

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Наименование специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

для набора 2016 года на базе основного общего образования

Чебоксары, 2018

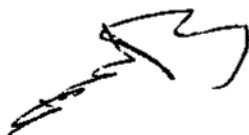
Дмитриева И.В., Производственная практика. Получение практических навыков приготовления сложной холодной продукции: Программа практики. - Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018 – 17 с.

Программа производственной практики пм 02 организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции профессионального модуля по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г., № 384.

Программа учебной практики:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии продуктов общественного питания от 10 апреля 2018 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой



(подпись)

А.Д. Дмитриев

(ФИО)

одобрена Учебно-методическим советом института от 27 апреля 2018 г., протокол № 2.

© Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018
© Дмитриева И.В., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
 - 1.1. Место практики в структуре образовательной программы
 - 1.2. Цели и задачи практики
 - 1.3. Продолжительность практики
2. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ**
3. **СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**
4. **УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**
 - 4.1. Общие требования к организации практики
 - 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики
 - 4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы
 - 4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
 - 4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**
6. **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
 - 6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики
 - 6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания
 - 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения вида профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи практики

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Продолжительность практики: 1 неделя, 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

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

профессиональных компетенций (ПК):

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

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ОК-1, ОК-2,	1. Введение процесса приготовления бутербродов.	МКД 02.01. Технология приготовления сложной	10

<p>ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2.1</p>	<p>Приготовление бутербродов: - открытые бутерброды; - закрытые бутерброды; - комбинированные бутерброды; - горячие бутерброды; закусочные (канапе). 2. Ведение процесса приготовления сложных холодных закусок. - Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки. - Приготовление салата из свежей капусты, квашенной, салата витаминного. Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного, винегретов, икры грибной</p>	<p>холодной кулинарной продукции Раздел 1. Канапе, лёгкие и сложные холодные закуски</p>	
<p>ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2.2</p>	<p>Ведение процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, поросят. - Приготовление салата рыбного, мясного, столичного, деликатесного. - Приготовление ассорти мясного, рыбного, ветчины, корейки и других мясных продуктов с гарниром, кролика отварного. - Приготовление мяса заливного, студня говяжьего, закуски «русской». - Приготовление рыбы фаршированной, рыбы фаршированной заливной с гарниром. - Приготовление помидор, фаршированных мясным, рыбным салатом. - Приготовление яиц, фаршированных сельдью и луком, сельди с гарниром, сельди «Рольмопс» - Приготовление курицы, фаршированной «Галантин» или поросенка фаршированного. Приготовление паштета из печени, свинины, птицы.</p>	<p>МКД 02.01 .Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 2. Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>16</p>
<p>ОК-1, ОК-2,</p>	<p>Виды работ:</p>	<p>МКД 02.01 Технология</p>	<p>10</p>

ОК-3, ОК-5, ОК-7, ОК-9, ПК-2.3	ОК-4, ОК-6, ОК-8,	1. Введение процесса приготовления сложных холодных соусов - Приготовление сложных холодных соусов к закускам для банкетов - Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни - Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии	приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 3. Сложные холодные соусы	
---	-------------------------	---	---	--

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Приготовление бутербродов.
2. Приготовления сложных холодных закусок.
3. приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, поросят.
4. Приготовление сложных холодных соусов к закускам для банкетов
5. Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни
6. Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии
7. Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки.
8. Приготовление салата из свежей капусты, квашенной, салата витаминного.
9. Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного, винегретов, икры грибной

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации:

Требования к руководителям практики от организации:

специалисты с высшим профессиональным образованием технологического профиля; обязательное прохождение стажировки на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности на предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Перед началом практики необходимо отметить у руководителя практики, в случае неявки на практику, доложить ему о причинах отсутствия.

Перед началом работы практикант при необходимости обязан надеть специальную защитную одежду. Застегнуть все пуговицы, не допускать свисающих завязок, шарфов, длинных волос. Не класть инструмент в карманы

Получить задание у руководителя на выполняемую работу в рамках плана на проведения практики.

При проведении практики и работы с оборудованием необходимо визуально проверить целостность электропроводов, розеток, защитных ограждений, проверить работоспособность кнопок включения. Убрать все лишние предметы, мешающие проведению работ.

При работе на компьютере и принтере необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации оргтехники.

При возникновении сбоя работы оборудования, отключения освещения, появления запаха гари, или ухудшения самочувствия немедленно сообщить непосредственному руководителю, работу прекратить.

Студенту запрещается:

- самовольно включать любое незнакомое оборудование, приборы;
- производить ремонт любой техники, электропроводов, открывать защитные кожуха, выполнять работу, не связанную с планом практики;
- работать в условиях недостаточной видимости — при отсутствии или плохом освещении;
- работать в опасных (экстремальных) условиях труда.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- механическое оборудование

- фритюрницы;
- комби-гриль;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;

(мясорубки, взбивальные машины/ – сырье, продукты.
блендеры, овощерезки и др.);

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Материально-техническое обеспечение учебной практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения задания по практике и написанию отчета.

