

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

**ПМ03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ 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 .....	7
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 .....	13
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» .....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	16
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 .....	20
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	24
ПРИЛОЖЕНИЕ А .....	26
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ В .....	29
ПРИЛОЖЕНИЕ Г .....	31
ПРИЛОЖЕНИЕ Д .....	32

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа 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 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 3.1., ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4.

## 1.2. Цели и задачи практики

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

### **иметь практический опыт:**

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

– ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

– классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

– классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

– классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

– методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

– принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

– требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

– основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

– методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

– варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

– ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

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

– правила соусной композиции горячих соусов;

– температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

– варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

### **1.3. Продолжительность практики**

Общая трудоемкость производственной практики – 72 часов.

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	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

## 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 3.1,	Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря, видами необходимого сырья, рецептурами по приготовлению сложной горячей кулинарной	Тема 1.1.Технология приготовления бульонов	2

ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	продукции и технологическим режимом приготовления.		
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления заправочных супов, прозрачных бульонов и гарниров к ним.	Тема 1.2. Технология приготовления заправочных супов	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.1	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления прозрачных и пюреобразных супов.	Тема 1.3. Супы – пюре, супы – кремы. Технология приготовления. Тема 1.4. Технология приготовления супов на прозрачных бульонах.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных, национальных и сладких супов	Тема 1.5. Технология приготовления холодных сладких супов.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления супов: на мясном и рыбном бульонах, грибных и овощных отварах.	Тема 1.6. Технология приготовления молочных и национальных супов	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1	Освоение методов контроля качества и безопасности готовой продукции: различных видов супов.	Тема 1.6. Технология приготовления молочных и национальных супов	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления горячих соусов.	Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов, использование вкусовых добавок.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления горячих соусов на мясном и рыбном бульонах, на грибном и овощном отварах.	Тема 2.2. Соус красный основной и его производные Тема 2.3. Технология приготовления соуса белого и его производных	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления молочных и сметанных соусов.	Тема 2.4. Соусы сметанные и молочные и их производные.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.2	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей.	Тема 2.5. Технология приготовления яично-масляных соусы.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,	Освоение методов контроля качества и безопасности горячих соусов.	Тема 2.6 Принципы и методы организации	2



ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.2		производства соусов в ресторане (соусная станция).	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.	Тема 3.1. Блюда из овощей, грибов и сыра. Тема 3.2. Технология приготовления гарниров и блюд из овощей из сыра.	3
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления блюд и гарниров из припущенных, запеченных, фаршированных овощей и картофеля.	Тема 3.1. Блюда из овощей, грибов и сыра. Тема 3.2. Технология приготовления гарниров и блюд из овощей из сыра.	3
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Освоение методов контроля качества и безопасности приготовления и реализации блюд из овощей и картофеля.	Тема 3.1. Блюда из овощей, грибов и сыра. Тема 3.2. Технология приготовления гарниров и блюд из овощей из сыра.	3
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Расчет массы картофеля и овощей для приготовления блюд в зависимости от сезона, показать на конкретном примере.	Тема 3.1. Блюда из овощей, грибов и сыра. Тема 3.2. Технология приготовления гарниров и блюд из овощей из сыра.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления горячих закусок, банкетных и вторых блюд из грибов.	Тема 3.1. Блюда из овощей, грибов и сыра. Тема 3.2. Технология приготовления гарниров и блюд из овощей из сыра.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Проведение экспериментального расчета закладки сырья для приготовления блюд с учетом потерь при холодной и тепловой обработке продуктов, при приготовлении различных видов блюд. Решение ситуационных задач с использованием овощей, картофеля и грибов, составление технологических карт на блюда.	Тема 3.1. Блюда из овощей, грибов и сыра. Тема 3.2. Технология приготовления гарниров и блюд из овощей из сыра.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.4	Овладение практическими навыками по технологическому режиму приготовления блюд из отварной рыбы различных пород.	Тема 4.1. Технология приготовления блюд из рыбы	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8,	Проведение оценки качества готовых блюд органолептическим способом. Расчет сырья для приготовления горячих блюд из рыбы с учетом	Тема 4.1. Технология приготовления блюд из рыбы	2

