

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675
ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР, 16472 ПЕКАРЬ)

Специальность:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Казань, 2021

Программа производственной практики ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь) для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565.

Программа:

согласована с представителями работодателей:

Генеральный директор ООО "Чак-чак"  А. Хамидуллин

Шеф-повар  М.Н. Гильмутдинов

 "Сыроварня Чизерия восточный"

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Цели и задачи практики.....	4
1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики.....	6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
4.1. Общие требования к организации практики	15
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	16
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	16
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	19
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	20
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.	23
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики.....	23
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	24
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	42
ПРИЛОЖЕНИЕ А	51
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	52
ПРИЛОЖЕНИЕ В	53

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь)» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6.

1.2. Цели и задачи практики

Производственная практика проводится в целях формирования у студентов профессиональных умений, приобретения первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля, овладения видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе освоения общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- овладение умениями и навыками, приобретение первоначального практического опыта в профессиональном виде деятельности, в том числе навыками использования информационных технологий;
- развитие умения организовывать собственную деятельность, формирование методов и способов выполнения профессиональных задач;
- освоение общих и профессиональных компетенций по избранной специальности профессиональной подготовки;
- воспитание исполнительской дисциплины, чувства ответственности и умения самостоятельно решать проблемы, возникающие в процессе выполнения практических работ.

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, дичи, кроликов;

–приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, 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, дичи, кроликов;

–подготовки 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, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, 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 и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, 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, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, 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 и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, 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 и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, 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 и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, 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. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего, в том числе:	144/144	4
в рамках освоения профессионального модуля:	144/144	4
Форма проведения, в том числе в форме практической подготовки	концентрированная	
Сроки (период) проведения	4 курс, 8 семестр	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результатов практики
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание практики разработано в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 09.12.2016 года № 1565.

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ПК 1.1 – ПК 1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.4 ПК 5.1 – ПК 5.6	<p>Ознакомление с базой практики, организацией производства по приготовлению сложных кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Изучение организации и проведения приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Изучение организации и проведения приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Изучение организации и проведения приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Изучение организации и проведения приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Изучение способов подачи кулинарной продукции</p>	<p>Тема 1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени.</p> <p>Тема 1.2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов</p> <p>Тема 1.3. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса .</p> <p>Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов.</p> <p>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p> <p>Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов</p> <p>Тема 2.5. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок</p> <p>Тема 2.6. Технологический процесс приготовления сладких блюд и</p>	48

		напитков массового спроса Тема 2.7. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	
ПК 5.1-5.6	Изучение технологического оборудования кулинарного цеха. Изучение правил безопасного обслуживания оборудования кулинарного цеха. Изучение производственного инвентаря кулинарного цеха. Изучение ассортимента сложных кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Изучение технологических карт на сложные кулинарные изделия, хлебобулочные, мучные кондитерские изделия Изучение технологических схем приготовления сложных кулинарных и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Изучение пищевой ценности сложных кулинарных и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени. Тема 1.2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов Тема 1.3. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса . Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов. Тема 2.2. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов Тема 2.5. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок Тема 2.6. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса Тема 2.7. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	48
ПК5.1-5.6	Изучение технологии приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации сложных кулинарных, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени. Тема 1.2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов Тема 1.3. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и	48

	<p>Изучение технологии приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Изучение технологии приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Разработка и адаптация рецептур кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>подготовка основных полуфабрикатов из мяса .</p> <p>Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов.</p> <p>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p> <p>Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов</p> <p>Тема 2.5. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок</p> <p>Тема 2.6. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса</p> <p>Тема 2.7. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий</p>	
	Всего		144

Примерный перечень индивидуальных заданий

В процессе выполнения практики необходимо выполнить следующие работы:

1. Углубление и закрепление теоретических знаний студентов по технологии пищевых продуктов;
2. Изучение технологического оборудования и основных технологических стадий процесса производства и их влияние на формирование качества готовой продукции;
3. Анализ причин возникновения и характер возможных дефектов и брака готовых изделий;
4. Анализ ассортимента продукции и особенности его формирования;
5. Методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
6. Ознакомление с основными нормативными документами (в соответствии с профилем подготовки);
7. Изучение организации и проведения приготовления сложных заправочных супов (борщей)
8. Изучение организации и проведения приготовления сложных заправочных супов (щей)
9. Изучение организации и проведения приготовления сложных заправочных супов (солянок)

