

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

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ 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

© Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019

## 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 .....	11
4.1. Общие требования к организации практики .....	11
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики .....	12
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	13
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет» .....	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	15
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.	18
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики .....	18
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания .....	19
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ А .....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	26
ПРИЛОЖЕНИЕ В .....	28

# 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 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3.

## 1.2. Цели и задачи практики

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

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

– оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

– ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

– варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

– способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

– требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

– требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

– температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

– ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

– правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

– правила соусной композиции сложных холодных соусов;

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

– технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

– варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

– методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

– варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

– варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

– технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и

мясных блюд из различных продуктов;

– варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

– гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

### 1.3. Продолжительность практики

Общая трудоемкость практики – 36 часов. Общая продолжительность практики составляет 1 неделю.

## 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 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ОК 1, 6, 9	Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики. Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	1
ОК 1, 2, 3, 4, 5	Изучение приемов сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.1	Освоение практических навыков по приготовлению бутербродов, дизайн оформления	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.1	Освоение практических навыков по приготовлению легкой и сложной кулинарной продукции из овощей	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	1
ОК 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря при подготовке сырья, приготовления канапе, легких и сложных закусок, холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.1	Освоение приемов и методов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, приготовления ассортимента канапе, легких и сложных закусок	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	1
ОК 1-5, ПК 2.1	Проведение технологических расчетов параметров рецептур при приготовлении канапе, легких и сложных закусок	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.1	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления легких и сложных закусок, холодных закусок из мяса	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из мяса	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.1	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления легких и сложных	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных	1

	закусок, холодных закусок из птицы	закусок	
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из птицы	Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.1	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовлению легких и сложных закусок, холодных закусок из рыбы	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из рыбы	Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.1	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления легких и сложных закусок, холодных закусок из нерыбного водного сырья	Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из нерыбного водного сырья	Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовлению холодных блюд из овощей и грибов	Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из овощей и грибов	Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.3	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных соусов для легких и сложных закусок, холодных закусок из мяса, птицы, рыбы	Тема 3. Осуществление технологии приготовления соусов	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.3	Изучение вариантов оформления и дизайн тарелок и блюд сложными холодными соусами	Тема 3. Осуществление технологии приготовления соусов	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.1-2.3	Проведение оценки качества готовых закусок и блюд органолептическим способом	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	1
ОК 1-5, ПК 2.1-2.3	Проведение экспериментального расчета закладки сырья для	Тема 2. Осуществление технологии	1



	приготовления блюд с учетом потерь при холодной обработке продуктов	приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.2	Овладение навыками приготовления банкетных блюд из рыбы различных пород и морепродуктов	Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	2
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.2	Проведение оценки качества готовых банкетных блюд органолептическим способом	Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	1
ОК 1-5, ПК 2.1, 2.2	Расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, с учетом использования отдельных пород, предусмотренных в Сборниках рецептур	Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.2	Овладение приемами приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Органолептическая оценка качества готовых блюд	Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	1
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.2	Овладение приемами приготовления банкетных блюд из птицы, дичи и кролика. Органолептическая оценка качества	Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	2
ОК 1-5, ПК 2.1, 2.2	Расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	1
ОК 1-5, ПК 2.1-2.3	Проведение экспериментального расчета закладки сырья для приготовления блюд с учетом потерь при холодной обработке продуктов и использование нетрадиционного вида сырья.	Тема 2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	1
ОК 1-5, 8	Самостоятельная работа практиканта (оформление отчета и дневника по практике)	Отчетный этап и защита	6
	ИТОГО		36

### **Индивидуальное задание на период учебной практики:**

1. Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики. Ознакомиться с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря.
2. Изучить прием сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценку их качества по органолептическим показателям.
3. Освоить практические навыки по приготовлению бутербродов, дизайну оформления.

