

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

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

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Казань 2019

Программа учебной 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	12
4.1. Общие требования к организации практики	12
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	16
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	17
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	19
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.	24
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	24
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания	26
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	30
ПРИЛОЖЕНИЕ А	32
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	33
ПРИЛОЖЕНИЕ В	36

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики 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 ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК 9; ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3.

1.2. Цели и задачи практики

Целью учебной практики является:

- формирование профессиональных навыков и освоения общих и профессиональных компетенций по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, полученных студентами в процессе обучения;
- сбор необходимого материала для выполнения отчета.

Задачи учебной практики является:

- приобретение обучающимися опыта практической работы по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, полученных студентами в процессе обучения и приобретения умений применять эти знания в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, и формирование компетенций.
- выработка алгоритма трудовых действий по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, полученных студентами в процессе практики;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

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

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

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

уметь:

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

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

—проводить расчеты по формулам;

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

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

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

знать:

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

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

—виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

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

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

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

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

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

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

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

—варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

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

1.3. Продолжительность практики

Общая трудоемкость 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.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание учебной 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
ПК 1.1	органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; организация рабочего места и подготовка различных видов мяса к разделке на полуфабрикаты, нарезка на полуфабрикаты из различных видов мяса	1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Содержание учебного материала: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.	36
ПК 1.2	органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; организация рабочего места и подготовка рыбы к разделке на полуфабрикаты, нарезка на полуфабрикаты	2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции Содержание учебного материала: виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	36
ПК 1.3	органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; организация рабочего места и подготовка различных видов к разделке на полуфабрикаты, нарезка на полуфабрикаты	3. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени Содержание учебного материала: правила оформления заказ на продукты со склада и приём продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы.	36
Итого			108

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Перечислить ассортимент выпускаемой продукции, условия её хранения.

2. Перечислить нормативно-техническую и технологическую документацию на предприятии.

3. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд.

4. Перечислить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки из овощей для сложной кулинарной продукции, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.

5. Перечислить инструкции по безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей.

6. Начертить план овощного цеха или технологического участка для приготовления полуфабрикатов с указанием всего имеющегося в нём оборудования.

7. Составьте таблицу «Требования к качеству овощных полуфабрикатов» (табл.1).

Таблица 1 - Требования к качеству овощных полуфабрикатов

Наименование полуфабрикатов	Описание (внешний вид полуфабрикатов)	Показатели качества и безопасности (органолептические показатели, условия и сроки хранения полуфабрикатов)
		Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция: Срок хранения: Условия хранения:
		Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция: Срок хранения: Условия хранения:
		Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция: Срок хранения: Условия хранения:

2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

8. Перечислить ассортимент выпускаемой продукции, условия её хранения.

9. Перечислить нормативно-техническую и технологическую документацию на предприятии.

10. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.

11. Начертить план мясного цеха или технологического участка для приготовления полуфабрикатов из мяса с указанием всего имеющегося в нём оборудования.

12. Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки мяса, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.

13. Составить таблицу «Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд» (табл.2):

- Из говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые),
- Из баранины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые),
- Из свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).

Таблица 2 - Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд

Используемая часть туши	Наименование полуфабрикатов	Выход полуфабриката	Размеры и форма полуфабриката

14. Изучить и проанализировать приготовление шпигованных и фаршированных полуфабрикатов.

15. Описать технологию приготовления этих полуфабрикатов, примеры представить в виде изображений или рисунков.

16. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности мясных полуфабрикатов.

17. Оценить качество мясных полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдение сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.

18. Опираясь на базу практики сделать выводы и предложения о работе мясного цеха (привести в сравнение пример работы цеха на предприятии)

19. Составьте таблицу «Требования к качеству мясных полуфабрикатов» (табл.3).

Таблица 3 - Требования к качеству мясных полуфабрикатов

Наименование полуфабрикатов	Описание (внешний вид полуфабрикатов)	Показатели качества и безопасности
		Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция: Срок хранения: Условия хранения:
		Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция: Срок хранения: Условия хранения:
		Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция: Срок хранения: Условия хранения:

3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки рыбы, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.

2. Начертить план рыбного цеха или технологического участка для приготовления полуфабрикатов из рыбы с указанием всего имеющегося в нём оборудования.

3. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.

4. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

5. Начертить план-схему рыбного цеха (или технологического участка для приготовления полуфабрикатов из рыбы) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.

6. Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки рыбы, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.

7. Составить таблицу «Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции» (табл.4).

Таблица 4 - Требования к качеству рыбных полуфабрикатов

Название рыбы	Способ разделки рыбы	Выход полуфабриката	Наименование блюд	Выход блюда
		Рыба отварная		
		Рыба припущенная		
		Рыба тушеная		
		Рыба жареная		

		Рыба запеченная		
		Блюда из котлетной массы		

8. Составить таблицу с описанием приготовления полуфабрикатов для блюд: рыба фаршированная целиком, рулеты фаршированные из филе рыбы, рулет из лосося для карпаччо.