10. Изучение организации и проведения приготовления сложных заправочных супов (рассольников)
11. Изучение организации и проведения приготовления молочных супов
12. Изучение и составление технологических карт на сложную горячую кулинарную продукцию (блюда из мяса)
13. Изучение и составление технологических карт на сложную горячую кулинарную продукцию (блюда из рыбы)
14. Изучение и составление технологических карт на сложную горячую кулинарную продукцию (блюда из овощей)
15. Изучение и составление технологических карт на сложную горячую кулинарную продукцию (блюда из творога)
16. Изучение и составление технологических схем приготовления сложной горячей кулинарной продукции (блюда из яиц)
17. Изучение и составление технологических схем приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Супы картофельные)
18. Изучение и составление технологических схем приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Соус красный основной)
19. Изучение и составление технологических схем приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Соус белый основной)
20. Изучение и составление технологических схем приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Соус сметанный)
21. Ассортимент сложных холодных десертов.
22. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов.
23. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
24. Методы приготовления сложных холодных десертов.
25. Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов.
26. Технология приготовления сложных холодных десертов: суфле.
27. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.
28. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов
29. Технология приготовления сложных холодных десертов: кремов.
30. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
31. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
32. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.
33. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.

34. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.
35. Технология приготовления сложных горячих десертов: пудингов.
36. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
37. Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов.
38. Углубление и закрепление теоретических знаний студентов по технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий;
39. Изучение технологического оборудования и основных технологических стадий процесса производства и их влияние на формирование качества хлебобулочных изделий;
40. Анализ причин возникновения и характер возможных дефектов и брака хлебобулочных изделий;
41. Анализ ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и особенности его формирования;
42. Методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
43. Ознакомление с основными нормативными документами (в соответствии с профилем подготовки);
44. Изучение организации и проведения приготовления сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопасным способом
45. Изучение организации и проведения приготовления сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста опасным способом
46. Изучение организации и проведения приготовления сложных хлебобулочных изделий (сдобы «Выборгской»)
47. Изучение организации и проведения приготовления сложных изделий из пресного теста (лапша, тесто на вареники)
48. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста («Курник»)
49. Изучение и составление технологических карт на сложные изделия слоеного теста («Кулебяка слоеной с различными фаршами»)
50. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста («Расстегаи»)
51. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста («Пирог со свежими фруктами и желе»)
52. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста («Кулич пасхальный»)
53. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста («Кекс весенний»)
54. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста («Ромовая баба»)
55. Изучение организации и проведения приготовления изделий из дрожжевого теста (Пончики «Московские»)

56. Изучение организации и проведения приготовления изделий из блинчатого теста
57. Изучение организации и проведения приготовления теста для оладий
58. Изучение организации и проведения приготовления изделий для блинчиков, вареников, лапши домашней
59. Изучение организации и проведения приготовления изделий из сдобного пресного теста (сладкого и несладкого теста)
60. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из вафельного теста)
61. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из бисквитного теста холодным способом и с подогревом)
62. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из слоеного теста)
63. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из песочного теста)
64. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из воздушного теста)
65. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из миндального теста)
66. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из пряничного теста заварным и сырцовым способом)
67. Изучение и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия (изделия из заварного теста)
68. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (карамель)
69. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (кандир)
70. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (помада основная)
71. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (крем сливочный основной)
72. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (крем заварной основной)
73. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (крем белковый заварной основной)
74. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (глазурь)
75. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (сироп для промочки)
76. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (мармелада)

77. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (желе)

78. Изучение и составление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты (украшение из марципана и мастики)

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

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

Требования к руководителям практики от организации:

- изучить программу учебной практики (по профилю специальности);
- оказать помощь студенту в составлении индивидуального календарно-тематического плана;
- организовать ознакомление студента с организацией;
- ознакомить студента с правилами внутреннего распорядка, а также с порядком пользования документами и другими материалами;
- создать студенту необходимые условия для успешного самостоятельного освоения всех видов работы в соответствии с программой и календарно-тематическим планом;
- помогать студенту в изучении тем практики;
- оказывать помощь в приобретении опыта при выполнении студентом порученного задания;
- систематически проверять и подписывать дневник и оказывать помощь в сборе материалов для оформления отчета по практике;
- сообщать в институт о случаях нарушения студентом трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка организации.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:

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

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

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 *кухня организации питания и кондитерский цех организации питания.*

Кухня организации питания.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашинa с капучинатором;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Кондитерских цех организации питания, №0-03В.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Производственный стол с моечной ванной
Стеллаж передвижной.

