санитарно-гигиеническим нормам СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» и требованиям ГОСТ Р ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с образовательным стандартом 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оборудование цехов и рабочих мест:

1. Овощной цех: овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, столы производственные, ванны моечные, ванна для рук, весы электронные, стеллаж; набор инвентаря, инструментов; приспособления.

Оборудование рабочих мест: производственные столы, инвентарь, наборы инструментов, приспособлений.

2. Мясорыбный цех: мясорубка электрическая, фаршемешалка, столы производственные, холодильные шкафы, котлетоформовочная машина, наполнители, ванны моечные, ванна для рук, весы электронные; стеллаж, набор инвентаря, инструментов; приспособления.

Оборудование рабочих мест: производственные столы, инвентарь, наборы инструментов, приспособлений,

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

а) нормативные правовые документы:

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. -етод 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 рецептур 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 рецептур 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. Васюкова, Т.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] / Т.А. Васюкова. - М.: Русайнс, 2017. - 237с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

в) дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

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

<http://elibrary.ru> - научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

<http://grebennikon.ru> - электронная библиотека Grebennikon

<http://ebiblioteka.ru> - универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View

znanium.com. - электронная библиотечная система

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 собираются в следующей последовательности:

- 1 – Титульный лист;
- 2 – Отчет об 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.

№ 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>	ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	<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>	ОК 2, ОК 4 ОК 5, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>
3.	Завершающий этап		
	<i>Подготовка отчета и защита результатов</i>	ОК 8	<i>Отчет по</i>

	<i>прохождения практики</i>		<i>практике</i>
--	-----------------------------	--	-----------------

Практика завершается дифференцированным зачетом (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 производственную практику (приложение Д).

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания

Компетенции	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.	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Верно и в полном объеме может организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	С незначительными замечаниями может организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	На базовом уровне, с ошибками может организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Не может организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	5
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Верно и в полном объеме может организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	С незначительными замечаниями может организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	На базовом уровне, с ошибками может организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Не может организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	5
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Верно и в полном объеме может организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	С незначительными замечаниями может организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	На базовом уровне, с ошибками может организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Не может организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	5
ОК 1	Понимать сущность и социальную	Верно и в полном объеме может понимать сущность	Понимать сущность и социальную значимость	На базовом уровне, с ошибками может	Не может понимать сущность и социальную	5

	значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Верно и в полном объеме может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	С незначительными замечаниями может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Не может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	5
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Верно и в полном объеме может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	С незначительными замечаниями может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	На базовом уровне, с ошибками может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Не может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	5
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Не может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	5

	развития.		профессионального и личностного развития.	профессионального и личностного развития.		
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Верно и в полном объеме может владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	С незначительными замечаниями может владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	На базовом уровне, с ошибками может владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Не может владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	5
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Верно и в полном объеме может работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не может работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	5
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Верно и в полном объеме может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	С незначительными замечаниями может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	На базовом уровне, с ошибками может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Не может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	5
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	Верно и в полном объеме может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	С незначительными замечаниями может определять задачи профессионального и личностного развития,	На базовом уровне, с ошибками может определять задачи профессионального и личностного развития,	Не может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	5

	самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Верно и в полном объеме может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Не может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	5
<i>Всего:</i>						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. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
2. Обработка и подготовка рыбы и нерыбных продуктов для сложной кулинарной продукции.
3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
4. Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.
6. Назовите организационно-правовые документы, регламентирующие юридический статус предприятия (организации, учреждения), его организационно-правовую форму, руководство.
7. Можете ли вы организовать собственную деятельность, выбрать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество?
8. Кто принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях, какая ответственность ложится за принимаемые решения?
9. Можете ли вы осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития?
10. Можете ли вы использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности?
11. Можете ли вы работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями?
12. Можете ли вы брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий?
13. Можете ли вы ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности?
14. Можете ли вы самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации?
15. Можете ли вы охлаждать и замораживать приготовленные основные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевого продукта?
16. Можете ли вы порционировать и формовать изделия из рубленой и котлетной массы?
17. Можете ли вы проверять качество полуфабрикатов?
18. Можете ли вы готовить рубленую массу из печени, легкого, языка и мяса для начинки оболочки?

19. Можете ли вы начинять оболочки фаршем из рубленого мяса и субпродуктов?

20. Можете ли вы организовывать рабочее место, подбирать оборудование, инвентарь при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и субпродуктов, с соблюдением санитарных норм и правил?

21. Можете ли вы организовывать технологический процесс приготовления основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и субпродуктов: подготовка мяса, нарезка полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленные натуральные, рубленные полуфабрикаты с хлебом)?

22. Можете ли вы выполнять действия по приготовлению крупнокусковых полуфабрикатов: ростбиф, тушеное мясо, отварное мясо, баранина жареная, баранье седло, буженина, карбонат, грудинка фаршированная?

23. Можете ли вы выполнять действия по приготовлению порционных полуфабрикатов: филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая, котлеты, шашлык по-карски, эскалоп, шницель, котлеты по-киевски?

24. Можете ли вы выполнять действия по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, домашней птицы: поджарка, гуляш, плов, рагу, азу, бефстроганов?

25. Можете ли вы выполнять действия по приготовлению рубленых натуральных полуфабрикатов: бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки, котлеты полтавские?

26. Можете ли вы выполнять действия по приготовлению рубленых полуфабрикатов с хлебом: (котлетной массы) (котлеты, биточки, шницели, тефтели, зразы рубленные, рулет, фрикадельки)?

**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
направление/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

201__

ПРИЛОЖЕНИЕ В

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 Г

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

ХАРАКТЕРИСТИКА

студента-практиканта

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

специальности _____

(код, наименование специальности)

группа _____ курс _____ форма обучения _____

с _____ 201__ г. по _____ 201__ г.

на _____

(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

_____ под руководством _____

(фамилия, имя, отчество руководителя, должность)

_____ прошел(а) _____ практику

(вид практики: учебная, производственная, производственная)

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

*отметить знаком «+» в нужной графе

