

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

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
квалификация техник - технолог

для набора 2016 года на базе основного общего образования

Чебоксары, 2018

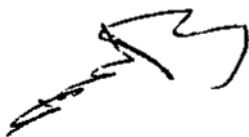
Трифонова А.Ю. Учебная практика: Программа практики. - Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018 – 22 с.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 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. Димитриев

(ФИО)

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

© Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018
© Трифонова А.Ю., 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 учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи практики

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

• иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

• уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

• знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды

технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Продолжительность практики: 3 недели, 108 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-1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК-1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК-1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с</p>	<p>Инструктаж по охране труда.</p> <p>Приобретение умений по выбору производственного инвентаря, инструментов, посуды и подбору технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Хранение тушек ягнят, молочных поросят и поросят в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>Подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса.</p> <p>Соблюдение технологических режимов хранения необработанного сырья, размораживания, обработки, охлаждения обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса;</p> <p>Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, организация рабочих мест, техническое оснащение</p>	<p>Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)</p> <p>Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: овощной и мясорыбный цеха</p> <p>Анализ технологического процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	36

<p>коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу и членов команды (подчиненных), результаты 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 профессиональной деятельности.</p>	<p>технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса; Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса с учетом требований по безопасности, минимизации отходов, рационального использования сырья; Оценка качества обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p>		
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 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</p>	<p>Хранение рыбы в охлажденном и мороженом виде; Оценка органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы; Подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы; Соблюдение технологических режимов хранения необработанного сырья, размораживания, обработки, замораживания, охлаждения обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы;</p>	<p>Анализ технологического процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>36</p>

<p>личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии 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 профессиональной деятельности.</p>	<p>Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, организация рабочих мест, техническое оснащение технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из рыбы; Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы с учетом требований по безопасности, минимизации отходов, рационального использования сырья; Оценка качества обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>		
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. 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</p>	<p>Хранение тушек домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; Оценка органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи; Подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи; Соблюдение технологических режимов хранения необработанного сырья, размораживания, обработки,</p>	<p>Анализ технологического процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной</p>	<p>36</p>

<p>ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу и деятельность 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 профессиональной деятельности.</p>	<p>замораживания, охлаждения обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи; Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, организация рабочих мест, техническое оснащение технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи; Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи с учетом требований по безопасности, минимизации отходов, рационального использования сырья; Оценка качества обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции.</p>		108
---	---	--	-----

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Составить технологически схемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины
2. Составить технологически схемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины
3. Составить технологически схемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины
4. Составить технологически схемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины

5. Составить технологически схемы приготовления порционных полуфабрикатов из свинины
6. Составить технологически схемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины
7. Составить технологически схемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из баранины
8. Составить технологически схемы приготовления порционных полуфабрикатов из баранины
9. Составить технологически схемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины
10. Составить технологически схемы приготовления рубленых изделий из мяса
11. Составить технологически схемы приготовления котлетной массы из мяса
12. Составить технологически схемы приготовления котлетной массы из рыбы
13. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката филе без кожи и костей из рыб с костным скелетом
14. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката филе с кожей и костями из рыб с костным скелетом
15. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката филе с кожей без костей из рыб с костным скелетом

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

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:

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

Учебная практика проводится под руководством преподавателей дисциплин профессионального цикла. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других объектах института. Учебная практика может также проводиться в организациях на основе договоров между организацией и институтом.

Материально-техническое обеспечение:

– производственные столы;
– ванны;
– бытовые раковины;
– электросушилки;
– плиты;
– конвектоматы;
– пароварки;
– механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);

– фритюрницы;
– комби-гриль;
– весоизмерительное оборудование;
– холодильное оборудование;
– посудомоечная машина;
– наплитная и столовая посуда;
– производственный инвентарь и инструменты;
– 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. ГОСТ 30390- 2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия– М.: Стандартинформ, 2014. – 16 с.
2. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Стандартинформ, 2014.
3. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». – М.: Стандартинформ, 2014.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. [Текст]: СанПиН 2.3.6.1079-01. – Введ. 2001–02–02. – М.: Минздрав России, 2002. - 89 с.
5. ГОСТ 32691 – 2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». – М.: Стандартинформ, 2015

б) основная литература

1. Васюкова А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. – М. : РУСАЙНС, 2017. – 224 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922543>. - ЭБС "BOOK.ru".

в) дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания [Книга]: учебник для вузов / ; Мглинец А. И. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.
2. 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".

3. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Б. В. Щербина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2016. — 260 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51872>. — ЭБС «IPRbooks».

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»

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система "МегаПро» <http://ilibrary.rucoop.ru/MegaPro/Web>
2. Электронная библиотечная система znanium.com www.znanium.com
3. Электронная библиотечная система IPRbooks www.iprbookshop.ru
4. Электронная библиотечная система book.ru www.book.ru
 - 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 учебной практики студентом предоставляется отчет о прохождении практики.