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. Метод 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.: Стандартиформ, 2015. - 16 с.
11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.

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°», 2018. — 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905>

в) дополнительная литература:

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

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

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

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

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

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning
(лицензиянапакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. AdobeAcrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

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

Прохождение 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 над ходом учебной практики осуществляют декан факультета среднего профессионального образования, заведующий кафедрой и заведующий практикой.

Аттестация по итогам практики проводится на основании требований к организации и проведению практик ФГОС СПО. Практика завершается дифференцированным зачетом с оценкой.

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

Результаты учебной практики студент обобщает в форме письменного отчета. Отчет должен быть написан в организации (на предприятии) - базе практики, по содержанию соответствовать требованиям программы практики. С этой целью студент должен ежедневно делать записи в дневнике, а также подготовить копии документов, учетных регистров и других материалов, предусмотренных настоящей программой. Запись в дневнике должна ежедневно подтверждаться подписью руководителя практики от организации.

По окончании практики студент должен представить на кафедру:

- отчет по учебной практике
- аттестационный лист-характеристику
- справку - подтверждение с отметками предприятия (организации);
- дневник по практике с календарным графиком практики.

Структура отчета:

- титульный лист
- содержание
- введение
- основная часть
- заключение
- список использованных источников
- приложения.

Содержание основной части отчета

Введение

1. Характеристика гостиницы:

- Организационная структура
- Номерной фонд
- Основные и дополнительные услуги

2. Основная часть:

- организация деятельности службы бронирования
- техническое оснащение
- использование АСУ
- замечания и предложения

Заключение

Список использованных источников.

Приложения.

Во введении дается характеристика объекта исследования, в которой следует остановиться на особенностях или конкурентных преимуществах.

В основной части отчета рассмотреть: Организацию деятельности службы бронирования, ее функции и задачи. Как организован процесс бронирования, какие виды и способы бронирования используются, как оформляются документы. Отразить в отчете особенности, положительные и отрицательные стороны, недостатки и пути их устранения. Отчет идет по этапам, указанным в плане учебной практики. Отчет должен состоять из ряда разделов и содержать иллюстративный материал в виде таблиц, схем, диаграмм, графиков. По каждому этапу студент должен кратко описать проблемные и анализируемые вопросы, которые сопровождаются подборкой образцов документов и других материалов, соответствующих программе практики. Для раскрытия каждого этапа могут быть представлены примеры в виде таблиц, графиков и диаграмм, анализ полученных результатов.

Заключение - завершающая часть работы, в которой отражаются результаты исследования, выводы и предложения. Заключение должно быть связано с основной частью. Не допускается излагать заключение как

продолжение исследуемых в работе вопросов, использовать таблицы, рисунки и т.п.

Список использованных источников должен быть оформлен в соответствии с ГОСТом и содержать сведения об источниках, использованных при написании отчета.

Отчет по практике выполняется на листах формата А 4. Отчет должен быть написан технически грамотно, четко и сжато. Текст оформляется на одной стороне листа через полтора межстрочных интервала. Рекомендуемый шрифт 12-14 пп. Следует соблюдать следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм. Страницы необходимо нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, Титульный лист включается в общую нумерацию, но на нем страницы не проставляются. Номер страницы проставляется в нижней части листа без точки в конце.

Разделы должны иметь заголовки. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста за исключением приложений. Не нумеруют такие разделы, как «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников». Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела.

Каждая глава начинается с новой страницы. Перенос слов в заголовках не допускается.

Титульный лист отчета выполняется по установленной форме.

Отчет о учебной практике студент представляет на кафедру сразу после возвращения с практики в институт.

