

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

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
(16675 ПОВАР)**

**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 .....	13
4.1. Общие требования к организации практики .....	13
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики .....	14
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	15
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет» .....	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	17
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.	20
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики .....	20
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания .....	22
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	29
ПРИЛОЖЕНИЕ А .....	31
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	32
ПРИЛОЖЕНИЕ В .....	35

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1., ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2.

## 1.2. Цели и задачи практики

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

### **иметь практический опыт:**

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

### **уметь:**

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным

блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;

– выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

– оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

**знать:**

– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

– виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– правила проведения бракеража готовой продукции;

- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### 1.3. Продолжительность практики

Общая трудоемкость учебной практики – 108 часов. Общая продолжительность учебной практики составляет 3 недели.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

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

профессиональных компетенций (ПК):

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

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
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

### 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 организацией работы производства, технологическим оборудованием, инвентарем	Тема 1 Общая характеристика технологии продукции общественного питания	2
ОК 1, 2, 3, 4, 5	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	Тема 1 Общая характеристика технологии продукции общественного питания	2
ОК 1, 3, 6, 8, 9,	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря: ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм).	Тема 1 Общая характеристика технологии продукции общественного питания	4
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 3.3	Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зеленых овощей	Тема 4 Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, яичных продуктов и творога	6
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.1, 3.3	Изучение нарезки картофеля и корнеплодов (простая,	Тема 4 Технология кулинарной продукции	6

	обтачивание, срезание, стружки), капустных, луковичных, тыквенных, десертных овощей, бобовых, кукурузы	из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, яичных продуктов и творога	
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.1-1.3, 3.3	Изучение способов приготовления полуфабрикатов (в т.ч. фаршированных), определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки; приобретение навыков обработки и нарезки овощей, минимизирующее количество отходов; приобретение навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов	Тема 4 Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, яичных продуктов и творога	6
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.2, 2.2, 3.4	Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделки разными способами	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	6
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.2, 2.2, 3.4	Отработка особых приемов обработки некоторых видов рыб: налима, угря, сома и т.п.	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	8
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 3.4	Освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	6
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.2, 3.4	Изучение способов приготовления котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из нее	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	6
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.1, 2.2, 3.4	Формирование умений подготовки туш мяса к разделке	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой	6



		дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.1, 2.2, 3.4	Овладение навыками кулинарного разруба туш, обвалки отрубов, жиловки и зачистки, выделения крупнокусковых полуфабрикатов; определения их кулинарного назначения	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	6
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.1, 3.4	Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	6
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.1, 2.2, 3.4	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них, отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	6
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.1, 2.2, 3.4	Овладение навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	2
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2	Определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам	Тема 1 Общая характеристика технологии продукции общественного питания	2
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.1	Изучение оценки качества изготавливаемых полуфабрикатов из мяса и субпродуктов	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	2
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.3, 2.2, 3.4	Формирование умений подготовки тушек птицы к разделке	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой	2

		дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.3, 2.2, 3.4	Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов: приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них; отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	2
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.3	Овладение навыками органолептической оценки качества домашней птицы, кролика	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	2
ОК 1-5, ПК 2.1-2.3	Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, кролика	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	2
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.3, 2.2, 3.4	Овладение навыками приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика (целыми тушками, порционных, мелкокусковых, из котлетной массы)	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	2
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.3, 2.2, 3.4	Овладение навыками оценки качества изготавливаемых полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов, кролика	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	2
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.3, 2.2, 3.4	Определение отходов и потерь при обработке сырья при обработке и приготовлении кулинарных изделий из птицы а также соответствия их установленным нормативам	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и	2

		ракообразных	
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.1-1.3, 2.1- 2.3, 3.1-3.4, 4.1- 4.4, 5.1-5.2	Подготовка к транспортированию, обеспечение условий и контроль за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	2
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.2, 3.4	Произведение расчета сырья для приготовления банкетных блюд из мяса различной кондиции	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	2
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.1-1.3, 2.1- 2.3, 3.1-3.4, 4.1- 4.4, 5.1-5.2	Проведение экспериментального расчета закладки сырья для приготовления блюд с учетом потерь при холодной обработке продуктов и использование нетрадиционного вида сырья	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	2
ОК 1-5, 8	Самостоятельная работа практиканта (оформление отчета и дневника по практике)	Отчетный этап и защита	6
	ИТОГО		108

### Индивидуальное задание на период практики:

1. Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики. Ознакомиться с организацией работы производства, технологическим оборудованием, инвентарем.

2. Ознакомиться с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

3. Овладеть навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря: ознакомиться с ассортиментом поступающего сырья, оценкой его качества, уметь распознавать ветеринарную и товароведную маркировки (штампов, клейм).

4. Проводить механическую кулинарную обработку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зеленых овощей.

5. Изучить нарезку картофеля и корнеплодов (простая, обтачивание, срезание, стружки), капустных, луковичных, тыквенных, десертных овощей, бобовых, кукурузы.

6. Изучить способы приготовления полуфабрикатов (в т.ч. фаршированных), определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки; приобрести навыки обработки и нарезки овощей,

минимизирующих количество отходов; приобрести навыки охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.

7. Овладеть навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделки разными способами.

8. Отработать особые приемы обработки некоторых видов рыб: налима, угря, сома и т.п.

9. Освоить приемы приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне.

10. Изучить способы приготовления котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из нее.

11. Формировать умения подготовки туш мяса к разделке.

12. Овладеть навыками кулинарного разуба туш, обвалки отрубов, жиловки и зачистки, выделения крупнокусковых полуфабрикатов; определения их кулинарного назначения.

13. Овладеть навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

14. Освоить приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них, отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций.