Таблица 5 - Требования к качеству рыбных полуфабрикатов

Название полуфабриката	Выход п/ф	Способ тепловой обработки	Используемый фарш
Рыба фаршированная целиком			
Рулеты фаршированные из филе рыбы			
Рулет из лосося для карпаччо			

9. Привести графические (наглядные) примеры оформления банкетных блюд из фаршированной рыбы.

10. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности рыбных полуфабрикатов.

11. Оценить качество рыбных полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.

12. Составьте таблицу «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов» (табл.6).

Таблица 6 - Требования к качеству рыбных полуфабрикатов

Наименование полуфабрикатов	Показатели качества и безопасности	Условия и сроки хранения полуфабрикатов
	Внешний вид:	
	Цвет:	
	Запах:	
	Консистенция:	

13. Опираясь на базу практики сделать выводы и предложения о работе рыбного цеха (привести в сравнение пример работы цеха на предприятии)

4. Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

15. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.

16. Начертить план птицебельного цеха или технологического участка для приготовления полуфабрикатов из птицы с указанием всего имеющегося в нём оборудования.

17. Начертить план-схему птицебельного цеха (или технологического участка для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.

18. Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки домашней птицы, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.

19. Составить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд» (табл.7).

Таблица 7 - Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд

Ассортимент полуфабрикатов	Выход полуфабрикатов	Способ тепловой обработки

20. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности полуфабрикатов из домашней птицы:

21. Оценить качество полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.

22. Составьте таблицу «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов»

Таблица 8 - Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов

Наименование полуфабрикатов	Показатели качества и безопасности	Условия и сроки хранения полуфабрикатов
	Внешний вид:	
	Цвет:	
	Запах:	
	Консистенция:	

23. Опираясь на базу практики сделать выводы и предложения о работе птицецехового цеха (привести в сравнение пример работы цеха на предприятии).

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

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

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

- договоры, заключенные между институтом и предприятиями (организациями) о приеме студентов на практику;
- приказ о направлении студентов на преддипломную практику;
- программа учебной практики и дневник.

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

- успеваемость по результатам сессии для выявления студентов, имеющих академическую задолженность, и установление сроков ее ликвидации. На практику направляются только успевающие студенты;
- ознакомление студентов с их распределением по объектам практики и назначение ответственных из числа студентов по каждой базе практики;
- информация о руководителях практики от кафедры института и от предприятия (организации);
- цели и задачи практики в соответствии с программой практики;
- требования к трудовой дисциплине во время прохождения практики;
- общие указания по соблюдению Правил техники безопасности и действующих Правил внутреннего распорядка на предприятиях (в организациях).

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

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

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

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

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

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

Для проведения учебной практики рекомендуется подготовка следующей документации: рабочая программа учебной практики; календарно-тематический план проведения практики; график перемещения

студентов по производственным участкам; поурочный план; журнал учебных занятий.

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

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

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

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

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

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

Студенты в период прохождения учебной практики обязаны:

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

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

- разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения учебной практики;
- разрабатывает план-график для прохождения учебной практики;
- согласовывает план-график прохождения учебной практики с руководителем практики от предприятия;

- проводит индивидуальные или групповые консультации в ходе учебной практики (по профилю специальности).

Требования к руководителям практики от организации:

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

Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

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

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

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

технике безопасности и пожарной безопасности, утвержденные предприятиями общественного питания.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Для проведения практики необходимы специальные помещения, обеспеченные всем необходимым оборудованием для полноценного прохождения практики в конкретной организации и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет".

Все объекты должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-производственных работ.

В случае реализации практики на базе института требуется лаборатория «Учебный кулинарный цех».

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная ;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Вакуумный упаковщик;

Весы электронные;

Индукционная варочная плитка;

Микроволновая печь;

Фритюрницы;

Шкафы морозильные;

Шкаф холодильный;

Холодильники однокамерные;

Блендер погружной;

Конвекционная печь;

Слайсер для нарезки гастрономических продуктов;

Электрическая мясорубка;

Миксер планетарный;

Плита индукционная;

Шкафы пекарские;

Электроплиты;

Тестомес;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие;

Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

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

а) нормативные правовые документы:

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

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

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

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

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. -етод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

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

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

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

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

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

12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 64 с.

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

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

16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] - М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

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

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

б) основная литература:

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

в) дополнительная литература:

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

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

<http://elibrary.ru> - научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
<http://grebennikon.ru> - электронная библиотека Grebennikon
<http://ebiblioteka.ru> - универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View
znanium.com. - электронная библиотечная система

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

Прохождение 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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики от образовательной организации и руководителями практики от организации.

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по учебной практике по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по учебной практике соответствии с требованиями к их выполнению.