4. Освоить практические навыки по приготовлению легкой и сложной кулинарной продукции из овощей.
5. Проводить подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря при подготовке сырья приготовления канапе, легких и сложных закусок, холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.
6. Освоить приемы и методы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, приготовления ассортимента канапе, легких и сложных закусок.
7. Проводить технологические расчеты параметров рецептур при приготовлении канапе, легких и сложных закусок.
8. Освоить практические навыки по технологическому режиму приготовления легких и сложных закусок, холодных закусок из мяса.
9. Освоить практические навыки по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из мяса.
10. Освоить практические навыки по технологическому режиму приготовления легких и сложных закусок, холодных закусок из птицы.
11. Освоить практические навыки по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из птицы.
12. Освоить практические навыки по технологическому режиму приготовлению легких и сложных закусок, холодных закусок из рыбы.
13. Освоить практические навыки по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из рыбы.
14. Освоить практические навыки по технологическому режиму приготовления легких и сложных закусок, холодных закусок из нерыбного водного сырья.
15. Освоить практические навыки по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из нерыбного водного сырья.
16. Освоить практические навыки по технологическому режиму приготовлению холодных блюд из овощей и грибов.
17. Освоить практические навыки по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из овощей и грибов.
18. Освоить практические навыки по технологическому режиму приготовления холодных соусов для легких и сложных закусок, холодных закусок из мяса, птицы, рыбы.
19. Изучить варианты оформления и дизайн тарелок и блюд сложными холодными соусами.
20. Проводить оценку качества готовых закусок и блюд органолептическим способом.
21. Проводить экспериментальные расчеты закладки сырья для приготовления блюд с учетом потерь при холодной обработке продуктов.
22. Овладеть навыками приготовления банкетных блюд из рыбы различных пород и морепродуктов.
23. Проводить оценку качества готовых банкетных блюд органолептическим способом.

24. Проводить расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, с учетом использования отдельных пород, не предусмотренных в Сборниках рецептов.

25. Овладеть приемами приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Органолептическая оценка качества готовых блюд.

26. Овладеть приемами приготовления банкетных блюд из птицы, дичи и кролика. Органолептическая оценка качества.

27. Проводить расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика.

28. Проводить экспериментальные расчеты закладки сырья для приготовления блюд с учетом потерь при холодной обработке продуктов и использование нетрадиционного вида сырья.

## **4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Общие требования к организации практики**

Непосредственное руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами института, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля и опыт практической деятельности в организациях профессиональной сферы подготовки специалистов среднего звена и (или) преподаватели, прошедшие стажировку в профильных организациях (предприятиях) в течение последних трех лет.

#### **Преподаватель-руководитель практики от кафедры:**

– участвует в разработке программы практики, календарного графика прохождения практики, составления перечня видов работ и индивидуальных заданий для выполнения студентами в период практики;

– оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими практических работ и индивидуальных заданий, предусмотренными программой учебной практики;

– проверяет соответствие выполняемой работы студентов программе практики;

– организывает совместно с другими преподавателями института, процедуру оценки студентов в части овладения компетенциями, освоенных ими в ходе прохождения учебной практики;

– анализирует отчетную документацию практикантов и оценивает их работу по выполнению программы практики;

– составляет отчет по итогам проведения практики, отчитывается на заседании профильной кафедры.

#### **Требования к руководителям практики от организации**

Организации, участвующие в проведении практики на основании заключенных с институтом договора на проведение практики, предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных

студентом в период практики. Организации обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда. Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации.

Руководители практики от организации:

- согласовывают программу практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения производственной практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентом, отвечающие санитарным правилам, требованиям охраны труда и пожарной безопасности;
- проводит инструктаж студента по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.
- оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими практических работ и индивидуальных заданий, предусмотренными программой практики;
- составляет характеристику-аттестационный лист на студента-практиканта, визирует отчет студента о прохождении практики .

#### **Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

Обучающиеся допускаются к учебной практике только после инструктажа по ТБ, охране труда и пожарной безопасности (вводного и на рабочем месте). Студенты-практиканты обязаны неукоснительно соблюдать правила внутреннего распорядка, требования ТБ, охраны труда и пожарной безопасности, установленные в образовательной организации.

#### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Практика в организациях осуществляется на основе договоров, которые заключаются между Институтом и предприятием общественного питания, являющимся объектом практики. В соответствии с договором организация обязана предоставить места для прохождения практики студентов Института.

В договоре Институт и предприятие питания оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Договор предусматривает

назначение двух руководителей практики от организации (как правило, руководителя организации, его заместителя или одного из ведущих специалистов), а также руководителя практики от Института.

Студенты допускаются к учебной практике только после сдачи всех зачетов и экзаменов, предусмотренных учебным планом.

Студенты получают на кафедре дневники и программы практики. До начала практики дневники подаются на подпись декану факультета и преподавателю – руководителю практики от Института, скрепляются печатью Института.

Консультацию относительно оформления дневника студент может получить у преподавателя, осуществляющего руководство практикой, или на кафедре.

Инструктаж студентов перед практикой проводится кафедрой, ответственной за проведение практики, и деканом факультета.

На инструктивном собрании рассматриваются следующие основные вопросы:

- успеваемость по результатам сессии (студенты, имеющие задолженность по результатам сессии направляются на практику при условии ликвидации академической задолженности в установленные деканом сроки);
- ознакомление студентов с распределением по объектам практики;
- информирование о назначении и порядке заполнения соответствующих документов по практике;
- вопросы трудовой дисциплины во время прохождения практики;
- вопросы программы практики, требующие дополнительного разъяснения;
- требования к отчету по практике;
- время и место защиты отчетов по практике, сроки представления отчетов на кафедру.