15. Овладеть навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них.

16. Определить отходы и потери при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам.

17. Изучить оценку качества изготавливаемых полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.

18. Формировать умения подготовки тушек птицы к разделке.

19. Овладеть навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов: освоить приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них; отработать приемы порционирования, формования с соблюдением массы порций.

20. Овладеть навыками органолептической оценки качества домашней птицы, кролика.

21. Освоить приемы механической кулинарной обработки домашней птицы, кролика.

22. Овладеть навыками приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика (целыми тушками, порционных, мелкокусковых, из котлетной массы).

23. Овладеть навыками оценки качества изготавливаемых полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов, кролика.

24. Определить отходы и потери при обработке сырья при обработке и приготовлении кулинарных изделий из птицы а также соответствия их установленным нормативам.

25. Проводить подготовку к транспортированию, обеспечение условий и контроль за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.

26. Производить расчет сырья для приготовления банкетных блюд из мяса различной кондиции.

27. 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;
- организует 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 50647-12 «Общественное питание. Термины и определения».
3. ГОСТ Р 50763-10 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-10 «Общественное питание. Классификация предприятий».
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 42-123-4117-11 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

*б) основная литература:*

1. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров /А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания[Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ьРежим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905>

*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>

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

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

4. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с. - (СПО). - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930708>

**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 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2	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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Верно и в полном объеме может организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	С незначительными замечаниями может организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Не может организовывать собственную деятельность, определять 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	С незначительными замечаниями может принимать решения в стандартных и нестандартных	На базовом уровне, с ошибками может принимать решения в стандартных и нестандартных	Не может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за	5

		ситуациях и нести за них ответственность	ситуациях и нести за них ответственность	ситуациях и нести за них ответственность	них ответственность	
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Не может осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения 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 в 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),	Верно и в полном объеме может брать на себя ответственность за работу членов	С незначительными замечаниями может брать на себя ответственность за	На базовом уровне, с ошибками может брать на себя ответственность за	Не может брать на себя ответственность за работу членов команды	5

	результат выполнения заданий.	команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	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 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Верно и в полном объеме может организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	С незначительными замечаниями может организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	На базовом уровне, с ошибками может организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Не может организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5
ПК 1.2	Организовывать	Верно и в полном	С незначительными	На базовом уровне, с	Не может	5



	подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	объеме может организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	замечаниями может организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ошибками может организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Верно и в полном объеме может организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	С незначительными замечаниями может организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	На базовом уровне, с ошибками может организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Не может организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	5
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Верно и в полном объеме может организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	С незначительными замечаниями может организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	На базовом уровне, с ошибками может организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Не может организовать 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 организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	С незначительными замечаниями может организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	На базовом уровне, с ошибками может организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Не может организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	5
ПК 2.3	Организовывать и проводить	Верно и в полном объеме может	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может организовать и	5

	приготовление сложных холодных соусов	организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	проводить приготовление сложных холодных соусов	
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 может организовывать и проводить приготовление сложных супов	Не может 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 может организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Не может 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 может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Не может 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	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и	Не может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	5

		сельскохозяйственной (домашней) птицы	сельскохозяйственной (домашней) птицы	сельскохозяйственной (домашней) птицы	(домашней) птицы	
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Не может организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	5
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Не может организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	5
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Не может организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	5
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,	Не может организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в	5

		использовать их в оформлении	использовать их в оформлении	использовать их в оформлении	оформлении	
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Верно и в полном объеме может организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	С незначительными замечаниями может организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	На базовом уровне, с ошибками может организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Не может организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	5
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Верно и в полном объеме может организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов	С незначительными замечаниями может организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов	На базовом уровне, с ошибками может организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Не может организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов	5
					ВСЕГО:	125

### Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 108 до 125 баллов	высокий
хорошо	от 89 до 107 баллов	средний
удовлетворительно	от 63 до 88 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 63	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.

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 личного 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 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.			
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.			
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.			
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.			
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.			
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в			



## 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 организацией работы производства, технологическим оборудованием, инвентарем
2	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
3	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря: ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм).
4	Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зеленых овощей
5	Изучение нарезки картофеля и корнеплодов (простая, обтачивание, срезание, стружки), капустных, луковичных, тыквенных, десертных овощей, бобовых, кукурузы
6	Изучение способов приготовления полуфабрикатов (в т.ч. фаршированных), определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки; приобретение навыков обработки и нарезки овощей, минимизирующих количество отходов; приобретение навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов
7	Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделки разными способами
8	Отработка особых приемов обработки некоторых видов рыб: налима, угря, сома и т.п.
9	Освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне
10	Изучение способов приготовления котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из нее
11	Формирование умений подготовки туш мяса к разделке
12	Овладение навыками кулинарного разуба туш, обвалки отрубов, жиловки и зачистки, выделения крупнокусковых полуфабрикатов; определения их кулинарного назначения
13	Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
14	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них, отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций

15	Овладение навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов их них
16	Определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам
17	Изучение оценки качества изготавливаемых полуфабрикатов из мяса и субпродуктов
18	Формирование умений подготовки тушек птицы к разделке
19	Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов: приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них; отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций;
20	Овладение навыками органолептической оценки качества домашней птицы, кролика
21	Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, кролика
22	Овладение навыками приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика (целыми тушками, порционных, мелкокусковых, из котлетной массы)
23	Овладение навыками оценки качества изготавливаемых полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов, кролика
24	Определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам
25	Подготовка к транспортированию, обеспечение условий и контроль за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.
26	Произведение расчета сырья для приготовления банкетных блюд из мяса различной кондиции
27	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)