ОК 9 ПК 3.4	использования отдельных видов, не предусмотренных в рецептурах. Решение ситуационных задач для приготовления сложной кулинарной продукции из рыбы, имеющей различную костную структуру.		
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.4	Овладение практическими навыками по технологическому режиму приготовления сложной горячей кулинарной продукции из жареной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка качества готовых блюд.	Тема 4.1. Технология приготовления блюд из рыбы	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.4	Овладение приемами приготовления банкетных блюд из рыбы, а также тушеных блюд. Органолептическая оценка качества.	Тема 4.1. Технология приготовления блюд из рыбы	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.4	Освоение методики расчета сырья для приготовления банкетных блюд из различного вида рыб. Освоение практических навыков по подбору гарниров и соусов к блюдам из рыбы, в зависимости от способа тепловой обработки.	Тема 4.1. Технология приготовления блюд из рыбы	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.4	Освоение практических навыков по контролю качества и безопасности блюд из рыбы.	Тема 4.1. Технология приготовления блюд из рыбы	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.4	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления блюд из различных видов мяса.	Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.4	Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из отварного жареного мяса.	Тема 5.2. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Тема 5.3. Технология приготовления блюд из жареных субпродуктов	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.4	Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из запеченного и тушеного мяса.	Тема 5.4. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Тема 5.5 Технология приготовления блюд из тушеных субпродуктов. Тема 5.6 Технология приготовления блюд из запеченного мяса.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,	Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из натуральной	Тема 5.7 Технология приготовления блюд из рубленого мяса	2

ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.4	рубленой массы мяса.		
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.4	Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из котлетной массы мяса.	Тема 5.7 Технология приготовления блюд из рубленого мяса	3
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.4	Освоение практических навыков по определению степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции из мяса.	Тема 5.7 Технология приготовления блюд из рубленого мяса	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.4	Освоение практических навыков по составлению калькуляционных и технологических карт.	Тема 5.7 Технология приготовления блюд из рубленого мяса	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.4	Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из отварной и припущенной птицы.	Тема 6.1 Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.4	Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из запеченной, жаренной и тушенной птицы.	Тема 6.1 Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.4	Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рубленой натуральной и котлетной массы птицы.	Тема 6.1 Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.4	Требования к качеству блюд из птицы. Нормативная документация и ее использование (с конкретным примером).	Тема 6.1 Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2
		Всего	72

### Вопросы, подлежащие к изучению:

1. Технологический процесс приготовления холодных, национальных и сладких супов.
2. Технологический процесс приготовления супов: на мясном и рыбном бульонах, грибных и овощных отварах.
3. Контроль качества и безопасности готовой продукции: различных видов супов
4. Технологический процесс приготовления горячих соусов.
5. Контроль качества и безопасности горячих соусов.
6. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей.

7. Технологический процесс приготовления горячих закусок, банкетных и вторых блюд из грибов.

8. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы различных пород.

9. Оценка качества готовых блюд органолептическим способом. Расчет сырья для приготовления горячих блюд из рыбы с учетом использования отдельных видов, не предусмотренных в рецептурах.

10. Технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

11. Составление калькуляционных и технологических карт для блюд из мяса.

12. Технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции из птицы.

13. Требования к качеству блюд из птицы. Нормативная документация и ее использование (с конкретным примером).

## **4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

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

*Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:*

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

*Требования к руководителям практики от организации:*

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

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

-помогать студенту в изучении тем практики;

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

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

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

*Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:*

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

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

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

– программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.

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

*а) нормативные правовые документы:*

– ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Введен. 2016.01.01. – М.: Стандартинформ, 2016. – 11с. [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

– ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», 2012. – 16 с. [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

– ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Введен. 2016.01.01. – М.: Стандартинформ, 2016. – 21с. [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

– ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введен. 2015.01.01. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11с. [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

– ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». Введен. 2015.01.01. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11с. [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

– ГОСТ Р 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». Введен. 2015.01.01. – М.: Стандартинформ, 2015. – 12с. [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

– ГОСТ 30390-2013 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введен 2016.01.01. – М.: Госстандарт России. 2014. – 30 с. [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

– ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. – Введен 2015.01.01. – М.: Изд-во стандартов, 2014. – 30 с. [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

– ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия – М.: Стандартинформ, 2015. – 11с. [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200114736>

– ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», 2011 – 176 с. [Электронный ресурс] //

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

– 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). [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

– 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). [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>

– СанПиН 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 [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Кодекс». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

*б) основная литература*

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>

*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»**

[www.government.ru](http://www.government.ru) - сайт Правительства России

[www.expert.ru](http://www.expert.ru) - журнал "Эксперт"

[www.profile.ru](http://www.profile.ru) - журнал "Профиль"

[www.worldeconomy.ru](http://www.worldeconomy.ru) - сайт статей из ведущих западных экономических изданий по тематике, связанной с проблемами и перспективами развития мировой экономики

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

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

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

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

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

В качестве отчетных материалов о прохождении практик выступают:

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

В отчете по практике должны входить следующие составляющие:

1) Титульный лист (Приложение Б).