По результатам учебной практики руководителями практики формируется аттестационный лист, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по учебной практике руководителей практики об уровне освоения профессиональных и общих компетенций;

- наличия положительной характеристики от организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики;

- полноты и своевременности представления дневника - отчета о учебной практике в соответствии с заданием на производственную практику (по профилю специальности).

Итоговая оценка за производственную практику указывается в аттестационном листе.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1-1.3	Оценка выполнения работ по учебной практике
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка участия в мероприятиях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Оценка выполнения работ по учебной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Оценка выполнения видов работ по учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка выполнения видов работ по учебной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка выполненных работ по учебной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Оценка выполнения работ по учебной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Оценка выполнения групповой работы, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка выполнения работ по учебной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка выполнения видов работ по учебной практике

Формой отчетности студента по учебной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний,

Обучающийся по окончании практики сдает на кафедру письменный отчет по форме, установленной в программе практики и дневник

(Приложение А), подписанный руководителем практики, с характеристикой на практиканта.

Содержание и объем отчета определяются программой практики и зависят от вида практики.

По окончании практики обучающийся защищает отчет по практике, который принимает руководитель практики от института.

При оценке результатов практики учитывается:

- качество и полнота составления отчета по практике;
- качество записей в дневнике практики;
- характеристика, данная обучающемуся руководителем практики;
- ответы на защите отчета по практике.

Результаты учебной практики определяются путем проведения промежуточной аттестации, с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и проставляются в ведомость и в зачетную книжку студента.

Оценка результатов учебной практики проводится по следующим критериям:

– оценка «отлично» выставляется студенту, если он выполнил программу практики и подготовил грамотный отчет, отражающий специфику изученной темы из области общественного питания. В процессе защиты отчета последовательно, четко и логически стройно изложил основные положения исследования, грамотно ответил на все вопросы;

– оценка «хорошо» выставляется студенту, если он выполнил программу практики и подготовил отчет о практике. Однако при этом допустил отдельные погрешности, недостаточно верно интерпретировал полученный результат. В процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные положения исследования, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы членов комиссии;

– оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он выполнил программу практики и подготовил отчет с использованием полученной во время практики информации, осуществил ее обработку в необходимом объеме. Однако допустил ошибки в порядке оформления, сделал неполные выводы по полученным результатам, не смог их обнаружить самостоятельно и испытывал затруднения в ответах на вопросы членов комиссии;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не выполнил программу практики, не оформил отчет о ее прохождении в соответствии с предъявляемыми требованиями, т.е. студент не завершил исследование или в процессе его выполнения допустил существенные ошибки, получил неверные результаты, которые не смог объяснить членам комиссии.

В случае если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку, а после устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

Обучающиеся, не прошедшие практику по уважительной причине, проходят практику по индивидуальному плану.

Обучающиеся, не прошедшие практику при отсутствии уважительной причины или получившие оценку «неудовлетворительно» при промежуточной аттестации по практике, являются лицами, имеющими академическую задолженность.

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике

Результаты учебной практики студент обобщает в форме письменного отчета. Отчет должен быть написан 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 отчет по практике (научный реферат) должны входить следующие составляющие элементы:

1) Титульный лист

2) Текст отчета по практике набирается в Microsoft Word и печатается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А-4, шрифт Times New Roman – обычный, размер 14 пт; 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).

Объем отчета должен быть 30-35 страниц.

Исходя из указанного объема текста отчета (научного реферата), он должен включать следующие основные структурные элементы и соответствовать основным требованиям, предъявляемым к содержанию отчета (научного реферата) и его структурным элементам:

- титульный лист;
- содержание (приложение Б);
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист является первым листом отчета (Приложение Б).

Содержание включает введение, перечень вопросов содержащихся в отчете, выводы и предложения, список использованных источников, с указанием номеров страниц.

Введение должно быть кратким (1-1,5 страницы). В нём обосновывается актуальность, значимость и необходимость проведения

работы. В конце введения необходимо сформулировать цель и задачи учебной практики.

Основная часть. В основной части отчета рассматриваются основные вопросы темы. При этом материал должен сопровождаться практическими примерами, полученными в результате прохождения учебной практики.

Студент в отчете может приводить в тексте таблицы, рисунки, которые оформляются по установленным правилам. Заключение должно соответствовать материалу, изложенному в отчете. Оно должно содержать выводы и основные результаты работы. Общий объем заключения 1,0 -1,5 страниц.

Список использованных источников включает все материалы, использованные при написании отчета, а также должны быть оформлены в соответствии с ГОСТом.

Список использованных источников приводится в следующем порядке: законы РФ, затем подзаконные акты (указы Президента, постановления Правительства РФ, кодексы). Затем перечисляются учебники (книги, монографии, учебные пособия), брошюры, статьи – по фамилии авторов в порядке упоминания. Источники авторов-однофамильцев располагаются обычно в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются или по алфавиту их названий, или в хронологии их издания.

