

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

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ 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

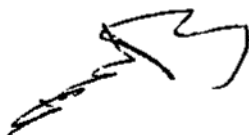
Дмитриева И.В., Производственная практика. Получение практических навыков приготовления сложной горячей продукции: Программа практики. - Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018 – 24 с.

Программа производственной практики пм 03 организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 горячей 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 сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия ранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных видов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлаждённом и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

1.3. Продолжительность практики: 3 недели, 108 часа.

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 3.1.	Организация и проведение приготовления сложных супов
ПК 3.2.	Организация и проведение приготовления горячих сложных соусов.
ПК 3.3.	Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3.1	<p>1. Приготовление бульонов и супов заправочных</p> <p>2. Приготовление бульонов: костного концентрированного, с желатином, куриного и мясного.</p> <p>3. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов: щей (боярских, суточных, зеленых рахманинских); борщей (московского, украинского, флотского); рассольников (домашнего и московского); солянок (донской и сборной из субпродуктов); супов картофельных с овощами, крупой (уха рыбацкая, суп крестьянский); супов из макаронных изделий и бобовых (суп-харчо, суп-лапша домашняя).</p> <p>4. Приготовление супов-пюре, прозрачных, молочных.</p> <p>5. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре (суп-крем из тыквы, супы-биски); молочных супов (суп молочный с овощами); прозрачных супов (бульон борщок, куриный прозрачный) с гарнирами (острыми гренками, гренками «пай», профитролями, блинчиками-селистин).</p> <p>6. Приготовление супов холодных, сладких.</p> <p>Приготовление холодных супов (окрошки сборной мясной, ботвиньи, борща холодного); сладких супов (из цитрусовых, из ревеня, кураги и яблок).</p>	МКД 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Раздел 1. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Раздел 2. Технология приготовления сложных супов.	16
ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3.2	<p>Приготовление сложных горячих соусов .</p> <p>Приготовление, подбор пряностей, оформление и способы подачи к различным группам блюд горячих сложных соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - красных (пикантный, охотничий, мадера, робер); - белых (паровой, сюпрем, русский, матросский); - молочный с луком (субиз), грибной, кисло-сладкий, соус сметанный с хреном (лефор), сметанный с томатом и луком); 	МКД 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Раздел 3. Технология приготовления и оформления сложных соусов.	6

	- яично-масляные (голландский с каперсами, сухарный).		
ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3.3	<p>1. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушеных овощей, грибов.</p> <p>- Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных (картофель в молоке, спаржа, артишоки отварные); припущенных (овощи в молочном соусе, сметанном соусе); тушеных (рагу из овощей, грибы, тушеные с картофелем).</p> <p>2. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра.</p> <p>- Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра: из жареных (овощи фри, котлеты из овощей, крокеты и зразы картофельные); из запеченных (овощные запеканки, суфле овощное, овощи фаршированные, грибы запеченные).</p> <p>- Подбор соусов и специй к овощным блюдам.</p> <p>- Приготовление фондю из сыра.</p> <p>3. Приготовление, оформление сложных блюд из круп, бобовых.</p> <p>- Приготовление, оформление, подбор соусов и способы подачи блюд из круп: приготовление каш и ассортимента из них (каша боярская, каши с черносливом и морковью; запеканки с творогом, крупеник, пудинг манный, котлеты рисовые, биточки пшеничные); из бобовых (бобовые с мясо-копченостями, бобовые в соусе).</p> <p>4. Приготовление сложных блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <p>- Варка макаронных изделий различными способами.</p> <p>- Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны с томатом и овощами, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник с творогом.</p> <p>5. Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц.</p> <p>6. Приготовление, оформление блюд из яиц: яйца, фаршированные помидорами, запеченные под молочным соусом, драчена, рулет яичный с морковью.</p> <p>7. Подготовка творога для приготовления блюд.</p> <p>8. Приготовление, оформление блюд из творога: сырники с овощами (картофелем, морковью), запеканка творожная, пудинг творожный, вареники с творогом, творожники «Пряженные» (с морковью, сыром).</p> <p>9. Приготовление холодных блюд из творога.</p> <p>Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд.</p>	<p>МКД 03.01.</p> <p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Раздел 4. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Раздел 5. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Раздел 9.</p> <p>Приготовление блюд из яиц и творога</p>	20
ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК 3.4	<p>1. Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной рыбы.</p> <p>- Варка рыбы порционным куском, филе, целыми тушками.</p> <p>- Приготовление и оформление различными способами блюд из отварной рыбы (рыбы отварная с соусом польским, голландским) с гарниром и соусом.</p> <p>- Приготовление рыбы целиком, звеньями, порционным куском.</p> <p>- Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление различными способами с гарниром и соусом (рыба паровая, в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба фаршированная).</p> <p>2. Приготовление сложных блюд из жареной рыбы.</p>	<p>МКД 03.01.</p> <p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Раздел 6. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Раздел 7.</p> <p>Приготовление блюд из мяса и субпродуктов.</p>	18