Отчет защищается в институте в срок, установленный кафедрой.

Оценивается степень самостоятельности и личный вклад студента в выполняемую работу, качество оформления и представления работы; по итогам практики могут проводиться научно-практические конференции, организовываться публикации результатов.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления студентами своей практической деятельности, степень и качество приобретенных студентами профессиональных умений, уровень профессиональной направленности студента.

Наряду с теоретической частью отчет о учебной практике должен содержать:

Дневник учебной практики (прикладывается в начале отчета).

Приложения к отчету по пунктам программы практики. В состав приложений должны быть включены копии документов, иллюстрации в виде фотографий, графиков, рисунков, схем, таблиц.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, а также получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, проходят практику повторно в свободное от учебы время, или могут быть отчислены как

имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Российского университета кооперации.

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		
	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК 9; ОК 10 ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ПК 1.4, ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2., ПК 5.3 ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ПК 6.1.</p>	<p>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</p>
2.	Основной этап		
	<p>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа</p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК 9; ОК 10 ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ПК 1.4, ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2., ПК 5.3 ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ПК 6.1.</p>	<p>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</p>

3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов практики и защита прохождения	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК 9; ОК 10 ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ПК 1.4, ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2., ПК 5.3 ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ПК 6.1.	Отчет по практике

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

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций

Критериями оценки прохождения практики являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный срок; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дана отрицательная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

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.	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Верно и в полном объеме может организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	С незначительными замечаниями может организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	На базовом уровне, с ошибками может организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Не может организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	5
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Верно и в полном объеме может осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	С незначительными замечаниями может осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Не может осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	5
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Верно и в полном объеме может проводить приготовление и подготовку к реализации	С незначительными замечаниями может проводить приготовление и подготовку к реализации	На базовом уровне, с ошибками может проводить приготовление и подготовку к реализации	Не может проводить приготовление и подготовку к реализации	5

		реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Верно и в полном объеме может организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	С незначительными замечаниями может организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Не может организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	5
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Верно и в полном объеме может	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может осуществлять	5

	подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Не может осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	5
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных	5

		изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы,	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы,	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного	5

	обслуживания.	нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществляться приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществляться приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществляться приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществляться приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	Верно и в полном объеме может осуществляться разработку, адаптацию рецептов горячих блюд,	С незначительными замечаниями может осуществляться разработку, адаптацию рецептов горячих блюд,	На базовом уровне, с ошибками может осуществляться разработку, адаптацию рецептов горячих блюд,	Не может осуществляться разработку, адаптацию рецептов горячих блюд,	5

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Верно и в полном объеме может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	С незначительными замечаниями может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	На базовом уровне, с ошибками может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Не может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	5
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий	Не может осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий	5

		потребителей, видов и форм обслуживания.	потребителей, видов и форм обслуживания.	потребителей, видов и форм обслуживания.	форм обслуживания.	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5

		и обслуживания.	форм форм обслуживания.		обслуживания.	
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	форм обслуживания.	потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Верно и в полном объеме может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	С незначительными замечаниями может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	На базовом уровне, с ошибками может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Не может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	5

		регламентами.	регламентами.			
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществляться приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществляться приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществляться приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществляться приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществляться приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществляться приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществляться приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществляться приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление,	Верно и в полном	С незначительными	На базовом уровне, с	Не может	5

	творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в	Верно и в полном объеме может осуществлять	С незначительными замечаниями может осуществлять	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять	Не может осуществлять разработку,	5

	том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Верно и в полном объеме может организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	С незначительными замечаниями может организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Не может организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	5
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление,	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление,	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление,	Не может осуществлять приготовление,	5

	кондитерских изделий.	хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских	5

	обслуживания.	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	С незначительными замечаниями может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Не может осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Верно и в полном объеме может осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских	С незначительными замечаниями может осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе	Не может осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе	5

		изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Верно и в полном объеме может выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	На базовом уровне, с ошибками может выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Не может понимать, выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Не может организовать, осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Верно и в полном объеме может планировать и реализовывать собственное профессиональное и	С незначительными замечаниями может планировать и реализовывать собственное профессиональное и	На базовом уровне, с ошибками может планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Не может планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	5