Каждому источнику в списке присваивается по порядку номер, на который дается ссылка в тексте. Допускается располагать литературные источники в порядке упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников. Литературному источнику присваивается номер при первом упоминании о нем.

В тексте отчета при заимствовании материалов из литературных источников на них необходимо делать ссылки в [...], при этом объем авторского текста из одного источника по одному вопросу не должен превышать более половины страницы.

Приложения в общий объем отчета не входят. В приложения выносятся часть второстепенного материала, который при включении в основную часть загромождал бы текст (вспомогательные таблицы, графики, иллюстрации вспомогательного характера и др.).

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

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. Рисунки, таблицы и другой иллюстративный материал, расположенный на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц, но не засчитываются в объем работы. Если они не могут быть приведены в варианте компьютерной графики, их следует выполнять черными чернилами или тушью.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется.

Приложения к отчету нумеруются отдельно от основной части отчета, например: Приложение 1, Приложение 2 и т. д.

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.

Отчет по учебной практике студент представляет и защищает в сроки, установленные кафедрой.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются организационный, основной и завершающий.

№ п/п	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Организационный этап		
	<i>Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемыми для производства полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для сложной кулинарной продукции. Характеристика предприятия. Знакомство с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы. Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для обработки мяса, рыбы, домашней птицы и субпродуктов. Разработка ассортимента и приготовление полуфабрикатов.</i>	ОК 1 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>
2.	Основной этап		
	<i>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа</i>	ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 1.1	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>

		ПК 1.2 ПК 1.3	
3.	Завершающий этап		
	<i>Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики</i>	ОК 8	<i>Отчет по практике</i>

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

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

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Верно и в полном объеме может организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	С незначительными замечаниями может организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	На базовом уровне, с ошибками может организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Не может организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	5
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Верно и в полном объеме может организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	С незначительными замечаниями может организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	На базовом уровне, с ошибками может организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Не может организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	5
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Верно и в полном объеме может организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	С незначительными замечаниями может организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	На базовом уровне, с ошибками может организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Не может организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	5
ОК 1	Понимать сущность и социальную	Верно и в полном объеме может понимать сущность	Понимать сущность и социальную значимость	На базовом уровне, с ошибками может	Не может понимать сущность и социальную	5

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

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

	самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Верно и в полном объеме может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Не может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	5
<i>Всего:</i>						60

Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 52 до 60 баллов	высокий
хорошо	от 43 до 51 баллов	средний
удовлетворительно	от 30 до 42 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 30	недостаточный

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

1. Обработка и подготовка мяса и мясных продуктов для сложной кулинарной продукции.
2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
3. Обработка и подготовка рыбы и нерыбных продуктов для сложной кулинарной продукции.
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
5. Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.
7. Назовите организационно-правовые документы, регламентирующие юридический статус предприятия (организации, учреждения), его организационно-правовую форму, руководство.
8. Можете ли вы организовать собственную деятельность, выбрать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество?
9. Кто принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях, какая ответственность ложится за принимаемые решения?
10. Можете ли вы осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития?
11. Можете ли вы использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности?
12. Можете ли вы работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями?
13. Можете ли вы брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий?
14. Можете ли вы ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности?
15. Можете ли вы самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации?
16. Каким производственным инвентарем и технологическим оборудованием можно пользоваться при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд?
17. Назовите различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд?

18. Как можно обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени?
19. Назовите ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд?
20. Назовите правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества?
21. Назовите виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд?
22. Назовите основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени?
23. Назовите требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени?
24. Назовите требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде?
25. Назовите способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы?
26. Назовите основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени?
27. Назовите методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд?
28. Назовите виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы?
29. Назовите технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы?
30. Назовите варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы?
31. Назовите способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд?
32. Назовите актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса?
33. Назовите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса?
34. Назовите требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде?

ПРИЛОЖЕНИЕ А

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

Факультет _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ

о _____ практике студента
(указать вид практики)

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
направление/специальность _____

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

название организации

адрес организации

название отдела

в качестве кого проходил практику студент

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ

от института _____
фамилия, имя, отчество, должность

201__

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

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 _____ практике:

№п/п	Задание

Руководитель практики от института (филиала)

_____ (должность)

_____ (Ф.И.О.)

_____ (подпись)

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Содержание работы	Оценка, замечания руководителя практики

М.П. Студент _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель практики
от организации _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Дата Руководитель практики
от института _____
(подпись) (Ф.И.О.)

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 _____

(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, учебная, учебная)

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

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

*отметить знаком «+» в нужной графе

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

Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
	низкий	средний	высокий

*отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента:

Руководитель практики от предприятия _____ (подпись) _____ (ф.и.о.)

М.П.