Организации, учреждения и предприятия, а также учебно-научные подразделения университета должны обеспечить рабочее место студента компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики.

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

а) нормативные правовые документы

1. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 21/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 19 дек. 2011г. № 880 [Текст]. – М.:Стандартинформ.2014.

2. Услуги общественного питания. Общие требования ГОСТ 31984-2012 [Текст] – введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

3. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания ГОСТ 32691-2014 [Текст] – введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.

4. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания ГОСТ 31986-2012 [Текст] – введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

5. Услуги общественного питания. Термины и определения ГОСТ 31985-2013 [Текст] – введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

6. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания ГОСТ 31988-2012 [Текст] – введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

б) основная литература

1. Васюкова А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. – М. : РУСАЙНС, 2015. – 224 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922543>. - ЭБС "BOOK.ru".

в) дополнительная литература

1. Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415067>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>. - ЭБС "ZNANIUM.com".

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

- <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»
- <http://www.garant.ru> - справочная правовая система «Гарант»
- www.government.ru - сайт Правительства России
- www.expert.ru - журнал "Эксперт"
- www.profile.ru - журнал "Профиль"
- www.worldeconomy.ru - сайт статей из ведущих западных экономических изданий по тематике, связанной с проблемами и перспективами развития мировой экономики
- Электронная библиотечная система [znanium.com](http://www.znanium.com) www.znanium.com
- Базовый пакет Microsoft Windows Desktop School ALNG LicSARk MVL
- Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus.
- Антивирусное программное обеспечение Kaspersky EndPoint Security для бизнеса
- Программный продукт Шеф Эксперт

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Реализация дисциплины не требует специальных условий обучения для получения среднего профессионального образования обучающимися из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. В образовательной организации не реализуются адаптированные образовательные программы в связи с отсутствием лиц с ограниченными возможностями здоровья, желающих обучаться по адаптированной образовательной программе.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

По окончании производственной практики студентом предоставляется отчет о прохождении практики. Отчет утверждается организацией.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики от института:

- Заполненный дневник;
- Индивидуальное задание на практику, график прохождения практики;
- Аттестационный лист, характеристику,
- Отчет, заверенный организацией.

В качестве приложения обучающийся оформляет фотоматериалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет по итогам производственной практики отражает выполнение индивидуального задания программы практики, заданий и поручений, полученных от руководителя практики организации (предприятия).

Отчет включает :

- титульный лист;
- аттестационный лист, характеристику;
- заполненный дневник,;
- индивидуальное задание на практику;
- календарный план (график) прохождения практики;
- текст отчета (в соответствии с требованиями программы практики);
- приложения к отчету.

Отчет по практике предоставляется в первую неделю после ее окончания руководителю практики и /или на кафедру, отвечающую за проведение практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается 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 предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, проходят практику повторно по индивидуальному графику в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программу практики по неуважительной причине, а также получившие отрицательные отзывы о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, считаются имеющими академическую задолженность и проходят практику повторно в свободное от учебы время.

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

№ п/п	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Организационный этап		
	<i>Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка</i>	ОК 1-ОК 9 ПК 2.1-ПК 2.3	<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 1-ОК 9 ПК 2.1-ПК 2.3	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>
3.	Завершающий этап		
	<i>Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики</i>	ОК 1-ОК 9 ПК 2.1-ПК 2.3	<i>Отчет по практике</i>

Практика завершается дифференцированным зачетом по итогам защиты отчетов по практике и сдаче соответствующих документов.

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

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

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

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	Итого:
ОК 1 – ОК 9 ПК 2.1	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	Содержание отчета соответствует программе прохождения практики. Отчет собран в полном объеме. Не нарушены сроки сдачи отчета. Грамотно и глубоко	Содержание отчета соответствует программе прохождения практики. Отчет собран в полном объеме. Не нарушены сроки сдачи отчета. Изложены основные положения отчета, целом грамотно, сформулированы собственные выводы и внесены предложения по совершенствованию программы прохождения практики;	Содержание отчета соответствует программе прохождения практики. Отчете недостаточно структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета). Нарушены сроки сдачи отчета. Не смог убедительно и грамотно выступить отчетом, но показал понимания сути заданий практики; даны правильные ответы на большинство поставленных вопросов.	Содержание отчета не соответствует программе прохождения практики. В отчете недостаточно прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета). Нарушены сроки сдачи отчета. Не смог убедительно и грамотно выступить отчетом, не показал понимания сути заданий по практике; Не даны правильные ответы на большинство поставленных вопросов.	
	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	аргументировано даны ответы на вопросы, заданные комиссией	знаниях об исследуемом предприятии; ответы на вопросы членов комиссии даны уверенно, но недостаточно точно.			
	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления сложных холодных соусов					
				ВСЕГО:	<i>максимальный балл</i>	

Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 40 до 45 баллов	высокий
хорошо	от 31 до 39 баллов	средний

удовлетворительно	от 23 до 30 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 23	недостаточный

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

Вопросы к зачету по практике:

1. Основные характеристики и пищевая ценность овощей и грибов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

2. Ассортимент, приготовление и отпуск паштетов. Требования к качеству, сроки реализации.

