

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

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

ПРОГРАММА 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	9
4.1. Общие требования к организации практики	9
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	10
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	11
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	12
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.	15
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	15
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания	16
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ А	24
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ В	28

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

1.2. Цели и задачи практики

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

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

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

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

– оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

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

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

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

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

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

– правила проведения бракеража готовой продукции;

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

1.3. Продолжительность практики

Общая трудоемкость учебной практики – 72 часа. Общая продолжительность учебной практики составляет 2 недели.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

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

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ОК 1, 6, 9	Ознакомление с организацией работы производства, технологическим оборудованием, инвентарем	Тема 1 Общая характеристика технологии производства общественного питания	4
ОК 1, 2, 3, 4, 5	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	Тема 1 Общая характеристика технологии производства общественного питания	6
ОК 1, 3, 4, 5, 6, 8	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря: ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм)	Тема 1 Общая характеристика технологии производства общественного питания	8
ОК 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, ПК 3.3	Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зеленых овощей	Тема 4 Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, яичных продуктов и творога	6
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 1.2	Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделки разными способами	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи,	8

		кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	
ОК 1, 3, 6, 8, 9, ПК 2.1	Овладение навыками обработки частей мясных туш, выделение полуфабрикатов	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	8
ОК 1, 3, 6, 8, 9,, ПК 1.3	Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, кролика	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	8
ОК 1-5, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2	Определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам	Тема 5 Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	6
ОК 1-5, ПК 2.1-2.3	Проведение технологических расчетов параметров рецептур при приготовлении закусок	Тема 6 Технология холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих, холодных и алкогольных напитков	6
ОК 1, 2, 3, 6, 7, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2	Участие в разработке ассортимента	Тема 1 Общая характеристика технологии продукции общественного питания	6
ОК 1-5, 8	Самостоятельная работа практиканта (оформление отчета и дневника по практике)	Отчетный этап и защита	6
	ИТОГО		72

Индивидуальное задание на период учебной практики:

1. Ознакомиться с организацией работы производства, технологическим оборудованием, инвентарем.
2. Ознакомиться с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

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

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

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

6. Овладеть навыками обработки частей мясных туш, выделение полуфабрикатов.

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

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

9. Проводить технологические расчеты параметров рецептов при приготовлении закусок.

10. Принимать участие в разработке ассортимента.

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

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

Преподаватель-руководитель практики от кафедры:

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

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

– проверяет соответствие выполняемой работы студентов программе практики;

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

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

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

Требования к 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 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. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29 от 19.07.2011 N 248-ФЗ
2. ГОСТ 50647-12 «Общественное питание. Термины и определения».
3. ГОСТ Р 50763-10 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-10 «Общественное питание. Классификация предприятий».
5. ОСТ 28-1-12 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
6. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8. СанПиН 42-123-4117-11 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

б) основная литература:

1. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров /А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания[Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. — 496 с. - ьРежим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905>

в) дополнительная литература:

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

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

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

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

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

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

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

Прохождение 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 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Верно и в полном объеме может организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	С незначительными замечаниями может организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Не может организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	5
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Верно и в полном объеме может принимать решения в стандартных и нестандартных 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.	ситуациях и нести за них ответственность	нести за них ответственность	ситуациях и нести за них ответственность		
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	С незначительными замечаниями может осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Не может осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	5
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	И Верно и в полном объеме может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Не может использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	5
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Верно и в полном объеме может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	5
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов	Верно и в полном объеме может брать на себя ответственность за	С незначительными замечаниями может брать на себя ответственность за	На базовом уровне, с ошибками может брать на себя ответственность за	Не может брать на себя ответственность за работу членов команды	5

	команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	(подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Верно и в полном объеме может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	С незначительными замечаниями может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	На базовом уровне, с ошибками может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Не может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	5
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Верно и в полном объеме может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Не может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	5
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Верно и в полном объеме может организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	С незначительными замечаниями может организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	На базовом уровне, с ошибками может организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Не может организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и	Верно и в полном объеме может	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может организовывать	5

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

	соусов	приготовление сложных холодных соусов	сложных холодных соусов	приготовление сложных холодных соусов	холодных соусов	
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных супов	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных супов	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных супов	Не может организовывать и проводить приготовление сложных супов	5
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Не может организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	5
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Не может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	5
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Не может организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	5

ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Не может организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	5
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Не может организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	5
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Не может организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	5
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Не может организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	5
ПК 5.1	Организовывать и проводить	Верно и в полном объеме может	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может организовывать и	5

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

Шкала оценивания

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

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

1. Организация рабочих мест в горячем цехе предприятия питания.
2. Какие требования предъявляются к производственному оборудованию инвентарю?
3. Как организуются рабочие места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов?
4. Как проводится приемка сырья от поставщиков на предприятиях общественного питания?
5. Для чего ставятся ветеринарные клейма и что они означают?
6. Какие сопроводительные документы должны быть при приемке сырья?
7. Как проводится механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей и плодов?
8. Как проводится механическая кулинарная обработка грибов, плодов?
9. Как проводится механическая кулинарная обработка пряных и зеленых овощей?
10. Как обрабатывается рыба с костным и хрящевым скелетом?
11. Как проводится обработка частей мясных туш?
12. Как проводится механическая кулинарная обработка домашней птицы, кролика?
13. Как определяются отходы и потери при обработке сырья?
14. Какие процессы формируют качество готовой продукции?
15. Какие способы тепловой обработки применяются на предприятиях общественного питания?

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

Факультет _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ

о _____ практике студента
(указать вид практики)

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
направление/специальность _____

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

название организации

адрес организации

название отдела

в качестве кого проходил практику студент

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ

от института _____
фамилия, имя, отчество, должность

от организации (предприятия) _____
фамилия, имя, отчество, должность

2018

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

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

ХАРАКТЕРИСТИКА

студента-практиканта

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

специальности _____
(код, наименование специальности)
группа _____ курс _____ форма обучения _____
с _____ 201 ____ г. по _____ 201 ____ г.
на _____
(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

_____ под руководством _____
(фамилия, имя, отчество руководителя, должность)

_____ прошел(а) _____ практику
(вид практики: учебная, производственная, преддипломная)

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

№	Наименование и шифр общекультурных (ОК)/универсальных (УК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
		низкий	средний	высокий
1	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			
2	ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.			
3	ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.			
4	ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.			
5	ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.			
6	ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,			

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

*отметить знаком «+» в нужной графе

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

Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
	низкий	средний	высокий
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.			
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.			
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.			
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.			
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.			
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.			
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.			
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.			
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в			

оформлении.			
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.			
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.			

*отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента:

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

М.П.

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	Ознакомление с организацией работы производства, технологическим оборудованием, инвентарем
2	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
3	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря: ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм)
4	Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зеленых овощей;
5	Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделки разными способами
6	Овладение навыками обработки частей мясных туш, выделение полуфабрикатов
7	Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, кролика
8	Определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам
9	Проведение технологических расчетов параметров рецептур при приготовлении закусок
10	Участие в разработке ассортимента

Руководитель практики от института (филиала)

Преподаватель

(должность)

Тагилова Г.Ф.

(Ф.И.О.)

(подпись)