		личностное развитие	личностное развитие	личностное развитие		
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Верно и в полном объеме может работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Не может осуществлять работу в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	5
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Верно и в полном объеме может осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	С незначительными замечаниями может осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Не может осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	5
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Верно и в полном объеме может проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	С незначительными замечаниями может проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	На базовом уровне, с ошибками может проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Не может проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	5
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Верно и в полном объеме может содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	С незначительными замечаниями может содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	На базовом уровне, с ошибками может содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	Не может содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	5

		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	чрезвычайных ситуациях	действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Верно и в полном объеме может использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	С незначительными замечаниями может использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	На базовом уровне, с ошибками может использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Не может использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	5
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Верно и в полном объеме может пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	С незначительными замечаниями может пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На базовом уровне, с ошибками может пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Не может пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	5
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Верно и в полном объеме может планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	С незначительными замечаниями может планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	На базовом уровне, с ошибками может планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Не может планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	5

Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 176 до 2055 баллов	высокий
хорошо	от 146 до 175 баллов	средний
удовлетворительно	от 103 до 145 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 102	недостаточный

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

ВОПРОСЫ

К СОБЕСЕДОВАНИЮ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Классификация супов, бульонов.
2. Ассортимент и приготовление солянок.
3. Ассортимент и приготовление сладких супов.
4. Ассортимент и приготовление борщей из свежей и квашеной капусты, их отпуск.
5. Ассортимент рассольников, солянок, технология приготовления, отпуск, требования к качеству.
6. Ассортимент и приготовление супов с крупами и супов с макаронными изделиями и бобами.
7. Варка бульонов для первых блюд классификация супов, значение их в питании.
8. Приготовление сметанных соусов, их назначение.
9. Приготовление соуса молочного, сладкого и производных.
10. Приготовление основного красного соуса и его производных (ассортимент), и использование.
11. Классификация соусов, приготовление мучных пассировок.
12. Приготовление соуса молочного, сладкого и производных.
13. Приготовление блюд из грибов.
14. Блюда из отварных овощей. Приготовление, оформление отпуск
15. Приготовление гарниров из овощей, их назначение.
16. Приготовление и отпуск крошек, сроки их реализации.
17. Приготовление жареного картофеля, его использование. Отпуск.
18. Приготовление блюд из фаршированных овощей: баклажанов, помидоров, кабачков, перца сладкого.
19. Приготовление блюд из жареного мяса крупным и порционными кусками, их оформление и отпуск.
20. Приготовление мелкокускового жареного мяса бефстроганов, поджарки, шашлыка их оформление и подача.
21. Варка рыбы, подбор гарниров и соусов к ней.
22. Жарение рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.
23. Приготовление припущенных рыбных блюд. Ассортимент, технология? приготовления.
24. Приготовление запеченных рыбных блюд. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск, правила подачи.

25. Жарение рыбы во фритюре, приготовление, оформление, отпуск блюд.
26. Блюда из рыбной котлетной массы. Приготовление, оформление, отпуск блюд.
27. Блюда из морепродуктов. Приготовление, оформление, отпуск блюд.
28. Варка мясных продуктов. Подбор гарниров и соусов к мясу.
29. Приготовления запеченных мясных блюд: ассортимент, технология приготовления.
30. Приготовление жареных блюд из мясной рубленой массы, их подача.
31. Ассортимент сложных холодных десертов.
32. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов.
33. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
34. Методы приготовления сложных холодных десертов.
35. Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов.
36. Технология приготовления сложных холодных десертов: суфле.
37. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.
38. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов
39. Технология приготовления сложных холодных десертов: кремов.
40. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
41. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
42. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.
43. Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе.
44. Технология приготовления сложных холодных десертов: террина.
45. Технология приготовления помады.
46. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
47. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
48. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
49. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
50. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
51. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

52. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.

53. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.

54. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.

55. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.

Критерии оценки:

Оценки «зачтено» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики.