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

*а) нормативные правовые документы:*

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29 от 19.07.2011 N 248-ФЗ
2. ГОСТ 50647-2012 «Общественное питание. Термины и определения».
3. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
5. ОСТ 28-1-12 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

6. СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

7. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

9. СанПиН 42-123-4117-11 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

*б) основная литература:*

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. — 223 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922543>

*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°», 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://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»

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

Прохождение производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики, институт согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида

деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся- инвалидом трудовых функций.

При необходимости, для студентов с ограниченными возможностями здоровья могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения. Необходимый материал для написания отчета по производственной практике в данном случае можно найти через Интернет - ресурсы

Прохождение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 определяются высшим учебным заведением.

В качестве отчетных материалов о прохождении практик выступают:

1. Отзыв-характеристика о прохождении практики студентом, составленный руководителем практики от предприятия, имеющим печать предприятия и подпись руководителя. Для составления характеристики используются данные наблюдений за деятельностью студента во время практики, результаты выполнения заданий, а также беседы со студентом. Отзыв-характеристика оформляется на последней странице дневника практики;

2. Отчет о прохождении практики, составленный по утвержденной форме.

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 учебного заведения. Отчет о прохождении практики должен включать описание проделанной работы.

Все оформленные отчетные документы по практике сброшюровываются в следующей последовательности:

1. Титульный лист;
2. Отчет о производственной практике;
3. Календарный план;
4. Дневник практиканта;
5. Отзыв-характеристика.

Результаты производственной практики студент обобщает в форме письменного отчета. Отчет должен быть написан в организации – базе практики, по содержанию соответствовать требованиям программы практики. С этой целью студент должен ежедневно делать записи в дневнике,

а также подготовить копии документов и других материалов, предусмотренных настоящей программой. Запись в дневнике должна ежедневно подтверждаться подписью руководителя практики от организации.

В отчете по практике должны входить следующие составляющие.

1. Титульный лист (Приложение А).

2. Введение:

- цель, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

3. Практическая часть

4. Заключение:

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

– дать предложения по совершенствованию и организации работы предприятия;

– 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.

Требования к оформлению текстовых документов:

– шрифт основного текста – TimesNewRoman, 14 пунктов, обычный, междустрочный интервал – полуторный; поля: левое – 3,0 см, 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 30 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 А, Приложение Б 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.

Изложение в отчете должно быть сжатым, ясным и сопровождаться цифровыми данными, схемами, графиками и диаграммами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц.

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:

- рецензия преподавателя-руководителя практики от института;
- календарный план;
- дневник практиканта и отзыв-характеристика, в котором (последняя страница дневника по практике) руководителя практики от предприятия по месту прохождения практики необходимо дать оценку отношению студента к работе (с подписью ответственного лица), поставить дату завершения практики и круглую печать предприятия.

Контроль за ходом производственной практики осуществляют декан факультета среднего профессионального образования, заведующий кафедрой и руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практики определяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале производственной практики. Результат производственной практики вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики:

- заполненный дневник;
- индивидуальное задание на практику;
- аттестационный лист, характеристику;
- отчет, заверенный организацией.

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету,

свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Результаты защиты студентами отчетов учитываются при оценке уровня освоения профессионального модуля.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления студентами своей практической деятельности, степень и качество приобретенных студентами профессиональных умений, уровень профессиональной направленности студента.

## **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
<b>1.</b>	<b>Организационный этап</b>		
	Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка	ОК 1, 4, 5	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
<b>2.</b>	<b>Основной этап</b>		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа	ОК 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 ПК 2.1-2.3	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
<b>3.</b>	<b>Завершающий этап</b>		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ОК 1, 2, 4, 5	Отчет по практике

Промежуточная аттестация проводится по итогам практики в форме дифференцированного зачета по итогам защиты отчетов по практике и сдаче соответствующих документов.

Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, средний, низкий, недостаточный.

При защите отчета оценивается уровень умений, навыков и практического опыта.