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

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

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

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		
	Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Отчет по практике с описанием выполненных заданий

2.	Основной этап		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Отчет по практике

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 представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

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

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		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.	Итого:
<i>Теоретические показатели</i>						
<i>ОК1-9 ПК.1.1-1.3</i>	<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусяной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и</p>	<i>Отвечает устно и выполняет практические/тестовые задания верно и в полном объеме</i>	<i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями</i>	<i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет</i>	<i>Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок</i>	<i>5</i>

	<p>поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p>					
	<p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p>					
	<p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p>					
	<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса,</p>					

	<p>рыбы и домашней птицы;</p> <p>технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>					
<i>Практические показатели</i>						
<p>ОК1-9</p> <p>ПК.1.1-1.3</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p>	<p><i>Отвечает устно и выполняет практические/тестовые задания верно и в полном объеме</i></p>	<p><i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными</i></p>	<p><i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания на</i></p>	<p><i>Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим</i></p>	<p>5</p>

	<p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p>		<i>замечаниями</i>	<i>базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет</i>	количеством ошибок	
<i>Иметь практический опыт</i>						
<i>ОК1-9 ПК.1.1-1.3</i>	разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для	<i>Отвечает устно и выполняет практические/тестовые</i>	<i>Отвечает устно и выполняет тестовые</i>	<i>Отвечает устно и выполняет</i>	<i>Ответ устно не дан, выполняет тестовые</i>	<i>5</i>

	сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;	<i>задания верно и в полном объеме</i>	<i>задания с незначительными замечаниями</i>	<i>тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет</i>	задания с большим количеством ошибок	
	организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;					
	подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;					
	контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;					
	<i>ВСЕГО:</i>					
						<i>15</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

Учебная практика проводится в форме лекционных и практических занятий, занятий с использованием специального технологического и лабораторного оборудования.

До начала практики студенты должны пройти медицинский осмотр и иметь санитарные книжки: на предприятии - базе практики студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте.

Без санитарных книжек и инструктажей по технике безопасности студенты к работе не допускаются. По окончании практики студент должен представить руководителю практики отчет и защитить его.

В отчете должны быть отражены все вопросы программы. Отчет по практике предоставляется на кафедру в сроки, устанавливаемые учебным заведением.

Отчет объем 10-15 страниц печатного текста должен включать следующие разделы:

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)

2. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: овощной и мясорыбный цеха

3. Анализ технологического процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4. Анализ технологического процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

5. Анализ технологического процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной

Заключение

Список использованных источников

Отчет должен быть выполнен на одной стороне стандартного листа формата А-4 (210*297).

Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа. Наименования разделов (заголовки) печатают заглавными буквами (допускается выделение их жирным шрифтом), названия подразделов (заголовки) печатают строчными буквами (первая буква, естественно, заглавная; допускается выделение их жирным шрифтом). Заголовки не подчеркивают. Переносы слов в заголовках не допускаются, точки в конце заголовков не ставят.

Обязательны интервалы между заголовком и текстом, а также от текста до заголовка следующего подраздела.

Текст набирается через 1,5 интервала шрифтом Times New Roman (размер 14), по ширине. Абзацный отступ должен быть одинаковым (1,23 - 1,27) см).

Включаемые в текст отчета схемы, чертежи именуется рисунками и нумеруются арабскими цифрами. Нумерация может быть в пределах раздела или сплошной. Каждый рисунок нужно помещать по центру сразу же после ссылки на него, т.е. "На рисунке 1 приведена кинематическая схема настольных весов". Подписи к рисункам помещают под ними в одну строку с порядковым номером, например:

Рисунок 1- Технологическая схема приготовления котлетной массы

Цифровые данные в отчете систематизируют и обобщают в виде различных аналитических таблиц. Они должны быть составлены в полном соответствии с предъявляемыми требованиями. Таблица должна иметь следующие обязательные элементы: нумерационный и тематический заголовки.

Нумерационный заголовок включает в себя слово "Таблица" и порядковый номер этой таблицы в целом по отчету. Знак номера (№) не ставят (набирается по левому краю). Например: Таблица 1, Таблица 2 и т.д. Точка в конце нумерационного заголовка не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу слово "Таблица" не повторяется, а пишется "Продолжение" и указывается номер таблицы, например: "Продолжение таблицы 5"

Тематический заголовок - это название табличного материала с указанием характера показателей, названия объекта исследования и единицы измерения (набирается по центру). Например:

Таблица 3 – Полуфабрикаты из котлетной массы

Ссылки на таблицы и рисунки в тексте пишут полностью (в таблице 1 приведены...).

Все использованные при написании отчета источники должны быть указаны в списке использованных источников в соответствии с предъявляемыми библиографическими требованиями. Обязательно использовать специальные журналы и каталоги, а также Интернет-источники.

Желательно применять внутритекстовую ссылку на литературу. При таких ссылках на источник, включенный в список литературы, после упоминания о нем или после цитаты из него в скобках проставляется номер, под которым этот источник значится в списке использованных источников [9].

При оформлении СПИСКА ИСПОЛЬЗОВАННЫХ источников соблюдайте требования ГОСТ. Сначала идут законодательные акты, затем нормативные документы, далее все остальные источники по алфавиту, в конце- Интернет-источники.