<p>- Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, оформление и варианты подачи блюд (рыба жареная миньер, судак с зеленым маслом(кольбер), рыба грилье, рыба на вертеле).</p> <p>Приготовление, оформление различными способами блюд из рыбы жареной во фритюре (рыбы жареная в тесте (орли)). Подбор гарнира и соусов для подачи.</p> <p>- 3.Приготовление сложных блюд из запеченной и тушеной рыбы.</p> <p>- Приготовление, оформление и различные варианты подачи блюд из запеченной рыбы (солянка на сковороде, рыба по-московски, в томатном соусе с грибами(агротен));</p> <p>- Приготовление, оформление блюд из тушеной рыбы (рыба тушенная в томате с овощами, в молоке с луком).</p> <p>4. Приготовление сложных блюд из рубленой рыбы.</p> <p>- Приготовление и оформление блюд из рубленой рыбы (котлеты рыбные любительские, биточки жареные фри, зразы с черносливом по-российски, тельное, рулет из рыбы), подбор гарнира и соуса.</p> <p>5. Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>- Приготовление и оформление блюд из нерыбного водного сырья (мидии запеченные под томатным соусом, устрицы в соусе белое вино, солянка из кальмаров, запеканка картофельная с трепангами, омлет из морской капусты).</p> <p>6.Приготовление сложных блюд из отварного, жареного, тушёного, запеченного мяса, мяса диких животных и субпродуктов.</p> <p>- Приготовление, оформление блюд из отварного мяса диких животных, подбор гарнира и соуса (баранина с овощами (айриштю), языки отварные, котлеты рубленные телячьи паровые, котлеты натуральные, почки жаренные в сухарях),</p> <p>7. Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из жареного мяса (ростбиф, грудинка фаршированная, оленина или лосятина жареные, котлеты фаршированные, Приготовление, оформление блюд из тушеного мяса диких животных, подбор гарнира и соуса (мясо, шпигованное с овощами, чанахи, говядина, тушенная с черносливом, почки по-русски, медвежатина тушенная, тушеное мясо кабана.)</p> <p>- Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из запеченного мяса (котлеты натуральные, запеченные в соусе, форшмак).</p> <p>8. Приготовление сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса (люля-кебаб, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, фаршированные шампиньонами, , оладьи из печени, котлеты полтавские).</p> <p>9. Приготовление сложных блюд из отварного, жареного мяса, птицы,, пернатой дичи, кролика.</p> <p>- Приготовление, оформление блюд из отварной птицы, , подбор гарнира и соуса, кролик отварной, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами,</p>	<p>Раздел 8. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственно й птицы, пернатой дичи и кролика</p>	
--	--	--

	<p>- Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из жареного, гуся, утки фаршированной; гусь, утка по-домашнему, чахохбили).</p> <p>котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному).</p> <p>- Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса блюд запеченных из птицы и кролика (котлеты натуральные, запеченные в соусе).</p> <p>- Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса (, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые.</p>		
<p>ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4</p>	<p>1. Приготовление блюд диетического питания (диеты 1,2,7, 10, 5, 8).</p> <p>-супов, блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп.</p> <p>-подбор соусов и гарниров.</p> <p>-приготовление холодных и горячих напитков.</p> <p>-приготовление мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.</p> <p>2.Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста из всех видов сырья с учётом возрастной категории.</p> <p>3.приготовление блюд диетического питания для детей дошкольного и школьного возраста с учётом характеристик диет №1,2,7,10,8.</p>	<p>МКД 03.01.</p> <p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Раздел 10. Технология приготовления блюд диетического и лечебного питания</p> <p>Раздел 11. Технология приготовления детского и лечебного питания.</p>	12

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога.
2. Приготовления сложных горячих блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых издеблей.
3. приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, дичи.
4. Приготовление сложных горячих соусов к закускам для банкетов
5. Приготовление сложных горячих соусов современной русской кухни
6. Приготовление сложных горячих соусов мировой кулинарии
7. Приготовление сложных горячих блюд для диетического питания
8. Приготовление сложных горячих блюд для дошкольного и школьного возраста