## 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 незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Верно и в полном объеме может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	С незначительными замечаниями может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	На базовом уровне, с ошибками может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Не может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	5
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

		ситуациях и нести за них ответственность.	ситуациях и нести за них ответственность.	ситуациях и нести за них ответственность.		
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, профессионального и личностного развития.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Не может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	5
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	И Верно и в полном объеме может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Не может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	5
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Верно и в полном объеме может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	5
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды	Верно и в полном объеме может брать на себя ответственность	С незначительными замечаниями может брать на себя	На базовом уровне, с ошибками может брать на себя	Не может брать на себя ответственность за работу членов команды	5

	(подчиненных), результат выполнения заданий.	за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	(подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Верно и в полном объеме может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	С незначительными замечаниями может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	На базовом уровне, с ошибками может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Не может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	5
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
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Не может организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	5

ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Не может организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	5
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Не может организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	5
					ВСЕГО:	60

### Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 52 до 60 баллов	высокий
хорошо	от 43 до 52 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. Как производится приемка сырья от поставщиков на предприятиях общественного питания?
2. Технология приготовления бутербродов.
3. Правила оформления бутербродов.
4. Как обрабатывается сырье для приготовления сложной холодной кулинарной продукции?
5. Технология приготовления холодных закусок из мяса.
6. Технология приготовления холодных банкетных блюд из мяса.
7. Технология приготовления холодных закусок из птицы.
8. Технология приготовления холодных банкетных блюд из птицы.
9. Технология приготовления холодных закусок из рыбы.
10. Технология приготовления холодных банкетных блюд из рыбы.
11. Технология приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья.
12. Технология приготовления холодных банкетных блюд из нерыбного водного сырья.
13. Технология приготовления холодных закусок из овощей и грибов.
14. Технология приготовления холодных банкетных закусок из овощей и грибов.
15. Технология приготовления холодных соусов.
16. Какие варианты оформления и дизайна тарелок сложными холодными соусами существуют на сегодняшний день?
17. Как проводится оценка качества готовой холодной кулинарной продукции органолептическим способом?
18. Каково значение сложных холодных блюд закусок в питании?
19. Какие санитарные требования предъявляются к холодному цеху?
20. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
21. Какие требования предъявляются к условиям и срокам хранения сложной холодной кулинарной продукции?
22. Какие нормативные документы используются на предприятиях общественного питания?
23. Как производится расчет сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции?
24. Как производится расчет сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции с учетом сезонности?
25. Какие требования предъявляются к производственному оборудованию и инвентарю?
26. Организация рабочих мест в холодном цехе предприятия общественного питания.
27. Какие соусы промышленного производства используются на предприятиях питания?

28. Правила выбора алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов.

29. Какие гарниры подаются к холодным блюдам из мяса?

30. Правила приготовления студней и заливных.



## ПРИЛОЖЕНИЕ А

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

от организации (предприятия) \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество, должность

2018

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

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, 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	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			
2	ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.			
3	ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.			
4	ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			
5	ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.			



## 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)

## ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальные задания по \_\_\_\_\_ производственной \_\_\_\_\_ практике:

№п/п	Задание
1.	Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики. Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря
2.	Освоение практических навыков по приготовлению бутербродов, дизайн оформления
3.	Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям
4.	Освоение практических навыков по приготовлению легких и сложных кулинарной продукции из овощей
5.	Подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря при подготовке сырья приготовления канапе, легких и сложных закусок, холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы
6.	Выбор приемов и методов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, приготовления ассортимента канапе, легких и сложных закусок
7.	Проведение технологических расчетов параметров рецептур при приготовлении канапе, легких и сложных закусок
8.	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовлению легких и сложных закусок, холодных закусок из рыбы
9.	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из рыбы
10.	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления легких и сложных закусок, холодных закусок из мяса
11.	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из мяса
12.	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления легких и сложных закусок, холодных закусок из птицы
13.	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из птицы
14.	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных соусов для легких и сложных закусок, холодных закусок из мяса, птицы, рыбы
15.	Варианты оформления и дизайн тарелок и блюд сложными холодными соусами
16.	Проведение оценки качества готовых закусок и блюд органолептическим способом. Проведение экспериментального расчета закладки сырья для приготовления блюд с учетом потерь при холодной обработке продуктов
17.	Овладение навыками приготовления банкетных блюд из рыбы различных пород и морепродуктов
18.	Проведение оценки качества готовых банкетных блюд органолептическим способом. Расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, с учетом использования отдельных пород, не предусмотренных в Сборниках рецептур.
19.	Овладение приемами приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Органолептическая оценка качества готовых блюд
20.	Овладение приемами приготовления банкетных блюд из мяса. Органолептическая оценка качества.
21.	Произведение расчета сырья для приготовления банкетных блюд из мяса

	различной кондиции.
22.	Овладение приемами приготовления холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика. Органолептическая оценка качества готовых блюд.
23.	Овладение приемами приготовления банкетных блюд из птицы, дичи и кролика. Органолептическая оценка качества.
24.	Проведение экспериментального расчета закладки сырья для приготовления блюд с учетом потерь при холодной обработке продуктов и использование нетрадиционного вида сырья.

Руководитель практики от института (филиала)

Преподаватель

(должность)

Тагирова Г.Ф.

(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_

(подпись)