Оценка «незачтено» выставляется студентам, обнаружившим пробелы в освоении программы практики и допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Такой оценки заслуживают ответы студентов, носящие несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, когда студент не понимает существа излагаемых им вопросов, что свидетельствует о том, что студент не получил практических навыков и не может продолжать обучение.

ВОПРОСЫ

К СОБЕСЕДОВАНИЮ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ И ВЫПОЛНЕНИЮ ОТЧЕТА

Вопросы, позволяющие оценить степень сформированности

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

1. Классификация супов, бульонов, лапшой и с фрикадельками, их оформление и отпуск.
2. Ассортимент и приготовление солянок.
3. Ассортимент и приготовление сладких супов.
4. Ассортимент и приготовление борщей из свежей и квашеной капусты, их отпуск.
5. Ассортимент рассольников, солянок, технология приготовления, отпуск, требования к качеству.
6. Ассортимент и приготовление супов с крупами и супов с макаронными изделиями и бобами.
7. Варка бульонов для первых блюд классификация супов, значение их в питании.

ПК.3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

1. Приготовление сметанных соусов, их назначение.
2. Приготовление соуса молочного, сладкого и производных.
3. Приготовление основного красного соуса и его производных (ассортимент), и использование.
4. Классификация соусов, приготовление мучных пассировок.
5. Приготовление соуса молочного, сладкого и производных.

ПК.3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

1. Приготовление блюд из грибов.
2. Блюда из отварных овощей. Приготовление, оформление отпущ
3. Приготовление гарниров из овощей, их назначение.
4. Приготовление и отпущ окрошек, сроки их реализации.
5. Приготовление жареного картофеля, его использование. Отпущ.
6. Приготовление блюд из фаршированных овощей: баклажанов, помидоров, кабачков, перца сладкого.

ПК.3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

1. Приготовление блюд из жареного мяса крупным и порционными кусками, их оформление и отпущ.
2. Приготовление мелкокускового жареного мяса бефстроганов, поджарки, шашлыка их оформление и подача.
3. Варка рыбы, подбор гарниров и соусов к ней.
4. Жарение рыбы. Приготовление, оформление и отпущ блюд из жареной рыбы.
5. Приготовление припущенных рыбных блюд. Ассортимент, технология? приготовления.
6. Приготовление запеченных рыбных блюд. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпущ, правила подачи.
7. Жарение рыбы во фритюре, приготовление, оформление, отпущ блюд.
29. Блюда из рыбной котлетной массы. Приготовление, оформление, отпущ блюд.
8. Блюда из морепродуктов. Приготовление, оформление, отпущ блюд.
9. Варка мясных продуктов. Подбор гарниров и соусов к мясу.
10. Приготовления запеченных мясных блюд: ассортимент, технология приготовления.
11. Приготовление жареных блюд из мясной рубленой массы, их подача.

12. Приготовление блюд из субпродуктов: ассортимент, технология приготовления.

13. Приготовление блюд из птиц и дичи: ассортимент, технология приготовления.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

1. Ассортимент сложных холодных десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов.
3. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
4. Методы приготовления сложных холодных десертов.
5. Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов.
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: суфле.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.
2. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов
3. Технология приготовления сложных холодных десертов: кремов.
4. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
5. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
6. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе.
2. Технология приготовления сложных холодных десертов: террина.
3. Технология приготовления сложных холодных десертов: щербета.
4. Технология приготовления сложных холодных десертов: пая.
5. Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису.
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: чизкейка.

ПК.4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши.
3. Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада.
4. Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов
5. Технология приготовления сложных горячих десертов: десертов фламбе.
6. Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.
2. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.
3. Технология приготовления сложных горячих десертов: пудингов.
4. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
3. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству
4. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
5. Первичная обработка яиц.

6. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.

7. Технология приготовления овощных фаршей.

Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.

8. Технология приготовления теста для блинчиков.

9. Понятие об упеке и припеке.

10. Подготовка разрыхлителей к производству.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

2. Технология приготовления помады.

3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.

4. Что такое непарель?

5. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.

6. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.

7. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.

8. Что такое «Курник»?

9. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.

ПК.5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству

2. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.

3. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

4.3. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.

4. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.

5. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.

6. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

7. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.

8. Технология приготовления карамели.

9. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.

10. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

11. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?

12. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

ПК.5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1. Технология приготовления помады.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
4. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
5. Технология приготовления марципана.
6. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
7. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
8. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
9. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
10. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
11. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
12. Украшения из кандира. Приготовление и использование.
13. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
14. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.
2. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий.
4. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.
5. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
6. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.
2. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.
3. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий.
4. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции;
5. Организация рабочего места по изготовлению мелкоштучных кондитерских изделий.
6. Изготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря

Критерии оценки по результатам производственной практике в форме дифференцированного зачета

оценка «отлично» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру оформленные в соответствии с требованиями дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную характеристику аттестационный лист от руководителя практики; изложил в отчете в полном объеме вопросы по всем разделам практики; во время защиты отчета правильно ответил на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную характеристику-аттестационный лист практики; в отчете в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; но получил незначительные замечания по оформлению отчетных документов по практике или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру дневник, отчет о прохождении практики; но получил существенные замечания по оформлению отчетных документов по практике или в отчете не в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не выполнил программу производственной практики, не подготовил отчета, допускал большое количество пропусков аудиторных занятий, и ответившему неверно на вопросы преподавателя при защите отчета.

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Структурное подразделение _____

ОТЧЕТ О ПРАКТИКЕ

ВИД ПРАКТИКИ, ТИП ПРАКТИКИ _____

По профессиональному модулю _____
(указывается только для СПО)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Наименование организации _____

ОБУЧАЮЩИЙСЯ _____

Фамилия, имя, отчество

_____ курс _____ форма обучения _____ группа

направление подготовки/ специальность _____

направленность (профиль)/ специализация _____

СРОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Период проведения практики с _____ по _____

Руководитель по практической подготовке

от Института _____

Должность

Подпись

Фамилия И.О

Оценка по результатам прохождения практики,

с учетом отчета о практике _____

20__г

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
В ПЕРИОД ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Обучающийся _____
Фамилия, имя, отчество

_____ курс _____ форма обучения _____ группа _____

направление подготовки/ специальность _____

направленность (профиль)/ специализация _____

с _____ по _____ в _____

Период прохождения практики

Наименование организации

под руководством _____
ФИО ответственного работника профильной организации за реализацию практики

_____ *ФИО руководителя по практической подготовке от Института*

прошел(а) _____
Вид практики, тип практики

По профессиональному модулю _____
(указывается только для СПО)

За время прохождения практики обучающимися выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполненных работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика*			
		высокое	хорошее	среднее	низкое

*отметить знаком «+» в нужной графе

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Структурное подразделение _____

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

ВИД ПРАКТИКИ, ТИП ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю _____
(указывается только для СПО)

ОБУЧАЮЩИЙСЯ _____

_____ *Фамилия, имя, отчество*
_____ курс _____ формы обучения _____ группа

направление подготовки/специальность _____

направленность (профиль)/специализация _____

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____

_____ *Наименование организации*

СРОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ с _____ по _____

Период проведения практики

20__ г.

1. РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование этапа практики	Содержание планируемой работы	Срок выполнения (продолжительность работы)
1	Организационный этап	<i>Знакомство с предприятием Инструктаж по технике безопасности</i>	
2	Основной этап	<i>Виды работ в соответствии с рабочей программой практики: 1)</i>	
3	Заключительный этап	<i>Подготовка и сдача отчета по практике</i>	

2. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальные задания по _____

Вид практики, тип практики, профессиональный модуль (при наличии)

№	Содержание индивидуального задания (наименование видов работ в соответствии с рабочей программой практики)

Руководитель по практической подготовке
от Института _____

Должность

Подпись

Фамилия И.О.

Ответственный работник профильной
организации за реализацию практики

Должность

Подпись

Фамилия И.О.

М.П.

Задание получил обучающийся _____

Подпись

Фамилия И.О.

3. ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Дата	Краткое содержание выполненных работ	Оценка выполнения работ/ замечания руководителя практики

Обучающийся

Подпись

Фамилия И.О.

Руководитель по
практической подготовке
от Института

Должность

Подпись

Фамилия И.О.

Ответственный работник
профильной организации за
реализацию практики

Должность

Подпись

Фамилия И.О.

М.П.