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 сбоев 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; | – фритюрницы; |
| – ванны; | – комби-гриль; |
| – бытовые раковины; | – весоизмерительное оборудование; |
| – электросушилки; | – холодильное оборудование; |
| – плиты; | – посудомоечная машина; |
| – конвектоматы; | – наплитная и столовая посуда; |
| – пароварки; | – производственный инвентарь и инструменты; |
| – механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.); | – приборы; |
| | – сырье, продукты. |

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^о”, 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 www.znaniium.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
I.	Организационный этап		
	<i>Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами</i>	ОК 1-ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.4	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>

	<i>внутреннего трудового распорядка</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 3.1-ПК 3.4	<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 3.1-ПК 3.4	<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				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.	
ОК 1 – ОК 9 ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов. Правильно оценивает контролирует качество безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления супов, в т.ч. в условиях производства. Правильно	Содержание отчета соответствует программе прохождения практики. Отчет собран в полном объеме. Нарушены сроки сдачи отчета. Грамотно и глубоко изложены основные положения отчета, Имеются собственные выводы по итогам практики и внесены предложения по	Содержание отчета соответствует программе прохождения практики. Отчет собран в полном объеме. Нарушены сроки сдачи отчета. Изложены основные положения отчета в целом грамотно, собственные выводы по	Содержание отчета соответствует программе прохождения практики. Отчете недостаточно прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета). Нарушены сроки сдачи отчета. Не смог убедительно и грамотно	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	

	<p>планирует ассортимент супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. Правильно составляет технологические схемы, приготовления супов соответствии заданием. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления супов соответствии нормативными документами и кондиции сырья. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных супов. Подбирает пряности и приправы для приготовления супов. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение супов, в т.ч. в условиях производства. Правильно организует рабочее место для приготовления супов соответствии заданием. Правильно оценивает качество супов органолептическим способом.</p>	<p>совершенствованию программы прохождения практики; аргументировано даны ответы на вопросы, заданные комиссией</p>	<p>итогах практики, при этом обнаружены незначительные пробелы в знаниях об исследуемом предприятии; ответы на вопросы членов комиссии даны уверенно, но недостаточно точно.</p>	<p>выступить с отчетом, показал понимания сути заданий в практике; даны правильные ответы на поставленных вопросов.</p>	<p>свыступить с отчетом, не показал понимания сути заданий по практике; Не даны правильные ответы на поставленных вопросов.</p>	
<p>ОК 1 – ОК 9 ПК 3.2</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для</p>					

	<p>приготовления соусов, в т.ч. в условиях производства. Правильно планирует ассортимент соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. Правильно составляет технологические схемы, приготовления соусов в соответствии с заданием. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления соусов в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных соусов. Подбирает пряности и приправы для приготовления соусов. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение соусов, в т.ч. в условиях производства. Правильно организует рабочее место для приготовления соусов в соответствии с заданием. Правильно оценивает качество соусов органолептическим способом. Правильно организует работу соусной станции в ресторане. Правильно использует полуфабрикаты для соусов промышленной выработки.</p>					
<p><i>ОК 1 – ОК 9 ПК 3.3</i></p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра Правильно оценивает и контролирует качество и</p>					

	<p>безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства. Правильно планирует ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса предприятия. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>соответствии с заданием. Правильно оценивает качество блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из овощей, грибов и сыра. Правильно выбирает сыры в зависимости от способа тепловой обработки, в т.ч. от основного сырья блюд. Правильно нарезает сыры в зависимости от вида. Правильно оформляет и подготавливает блюда к подаче.</p>					
<p>ОК 1 – ОК 9 ПК 3.4</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. Правильно планирует ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием. Правильно рассчитывает массу</p>					

	<p>сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием. Правильно оценивает качество блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из рыбы, мяса и птицы. Правильно оформляет и подготавливает горячие блюда из рыбы, мяса, птицы к подаче.</p>					
					<i>ВСЕГО:</i>	<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 для зачета:

1. Подберите наиболее удачный гарнир блюда «Карп запечённый в соли»
2. Рассказать технологию приготовления блюда «лагман».
3. Найдите отличие между блюдами «пельмени из судака» и зразы рыбные.
4. Рассказать технологию приготовления блюда суп-пюре из домашней птицы.
5. 1. Перечислить блюда из отварных мясных субпродуктов
6. Рассказать технологию приготовления блюда суп овощной томленный в горшочке.
7. Написать алгоритм действий на блюда из рыбной котлетной массы.
8. Рассказать технологию приготовления блюда суп-пюре из картофеля.
9. Рассказать технологию приготовления блюда уха ростовская.
10. Перечислить технологические процессы происходящие при приготовлении блюда «Суфле из мяса».
11. Рассказать технологию приготовления блюда суп-пюре из тыквы и картофеля.
12. Подберите наиболее удачный гарнир для блюда мясо запеченного в тесте; мясо, запеченного в фольге.
13. Назовите особенности температурного режима при приготовлении блюда «Ростбиф».
14. Рассказать технологию приготовления блюда супа-пюре из тыквы с трюфелями.
15. Найдите отличие между блюдами «кнели из куриного филе» и «котлеты куриные».
16. Рассказать технологию приготовления блюда рассольник с рыбными фрикадельками.
17. Перечислить блюда из тушёных мясных субпродуктов.
18. Рассказать технологию приготовления блюда суп прозрачный из мяса.
19. Рассказать технологию приготовления блюда окрошка на кефире.
20. Написать алгоритм действий для блюда «Курица фаршированная».
21. Проанализировать технологию приготовления кролика, тушенного с овощами в целом виде.
22. Рассказать технологию приготовления блюда солянка из рыбы.
23. Рассказать технологию приготовления блюда суп-крема.
24. Назовите особенности приготовления блюда осетрина отварная (целиком и крупным звеном).

25. Рассказать особенности подачи блюда «мидии, припущенные в белом вине (мариньер)».
26. Рассказать технологию приготовления блюда супа-пюре из спаржи.
27. Рассказать технологию приготовления блюда борщ сибирский.
28. Написать алгоритм действий блюда кусочки куриного мяса, запеченных в тесте.
29. Рассказать технологию приготовления блюда щи по-уральски.
30. Написать особенности температурного режима блюда «Окорок свиной жареный».
31. Рассказать технологию приготовления блюда супа-пюре из рыбы.
32. Перечислить блюда из жареных мясных субпродуктов.
33. Рассказать технологию приготовления блюда суп-пюре из печени.
34. Написать преимущество технологического процесса блюда «Камбала запечённая в пергаментной бумаге».
35. Написать особенности температурного режима блюда «буженина запеченная».
36. Рассказать технологию приготовления блюда на суп-гуляш.
37. Рассказать алгоритм действий на блюдо «Мясо шпигованное».
38. Рассказать технологию приготовления блюда суп-пюре из зеленого горошка.
39. Подобрать наиболее подходящий вариант гарнира для блюда «Мясной рулет».
40. Рассказать технологию приготовления блюда суп-пюре из моркови.
41. Рассказать технологию приготовления блюда суп-пюре из разных овощей с плавленым сыром.
42. Перечислить последовательность операций при приготовлении блюда «Щука фаршированная кнельной массой».
43. Рассказать технологию приготовления блюда солянка грибная.
44. Написать алгоритм действий при приготовлении блюда «мясо в горшочке».
45. Составить инструкционно-технологическую карту приготовления соуса лукового с корнионами.
46. Проанализировать технологический процесс приготовления блюда «Лосося припущенного».
47. Рассказать технологию приготовления блюда суп-пюре из шампиньонов.
48. Рассказать технологию приготовления блюда щи из квашеной капусты с мясом.
49. Написать особенности температурного режима блюда «Курица запечённая в тесте целиком».
50. Рассказать технологию приготовления блюда борщ московский.

51. Написать особенности температурного режима блюда «тушеная рулька телятины или свинины»
52. Подобрать гарнир для блюда «Тельное из судака»
53. Рассказать технологию приготовления блюда рассольник московский с почками.
54. Рассказать технологию приготовления блюда солянка сборная мясная.
55. Подобрать соус для блюда «Гребешки жареные».
56. Рассказать технологию приготовления блюда суп-пюре из помидор.
57. Написать алгоритм действий при приготовлении блюда «Осётр в горшочке».
58. Рассказать технологию приготовления блюда суп-пюре из морепродуктов.
59. Перечислить последовательность операций при приготовлении блюда «Лосось, запеченный в фольге».
60. Подобрать гарнир для блюда «рулет из судака запеченный».
61. Рассказать технологию приготовления блюда супа лукового.