

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

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Специальность:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Казань, 2021

Программа учебной практики ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 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 ООО

"Сыроварня Чизерия восточный"

М.Н. Гильмутдинов



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	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	8
4.1. Общие требования к организации практики	8
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	9
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	10
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	12
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	13
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ. 15	
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики.....	15
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	17
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	22
ПРИЛОЖЕНИЕ А	31
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	32
ПРИЛОЖЕНИЕ В	33

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре образовательной программы

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

Учебная практика по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» 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; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.

1.2. Цели и задачи практики

Учебная 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 учебной 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:

- в разработке ассортимента полуфабрикатов;
- в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты.

1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего, в том числе:	36/36	1
в рамках освоения профессионального модуля:	36/36	1
Форма проведения, в том числе в форме практической подготовки	концентрированная	
Сроки (период) проведения	2 курс, 4 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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание учебной 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
ОК 1-7, ОК9-10, ПК 1.1-1.4	<p>Обзорная лекция Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</p> <p>1. Практическое занятие №1 Приготовление п/ф из рыбы с костным скелетом</p> <p>2. Практическое занятие №2 Приготовление п/ф фаршированной рыбы</p> <p>Практическое занятие №3 Определение качества полуфабрикатов органолептическими методами</p> <p>3. Практическое занятие №1 Приготовление п/ф из рыбы с хрящевым скелетом</p> <p>4. Практическое занятие №3 Определение качества полуфабрикатов органолептическими методами</p> <p>5. Практическое занятие №1 Технологический процесс обработки морепродуктов</p> <p>6. Практическое занятие №2 Определение качества полуфабрикатов органолептическими методами</p>	<p>Тема 1.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p> <p>Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p> <p>Тема 1.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	12
ОК 1-7, ОК9-10, ПК 1.1-1.4	<p>Практическое занятие №1 Приготовление п/ф из говядины</p> <p>1. Практическое занятие №2 Приготовление п/ф из свинины</p> <p>2. Практическое занятие №3 Определение качества полуфабрикатов органолептическими методами</p>	<p>Тема 1.5. Обработка, подготовка мяса диких животных</p> <p>Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	12
ОК 1-7, ОК9-10, ПК 1.1-1.4	<p>1. Практическое занятие №1 Приготовление п/ф из с/х птицы</p> <p>2. Практическое занятие №2 Приготовление п/ф фаршированной</p>	<p>Тема 1.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</p> <p>Тема 1.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и</p>	12

птица	пернатой дичи для блюд,	
3. Практическое занятие №3 Подбор ассортимент фаршей для фарширования гуся, утки, индейки, курицы	кулинарных изделий сложного ассортимента	
Всего		36

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.*

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;

Кофемашина с капучинатором;

Аппарат для темперирования шоколада;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Кондитерских цех организации питания.

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

в) дополнительная литература:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд.,

испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437750> (дата обращения: 13.11.2019).

2. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1055945> - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/>

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

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

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 (лицензия на пакет 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. Adobe Acrobat – 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 практике. 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><i>Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для сложной кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Характеристика предприятия.</i></p> <p><i>Знакомство с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.</i></p> <p><i>Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для обработки мяса, рыбы, домашней птицы и субпродуктов.</i></p> <p><i>Изучение организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</i></p>	<p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 9</p> <p>ОК 10</p> <p>ПК 1.1</p>	<p><i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i></p>
2.	Основной этап		
	<p><i>Разработка ассортимента и приготовление полуфабрикатов.</i></p> <p><i>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала по осуществлению обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</i></p> <p><i>Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</i></p> <p><i>Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа</i></p>	<p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 9</p> <p>ОК 10</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p>	<p><i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i></p>
3.	Завершающий этап		
	<p><i>Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики</i></p>	<p>ОК 1-10</p> <p>ОК 10</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p>	<p><i>Отчет по практике</i></p>

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 незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Верно и в полном объеме может организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	С незначительными замечаниями может организовать рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	На базовом уровне, с ошибками может организовать рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Не может организовать 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 организовать 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	С незначительными замечаниями может проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	На базовом уровне, с ошибками может проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Не может проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	5
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов	Верно и в полном объеме может осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов	С незначительными замечаниями может осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов	Не может проводить разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом	5

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Верно и в полном объеме может понимать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	На базовом уровне, с ошибками может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Не может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	5
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Верно и в полном объеме может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	С незначительными замечаниями может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Не может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	5
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Верно и в полном объеме может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	С незначительными замечаниями может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	На базовом уровне, с ошибками может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Не может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	5
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	Не может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	5

		личностного развития.	профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	профессионального и личностного развития.	
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Верно и в полном объеме может владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	С незначительными замечаниями может владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	На базовом уровне, с ошибками может владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Не может владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	5
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Верно и в полном объеме может работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не может работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	5
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Верно и в полном объеме может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	С незначительными замечаниями может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	На базовом уровне, с ошибками может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Не может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	5
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Верно и в полном объеме может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	С незначительными замечаниями может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	На базовом уровне, с ошибками может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	Не может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	5

		самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Верно и в полном объеме может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Не может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	5
<i>Всего:</i>						65

Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 57 до 65 баллов	высокий
хорошо	от 48 до 56 баллов	средний
удовлетворительно	от 40 до 47 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 39	недостаточный

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

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ

для проведения занятий в форме практической подготовки

1. Воссоздать полуфабрикатов из овощей	последовательность	линии	производства
2. Воссоздать полуфабрикатов из мяса	последовательность	линии	производства
3. Воссоздать полуфабрикатов из рыбы	последовательность	линии	производства
4. Воссоздать полуфабрикатов из птицы	последовательность	линии	производства

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Вариант 1

1. Выбрать правильный ответ

К посуде общего пользования относятся:

- а) блюда;
- б) супница;
- в) салатник;
- г) розетки для варенья;
- д) соусник;
- е) салфетки.

2. Выбрать 3 правильных ответа

Выберите признаки доброкачественности мяса:

- а) упругая консистенция,
- б) запах свежего мяса,
- в) дряблая консистенция,
- г) цвет от темно-красного до коричневого.
- д) сухая или влажная поверхность,
- е) цвет от светло-розового до темно-красного,
- ж) липкая скользкая поверхность.

3. Выбрать 4 правильных ответа

Выберите виды тепловой обработки мяса:

- а) жарка,
- б) варка,
- в) вымачивание,
- г) замораживание,
- д) копчение,
- е) тушение.

4. Выбрать правильный ответ

Какое мясо используется для супа харчо?

- а) Свинина
- б) Баранина
- в) Говядина
- г) Курятина

5. Выбрать правильный ответ

Способы определения свежести рыбы –

- а) по запаху;
- б) по вкусу,
- в) по характеру слизи на поверхности рыбы.

6. Выбрать 2 правильных ответа

Способы тепловой обработки рыбы –

- а) варка основным способом;
- б) варка на водяной бане,
- в) жаренье основным способом.

7. Выбрать правильный ответ

Пищевая ценность мяса –

- а) содержит витамин С,
- б) содержит животный белок;
- в) белок мяса является строительным материалом тела.

8. Выбрать правильный ответ

Способы определения качества мяса –

- а) по вкусу,
- б) по запаху;
- в) по консистенции.

9. Выбрать правильный ответ

Условия первичной обработки мяса -

- а) оттаивание в холодной воде,
- б) обвалка, зачистка и жиловка;
- в) изготовление полуфабрикатов.

10. Выбрать правильный ответ

Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

- 1) в горячей воде;
- 2) в холодной воде;
- 3) на воздухе.

Вариант 2

1. Выбрать правильный ответ

Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

- 1) свинина;
- 2) говядина;
- 3) баранина.

2. Выбрать правильный ответ

Что означает термин «обвалка мяса»?

- 1) обмывание мяса;
- 2) обсушивание мяса;
- 3) оттаивание мяса;
- 4) отделение мяса от костей.

3. Выбрать правильный ответ

Мясные котлеты с начинкой – это:

- 1) котлета отбивная;
- 2) зразы;
- 3) шницель;
- 4) рагу;
- 5) антрекот.

4. Выбрать правильный ответ

Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- 1) поджарка;
- 2) бифштекс;
- 3) азу;
- 4) лангеты.

5. Выбрать правильный ответ

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

- 1) бефстроганов;
- 2) ромштекс;
- 3) бифштекс;
- 4) шницель.

6. Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

- 1) квашение;
- 2) мочение;
- 3) маринование;
- 4) соление.

7. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания?

- 1) не очищенная
- 2) упитанная
- 3) потрошенная

8. Выберите правильный вариант ответа

Что такое «обвалка»?

- 1) удаление сухожилий
- 2) отделение мякоти от костей
- 3) деление на отрубы
- 4) зачистка мяса

9. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- 1) добавляется сливочного масла
- 2) рубленая масса без особенностей

- 3) добавляют репчатый лук, сырое яйцо
10. Выберите правильный вариант ответа
Обработка рыбы на филе это:
- 1) деление на порционные куски
 - 2) пластование
 - 3) срезание плавников

Критерии оценки за выполнение тестового задания
по учебной дисциплине

- Оценка «отлично» выставляется студенту, если он дал 8-10 правильных ответов
- Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дал 6-8 правильных ответов
- Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он дал 5-6 правильных ответов
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он дал менее 5 правильных ответов