3. Приготовление и отпуск студней. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению студней. Требования к качеству. Сроки реализации.

4. Технологический процесс кулинарной обработки овощей и грибов для приготовления сложной холодной продукции.

5. Салаты, холодные и горячие закуски, банкетные блюда из мяса и мясопродуктов.

6. Требования к безопасности хранения и качеству хранения полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложной холодной продукции.

7. Приготовление и отпуск закусок из консервов и сыра. Требования к качеству. Сроки реализации.

8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке и приготовлении холодных блюд из овощей и грибов.

9. Основные характеристики и пищевая ценность блюд и закусок из яиц.

10. Технологический процесс кулинарной обработке яиц, сыра при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.

11. Классификация. Ассортимент. Приготовление и отпуск бутербродов. Требования к качеству. Сроки реализации.

12. Значение холодных блюд в питании. Классификация холодных блюд и закусок. Санитарно – гигиенические требования к работе холодного цеха.

13. Ассортимент. Характеристика горячих закусок. Сроки реализации.

14. Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок. Приготовление гарниров к холодным блюдам и желе.

15. Приготовление и отпуск горячих закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству. Сроки реализации.

16. Ассортимент, приготовление и отпуск мясных и рыбных салатов. Отличительные особенности. Требования к качеству, сроки реализации.

17. Ассортимент. Характеристика горячих закусок. Приготовление и отпуск горячих закусок из овощей. Требования к качеству. Сроки реализации.

18. Ассортимент, приготовление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. Технологический процесс приготовления и отпуска икры

кабачковой. Требования к качеству. Требования к качеству, сроки реализации.

19. Приготовление сложных холодных соусов с использованием различных технологий приготовления, оборудования и инвентаря.

20. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Требования к качеству, сроки реализации.

21. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Сроки хранения и реализации холодных соусов и заготовок для них.

22. Приготовление и отпуск рыбы заливной и рыбы под маринадом. Требования к качеству, сроки реализации.

23. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.

24. Ассортимент, приготовление и отпуск блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Требования к качеству. Сроки и реализации.

25. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

26. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.

27. Виды технологического оборудования и инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.

28. Салаты, холодные и горячие закуски, банкетные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.

29. Технологический процесс приготовления, правила отпуска винегретов. Требования к качеству, режим, сроки хранения и реализации.

30. Приготовление и отпуск блюд и закусок из мясной гастрономии. Требования к качеству. Сроки реализации.

31. Технологический процесс приготовления и подачи салата «Витаминного» и салата «Летнего»

32. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса, птицы.

33. Технологический процесс приготовления и отпуска белокочанной капусты. Требования к качеству.

34. Современные направления при оформлении и подаче сложной холодной кулинарной продукции из мяса, птицы.

35. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных закусок в валованах, корзиночках, тартелетках. Требования к качеству.

36. Приготовления и отпуск мяса заливного. Требования к качеству, сроки реализации.

37. Технологический процесс приготовления и отпуска сельди натуральной, с гарниром, рубленой, форшмака. Требования к качеству.

38. Приготовление и отпуск галантина. Требования к качеству. Процессы, происходящие при его приготовлении.

39. Технологический процесс приготовления заливного из птицы или дичи. Требования к качеству.

40. Основные характеристики и пищевая ценность блюд и закусок из яиц и сыра.

41. Технологический процесс приготовления и отпуска салата из свежей капусты. Требования к качеству.

42. Способы заправки салатов. Технологический процесс приготовления и отпуска салата «Весна». Требования к качеству.

43. Виды технологического оборудования и инвентаря и его безопасное использование при приготовлении закрытых и открытых бутербродов.

44. Приготовление и отпуск винегрета овощного. Требования к качеству. Процессы, происходящие при его приготовлении.

45. Технологический процесс приготовления и отпуска фаршированных яиц. Требования к качеству.

46. Технологический процесс приготовления и отпуска салатов-коктейлей. Требования к качеству.

47. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса.

48. Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом. Требования к качеству.

49. Технологический процесс приготовления и отпуска паштета из печени. Требования к качеству.

50. Ассортимент сложных холодных соусов. Декорирование блюд сложными холодными соусами.