2) Введение:

– цель, место, дата начала и продолжительность практики;

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

3) Основная часть, содержащая:

– идет по этапам, указанным в плане производственной практики.

По каждому этапу студент должен кратко описать проблемные и анализируемые вопросы, которые сопровождаются подборкой образцов документов и других материалов, соответствующих программе практике. Для раскрытия каждого этапа могут быть представлены примеры решения задач;

– анализ полученных результатов;

– обоснование необходимости проведения дополнительных исследований;

4) Заключение:

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

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



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

6) Приложения, которые могут включать:

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

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

Требования к оформлению текстовых документов:

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

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

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

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

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

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

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

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она

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

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

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

К отчету прилагается дополнительно:

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

Все оформленные отчетные документы по практике сброшюровываются в следующей последовательности:

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

№ п/п	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочного средства
<b>1.</b>	<b><i>Организационный этап</i></b>		
	<i>Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка</i>	ОК 1	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>
<b>2.</b>	<b><i>Основной этап</i></b>		
	<i>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ</i>	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>

	<i>полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа</i>	ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4.	
<b>3.</b>	<b><i>Завершающий этап</i></b>		
	<i>Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики</i>	ОК 4, ОК 5	<i>Отчет по практике</i>

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

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

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных супов	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных супов	На базовом уровне, с ошибками и может проводить приготовление сложных супов	Не может обрабатывать, организовывать и проводить приготовление сложных супов	5
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	На базовом уровне, с ошибками и может проводить приготовление сложных горячих соусов	Не может обрабатывать, организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	5
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	На базовом уровне, с ошибками и может проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Не может обрабатывать, организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	5
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	На базовом уровне, с ошибками и может проводить приготовление сложных блюд рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Не может обрабатывать, организовывать и проводить приготовление сложных блюд рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	5

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
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	Не может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	5

	задач, профессионального и личностного развития.	профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	задач, профессионального и личностного развития.	
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 (подчиненных), результат выполнения заданий.	Верно и в полном объеме может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	С незначительными замечаниями может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	На базовом уровне, с ошибками может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Не может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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 самостоятельно определять задачи профессионального и	На базовом уровне, с ошибками может самостоятельно определять задачи профессионального и	Не может самостоятельно определять задачи профессионального и	5

	самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	заниматься 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
					ВСЕГО:	65

### Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 56 до 65 баллов	высокий
хорошо	от 46 до 55 баллов	средний
удовлетворительно	от 30 до 46 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 30	недостаточный

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

1. На какие группы подразделяют супы по способу приготовления?
2. На какие группы подразделяют супы в зависимости от жидкой основы?
3. Как готовят и используют мясокостный бульон?
4. Какие супы называют заправочными? Какова их характерная особенность?
5. Какие супы заправляют мучной пассеровкой и для какой цели?
6. Каковы особенности борща «Московского»?
7. Какие маринады можно приготовить?
8. Для каких блюд используют маринады?
9. Дайте качественную характеристику соусу «Маринад овощной с томатом» по следующим показателям: внешний вид (форма нарезки овощей), цвет, вкус, аромат, консистенция.
10. Можно ли приготовить соус майонез с белым соусом?
11. Перечислите производные соусы на основе соуса майонез.
12. Перечислите виды мучных пассеровок.
13. Назовите классификацию соусов в зависимости от жидкой основы, по температуре подачи, по цвету, по консистенции.
14. С какой целью соус зачищают?
15. В чем причина того, что картофель, жаренный основным способом, оказался неравномерно обжаренным, подгорелым, недожаренным?
16. Почему нельзя солить картофель до жаренья?
17. За счет чего происходит размягчение овощей?
18. Что происходит с крахмалом, содержащимся в овощах, при температуре 55...70 С?
19. Укажите классификацию овощных блюд по способу тепловой обработки.
20. Перечислите пищевые вещества, которые содержатся в блюдах из овощей.
21. Какие соусы используют к блюдам из овощей?
22. Какие вещества, содержащиеся в овощах, благоприятно влияют на процесс пищеварения?
23. Как классифицируют горячие рыбные блюда? Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
24. За счет чего горячие рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?
25. С какой целью при варке рыбы целиком ее заливают холодной водой так, чтобы вода была на 3 см выше уровня рыбы?
26. От чего зависит продолжительность варки рыбы?
27. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза?