ВОПРОСЫ

К СОБЕСЕДОВАНИЮ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Приёмы изготовления полуфабриката для размягчения соединительных тканей?
2. Технологическая схема первичной обработки говяжьей туши замороженной.
3. Показатели доброкачества мяса говядины.
4. Какие части туши говядины используют для изготовления сложных порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент.
5. Основные приёмы при изготовлении мясных полуфабрикатов
6. Технологическая схема процесса разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).
7. Характеристика приемов, необходимых для изготовления ромштекса
8. Характеристика приемов, необходимых для изготовления шашлык
9. Основные критерии оценки качества мясных полуфабрикатов
10. Основные критерии оценки качества антрекотов
11. Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс
12. Технологическая схема приготовления биточков рубленых фаршированных
13. Технологическая схема приготовления котлет рубленых
14. Технологическая схема приготовления котлет Пожарских

15. Способы повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств крупнокускового сложного полуфабриката
16. Правила безопасности при охлаждении и хранении сложных полуфабрикатов из рыбы
17. Технологическая схема приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из неё.
18. Особенности разделки наваги
19. Особенности разделки камбалы
20. Определение массы неразделанной рыбы
21. Виды рыб по способу первичной кулинарной обработки
22. Схема первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).
23. Порядок операций первичной обработки стерляди: удаление боковых жучков после ошпаривания, отрубание головы.
24. Методика расчета количества филе из рыбы неразделанной для жарения ее во фритюре.
25. Способы заправки кур для варки тушками
26. Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.
27. Технологическая схема процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству.
28. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?
29. Условия и сроки хранения тушки курицы
30. Характеристика методов проведения необходимой обработки птицы для приготовления полуфабрикатов.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ВЫПОЛНЕНИЮ ОТЧЕТА

Вопросы, позволяющие оценить степень сформированности

ПК.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

1. Приёмы изготовления полуфабриката для размягчения соединительных тканей?
3. Показатели доброкачественности мяса говядины.
4. Какие части туши говядины используют для изготовления сложных порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент.
5. Основные приёмы при изготовлении мясных полуфабрикатов
6. Технологическая схема процесса разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).
7. Характеристика приемов, необходимых для изготовления ромштекса
8. Характеристика приемов, необходимых для изготовления шашлык
9. Основные критерии оценки качества мясных полуфабрикатов
10. Основные критерии оценки качества антрекотов
11. Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс
12. Технологическая схема приготовления биточков рубленых фаршированных
13. Технологическая схема приготовления котлет рубленых
14. Технологическая схема приготовления котлет Пожарских
15. Способы повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств крупнокускового сложного полуфабриката

ПК.1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

1. Правила безопасности при охлаждении и хранении сложных полуфабрикатов из рыбы
2. Виды рыб по способу первичной кулинарной обработки
3. Схема первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).
4. Порядок операций первичной обработки стерляди: удаление боковых жучков после ошпаривания, отрубание головы.
5. Технологическая схема процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству.
6. Характеристика методов проведения необходимой обработки птицы для приготовления полуфабрикатов.
7. Особенности разделки наваги
8. Технологическая схема первичной обработки говяжьей туши замороженной.
9. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей
10. Особенности разделки камбалы

ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Способы заправки кур для варки тушками
2. Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.
3. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?
4. Условия и сроки хранения тушки курицы
5. Технологическая схема приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из неё.
6. Методика расчета количества филе из рыбы неразделанной для жарения ее во фритюре.
7. На производство поступили тушки гуся. В наличии следующие продукты: маргарин, сахар, картофель, молоко, сухари панировочные, яблоки, перец, макароны, чернослив, вишня, фарш мясной, сельдерей, груши. Выберите продукты для изготовления полуфабриката (гусь фаршированный).
8. Группы субпродуктов по пищевой ценности (стоимости)
9. Определение веса пищевых субпродуктов при обработке кур

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Варианты комбинирования различных способов приготовления начинок для фарширования птицы.
2. Технология приготовления полуфабриката карпаччо из говядины».
3. Технология приготовления полуфабриката шницель рубленный
4. Технология приготовления полуфабриката зразы рубленный
5. Технология приготовления полуфабриката лангет
6. Технология приготовления полуфабриката биточки рыбные»

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ К СОБЕСЕДОВАНИЮ ПО ИТОГАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ВЫПОЛНЕНИЮ ОТЧЕТА

1. На производство поступило мясо. По каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлажденное, мороженное).
2. Рассчитать количество порций полуфабриката «Зразы Донские» из 25 кг рыбы трески (потрошёной обезглавленной) и необходимых ингредиентов для их приготовления. В наличии не оказалось лука – репки, ваши действия? Сборник рецептов 2002 г. 2 колонка.
3. Выберите способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,

б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение

3-5 суток,

в) в воде

4. На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.

5. При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

6. На производство поступили крупные куски мякоти кабана.

Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов?

7. На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши. Выберите часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных

8. При обработке рыбы получили много молока. Используйте молоко для приготовления полуфабрикатов из рубленой рыбной массы, учитывая её пищевые качества.

Критерии оценки по 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 учебной 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

Руководитель по
практической подготовке
от Института

Ответственный работник
профильной организации за
реализацию практики

М.П.