

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

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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	8
4.1. Общие требования к организации практики	8
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	9
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	10
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	11
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.	14
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	14
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания	15
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ А	20
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	21
ПРИЛОЖЕНИЕ В	23

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 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3.

1.2. Цели и задачи практики

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

сложных холодных блюд и соусов;

– оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– правила соусной композиции сложных холодных соусов;

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

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

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

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

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

– варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

– технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Продолжительность практики

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

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

профессиональных компетенций (ПК):

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

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ОК 1, 6, 9	Ознакомление с организацией рабочих мест	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	2
ОК 1, 2, 3, 4, 5	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	2
ОК 1, 3, 4, 5, 6, 8	Формирование умений оценки качества сырья по органолептическим показателям (по стандарту)	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	2
ОК 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемые при подготовке сырья и приготовление канапе, легких и сложных закусок, холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	6
ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Освоение практических навыков по приготовлению холодных закусок	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	4
ОК 1-9, ПК 2.1	Освоение практических навыков по приготовлению овощных закусок	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	4
ОК 3, 4, 6, 7, 8, 9, ПК 2.1-2.3	Изучение приемов и методов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	4
ОК 3, 4, 9	Оценка условий хранения полуфабрикатов и соблюдения сроков их реализации	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	2
ОК 1-5, ПК 2.1-2.3	Проведение технологических расчетов параметров рецептур при приготовлении закусок	Тема 1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок	4
ОК 1, 2, 3, 6, 7	Участие в разработке ассортимента сложных холодных закусок	Тема 1. Осуществление технологии приготовления	4

		холодных закусок	
ОК 1-5, 8	Самостоятельная работа практиканта (оформление отчета и дневника по практике)	Отчетный этап и защита	6
	ИТОГО		36

Индивидуальное задание на период учебной практики:

1. Ознакомиться с организацией рабочих мест.
2. Ознакомиться с ассортиментом поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада.
3. Формировать умения оценки качества сырья по органолептическим показателям (по стандарту).
4. Ознакомиться с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемые при подготовке сырья и приготовление канапе, легких и сложных закусок, холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Овладеть навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
5. Освоить практические навыки по приготовлению холодных закусок.
6. Освоить практические навыки по приготовлению овощных закусок.
7. Изучить приемы и методы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.
8. Проводить оценку условий хранения полуфабрикатов и соблюдения сроков их реализации.
9. Проводить технологические расчеты параметров рецептур при приготовлении закусок.
10. Участвовать в разработке ассортимента сложных холодных закусок.

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;

- организовывает 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 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

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 кондитерский цех».

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная ;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Аппарат шоковой заморозки;

Весы электронные;

Изделие из мрамора (мраморная доска) с фаской;

Фритюрницы;

Холодильники однокамерные;

Шкаф пекарский;

Шкаф расстоечный;

Аэрограф с компрессором;

Весы;
Термометр;
Миксер планетарный;
Краскопульт электрический;
Лампа для карамели;
Мармит для шоколада;
Помпа для карамели;
Слайсер;
Утюжок для марципана;
Факел для карамелизации;
Миксер;
Шкафы холодильные;
Электроплиты;
Тестоделитель;
Тестомесы;
Стеллажи;
Лабораторная посуда / комплектующие.

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

а) нормативные правовые документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29 от 19.07.2011 N 248-ФЗ
2. ГОСТ 50647-2012 «Общественное питание. Термины и определения».
3. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
5. ОСТ 28-1-12 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
6. СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. СанПиН 42-123-4117-11 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

б) основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный

ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. — 223 с. -
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922543>

в) дополнительная литература:

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

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

<http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»

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

Прохождение учебной 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 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.

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

В качестве отчетных материалов о прохождении практик выступают:

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

В установленный срок (не позднее трех дней после окончания практики) студент составляет отчет в формате Microsoft Word, оформленный в соответствии с методическими указаниями, отражающий степень выполнения программы, и представляет его в сброшюрованном виде вместе с другими отчетными документами руководителю практики от Института. Отчет о прохождении практики должен включать описание проделанной работы.

Результаты учебной 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.

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;

– 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.

Контроль за ходом учебной 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 учебной практики. Результат учебной практики вносится в ведомость итоговых оценок.

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

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

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

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

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

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Верно и в полном объеме может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	С незначительными замечаниями может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	На базовом уровне, с ошибками может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Не может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	5
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Верно и в полном объеме может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	С незначительными замечаниями может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Не может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	5
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Верно и в полном объеме может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	С незначительными замечаниями может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	На базовом уровне, с ошибками может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Не может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	5

	ответственность.	нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ответственность.	
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Не может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	5
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	И Верно и в полном объеме может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Не может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	5
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Верно и в полном объеме может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	5
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу	Верно и в полном объеме может брать на	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может брать на себя ответственность за	5

	членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Верно и в полном объеме может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	С незначительными замечаниями может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	На базовом уровне, с ошибками может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Не может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	5
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Верно и в полном объеме может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Не может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	5
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Не может организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	5

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

Шкала оценивания

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

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

1. Значение холодных закусок в питании.
2. Как классифицируются холодные закуски?
3. Какие санитарные требования предъявляются к производству холодных закусок?
4. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок.
5. По каким критериям оценивают качество продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок?
6. Условия и сроки хранения холодных закусок.
7. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
8. Какие нормативные документы используются на предприятиях общественного питания?
9. Как производится расчет сырья для приготовления холодных закусок?
10. Правила составления технико-технологической карты.
11. Какое производственное оборудование и инвентарь используется для приготовления холодных закусок?
12. Какие требования предъявляются к качеству готовых холодных закусок?
13. По каким показателям оцениваются готовые холодные закуски?
14. Что относится к органолептическим показателям?
15. Как организуются рабочие места для приготовления холодных закусок?

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

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,			

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 _____ учебной _____ практике:

№п/п	Задание
1.	Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики. Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря
2.	Освоение практических навыков по приготовлению холодных закусок
3.	Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям
4.	Освоение практических навыков по приготовлению овощных закусок
5.	Подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря при подготовке сырья
6.	Выбор приемов и методов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов
7.	Проведение технологических расчетов параметров рецептур при приготовлении закусок

Руководитель практики от института (филиала)

Преподаватель

(должность)

Тагилова Г.Ф.

(Ф.И.О.)

_____ (подпись)

