

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

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Специальность:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Казань, 2021

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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.

Рабочая программа:

согласована с представителями работодателей:

Генеральный директор ООО "Чак-чак" _____ И.А. Хамидуллин

Шев-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. 16	
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики.....	16
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.....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ А	32
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	33
ПРИЛОЖЕНИЕ В	34

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.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 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 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.

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 горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- 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 продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

- оценивать их качества и соответствие технологическим требованиям;

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

- применять и комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

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

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, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

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	3 курс, 6 семестр	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результатов практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
----	-----------------------------------

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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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
ПК 2.2	Обзорная лекция Организация рабочего места и оснащение супового отделения 1. Практическое занятие №1 Овладение приемами приготовления заправочных супов, супов-пюре Практическое занятие №2 Приготовление солянок. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним. Приготовление холодных супов.	Тема 1.1 Технология приготовления сложных супов	6
ПК 2.3	Обзорная лекция Организация рабочего места для приготовления	Тема 1.2 Технология приготовления сложных горячих	6

	горячих соусов Практическое занятие №2 Приготовление сложных горячих соусов	соусов	
ПК 2.4	Обзорная лекция Организация рабочего места для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Практическое занятие №1 Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов 1. Практическое занятие №2 Контроль безопасности продукции	Тема 1.3 Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	6
ПК 2.5.	Обзорная лекция 1. Практическое занятие №1 Приготовление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	Тема 1.4 Технология приготовления сложных горячих блюд горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	6
ПК 2.6	Обзорная лекция Организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из рыбы 1. Практическое занятие №1 Приготовление сложных горячих блюд из рыбы 2. Практическое занятие №2 Контроль безопасности продукции	Тема 1.5 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	6
ПК 2.7	Обзорная лекция Организация рабочего места для приготовления горячих блюд из мяса 1. Практическое занятие №1 Приготовление сложных горячих блюд из мяса 2. Практическое занятие №2 Контроль безопасности продукции	Тема 1.6 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса	6
	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. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

б) основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>

в) дополнительная литература:

1. 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/>

2. 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).

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		
	<i>Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемыми для производства полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для сложной кулинарной продукции. Характеристика предприятия. Знакомство с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы. Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для обработки мяса, рыбы, домашней птицы и субпродуктов. Разработка ассортимента и приготовление полуфабрикатов.</i>	ОК 1 ОК 6 ОК 7 ОК 11 ПК 2.1	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>
2.	Основной этап		
	<i>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа</i>	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>
3.	Завершающий этап		
	<i>Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики</i>	ОК 5 ОК 9	<i>Отчет по практике</i>

		ОК 10	
--	--	-------	--

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 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья и материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Верно и в полном объеме может организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	С незначительными замечаниями может организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Не может организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	5
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Верно и в полном объеме может организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	С незначительными замечаниями может организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Не может организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	5
ПК 2.3	Осуществлять приготовление,	Верно и в полном объеме может организовывать	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может организовывать	5

	непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	
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 понимать сущность и 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
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	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

	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.	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
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	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Не может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	5

	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.	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 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	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 3	Планировать и	Верно и в полном объеме	С незначительными	На базовом уровне, с	Не может определять	5

	реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	замечаниями может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ошибками может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Верно и в полном объеме и 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
ОК 5	Осуществлять устную письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Верно и в полном объеме и 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
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	Верно и в полном объеме и 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

	поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		деятельности.	деятельности.		
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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
ОК 9	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	Верно и в полном объеме может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Не может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	5
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде.	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

			деятельности.	деятельности.		
<i>Всего:</i>						90

Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
Отлично	от 77 до 90 баллов	высокий
Хорошо	от 56 до 76 баллов	средний
Удовлетворительно	от 39 до 57 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 38	недостаточный

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

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ в форме практической подготовки

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: крокеты картофельные, рулет картофельный.
2. Приготовить и оформить для подачи следующие сложные супы: сложные супы: солянка сборная мясная, суп-пюре из овощей
3. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: крокеты картофельные, рулет картофельный.
4. Приготовить и оформить для подачи блюда из мяса: буженина, ромштекс, антрекот, голубцы мясные
5. Приготовить и оформить для подачи блюда из птицы: суфле из кур с рисом, кнели из кур

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Вариант 1

1. Выбрать правильный ответ
Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:
а) творог со сметаной,
б) запеканка,
в) сырники,
г) пудинг,
д) творожная масса.
 4. 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.
 5. Выбрать 4 правильных ответа
Выберите виды тепловой обработки мяса:
а) жарка,
б) варка,
в) вымачивание,
г) замораживание,
д) копчение,
е) тушение.
- Загуститель для красных соусов

А - крахмал;

Б - мука;

В - желатин.

11. Выбрать правильный ответ

Производный соуса белого

А - паровой;

Б - луковый;

В - сухарный.

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 масло
 - 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

ОПРОСЫ

К СОБЕСЕДОВАНИЮ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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.
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 окрошек, 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.

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

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.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ К СОБЕСЕДОВАНИЮ ПО ИТОГАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ВЫПОЛНЕНИЮ ОТЧЕТА

1. Определить набор сырья для приготовления 220 порций картофеля отварного в марте (по 2-ой колонке Сборника рецептур)
2. Необходимо приготовить 40 порций картофеля в молоке. Определить закладку продуктов на блюдо (по 2-ой колонке Сборника рецептур) в апреле.
3. Определить закладку сырья для грибного соуса, который надо приготовить для 100 порций блюда "зразы картофельные" (по 2-ой колонке Сборника рецептур).
4. Определить количество воды, соли и выход вязкой каши, полученной из 50 кг риса
5. Определить закладку сырья для приготовления соуса сметанного, который используется для приготовления 50 порций блюда "рыба, запеченная по-московски" (по 2-ой колонке Сборника рецептур)
6. Какое количество сырья необходимо для приготовления 50 порций картофельного пюре (по 2-ой колонке Сборника рецептур) в различные сезоны года.
7. Какое количество сырья необходимо взять для приготовления 15 кг соуса парового (по 3-ей колонке Сборника рецептур)
8. Определить количество воды, соли и выход вязкой каши, полученной из 20 кг риса
9. Определить закладку сырья, для приготовления 150 порций щей из щавеля
10. Определить закладку сырья, для приготовления 150 порций щей из капусты свежей

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>	