28. Какие основные ткани мяса вы знаете?
29. Какие пищевые вещества, содержащиеся в мясе, вы знаете?
30. Чем является для организма человека жир, содержащийся в мясе?
31. Как служат организму человека белки мяса?
32. Какие вещества мяса способствуют выделению пищеварительного сока и хорошему усвоению пищи?
33. Какое вещество, содержащееся в мясе, придает вкус и аромат мясным блюдам?
34. Чему способствуют в организме человека овощные гарниры, используемые к мясным блюдам?
35. От чего зависит продолжительность размягчения мяса при тепловой обработке?
36. Как классифицируют мясные блюда по способу тепловой обработки?
37. Какие гарниры и соусы используют к мясным блюдам?
38. При какой температуре подают мясные горячие блюда?
39. Какие части говядины используют для жаренья?
40. Какие части говядины используют для варки?
41. За счет чего во время жаренья на поверхности мяса образуется поджаристая корочка?
42. Что придает жареному мясу особый вкус и аромат и возбуждающе действует на пищеварительные органы?
43. Почему при жареньи мясо укладывают на противень с разогретым жиром с интервалом между кусками не менее 5 см?
44. Как приготовить мясной сок, который используют при отпуске жареного мяса?
45. С какой целью перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной?
46. Какой гарнир подают к готовым курам, разрубленным на кусочки?
47. Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?
48. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?
49. С какой целью для приготовления полуфабрикатов котлет «по-киевски» используют 2 раза панировку и льезон (белая панировка)?
50. Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»? 3. Каким способом панируют шницель «по-столичному» (полуфабрикаты имеют овальную форму)?

**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

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

2018г

## ПРИЛОЖЕНИЕ В

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

### ХАРАКТЕРИСТИКА

студента-практиканта

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество студента)

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(код, наименование специальности)

группа \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_ 2019 г. по \_\_\_\_\_ 2019 г.

на \_\_\_\_\_

(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

под руководством \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество руководителя, должность)

прошел(а) \_\_\_\_\_ производственную \_\_\_\_\_ практику

(вид практики: учебная, производственная, преддипломная)

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

№	Наименование и шифр общекультурных (ОК)/универсальных (УК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
		низкий	средний	высокий
1	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.			
6	ОК 6 Работать в коллективе и команде,			

	эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.			
7	ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.			
8	ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.			
9	ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.			

\*отметить знаком «+» в нужной графе

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

Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
	низкий	средний	высокий
ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.			
ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.			
ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.			
ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			

\*отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента:

---



---



---



---



---



---

Оценка по результатам практики, с учетом защиты отчета по практике

\_\_\_\_\_ (отлично, хорошо, удовлетворительно)  
 Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
 (подпись) (ф.и.о.)

М.П.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

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

### ДНЕВНИК

прохождения \_\_\_\_\_ практики  
студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы  
специальность/направление, профиль

факультет \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
(название организации)

Сроки прохождения практики:

1. Студент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)
2. Руководитель практики от института  
\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)
3. Руководитель практики  
от предприятия, организации  
\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)

## ПРИЛОЖЕНИЕ Д

### ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

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

№п/п	Задание
1.	Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря
2.	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных, национальных и сладких супов
3.	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления супов: на мясном и рыбном бульонах, грибных и овощных отварах
4.	Освоение методов контроля качества и безопасности готовой продукции: различных видов супов
5.	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления горячих соусов
6.	Освоение методов контроля качества и безопасности горячих соусов
7.	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления блюд и гарниров из овощей
8.	Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления горячих закусок, банкетных и вторых блюд из грибов
9.	Овладение практическими навыками по технологическому режиму приготовления блюд из рыбы различных пород
10.	Проведение оценки качества готовых блюд органолептическим способом. Расчет сырья для приготовления горячих блюд из рыбы с учетом использования отдельных видов, не предусмотренных в рецептурах
11.	Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса
12.	Освоение практических навыков по составлению калькуляционных и технологических карт для блюд из мяса
13.	Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из птицы
14.	Требования к качеству блюд из птицы. Нормативная документация и ее использование (с конкретным примером)

\_\_\_\_\_  
Преподаватель.  
(должность) (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)



### ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Содержание работы	Оценка, замечания руководителя практики

## ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Содержание работы	Оценка и замечания руководителя практики

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