

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01.01. ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация
Техник-технолог

Уровень образования, необходимый для приема на обучение ППССЗ
основное общее образование

Уровень подготовки
базовый

профиль подготовки
естественнонаучный

Форма обучения
очная

Саранск 2017

Программа производственной практики ПП.01.01. 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. 04. 2014 г. № 384

Программа производственной практики согласована с представителями работодателей:

Руководитель АНО КПЦ
«Солнечная Мордовия»

/ Синичкина Анастасия Владимировна/

Руководитель АНО ПЦ Гостиница
«Макаровская»

/Кисняшкин Иван Гаврилович/

Обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «28» 08. 2017 г., протокол № 18.

© Саранский кооперативный институт
(филиал) АНОО ВО Центросоюза РФ
«Российский университет кооперации»,
2017
© Гусева Т.В., 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи практики	4
1.3. Продолжительность практики	7
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12
4.1. Общие требования к организации практики	12
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	13
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	13
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	15
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	17
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	17
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	18
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики по ПМ.01 является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является – формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В ходе производственной практики были поставлены следующие задачи:

- ознакомление с предприятием общественного питания;
- ознакомление с организацией работы заготовочных цехов;
- ознакомление с технологическим процессом механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья для сложной кулинарной продукции;
- ознакомление с технологическим процессом приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;
- ознакомление с технологическим процессом механической кулинарной обработки субпродуктов для сложной кулинарной продукции;
- ознакомление с технологическим процессом механической кулинарной обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом для сложной кулинарной продукции;
- ознакомление с технологическим процессом приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;
- ознакомление с технологическим процессом механической кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции;
- ознакомление с технологическим процессом механической кулинарной обработки субпродуктов домашней птицы для сложной кулинарной продукции.

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе производственной 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 пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
 - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
 - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей 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: 2 недели, 72 часа.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результата 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

Результатом производственной практики является освоение профессиональных компетенции (ПК):

Код	Наименование результата обучения
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.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами для подготовки мяса. Определение качества мясного сырья органолептическими методами. Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при обработке мяса. Технологический процесс обработки туш мелкого скота, субпродуктов. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из говядины. Приготовление полуфабрикатов из свинины. Приобретение умений распознавания и оценки качества мясных полуфабрикатов.	Тема 2.1 Организация работы мясного цеха. Тема 2.5. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации. Тема 2.6. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема 4.1. Основные характеристики мяса. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса. Тема 4.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья для сложных блюд. Тема 4.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья.	24
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной	Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при обработке рыбы. Ознакомление с оборудованием,	Тема 2.2 Организация работы рыбного цеха. Тема 2.5. Виды технологического оборудования, инвентаря,	24

кулинарной продукции	<p>инвентарем. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы. Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом. Технологический процесс обработки морепродуктов.</p>	<p>инструмента и способы их безопасной эксплуатации. Тема 2.6. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема 3.1. Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 3.2.Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 3.3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Органолептическая оценка качества поступающей птицы. Технологический процесс обработки домашней птицы. Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Контроль качества полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов фаршированной птицы. Технологический процесс обработки субпродуктов птицы</p>	<p>Тема 2.4. Организация работы птицегольевого цеха. Тема 2.5. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации. Тема 2.6. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема 5.1. Характеристика сырья</p>	24

		и пищевая ценность домашней птицы. Тема 5.2.Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Итого			72 часа

Содержание самостоятельной работы обучающегося:

№	Виды работ	Сроки выполнения видов работ (в часах)	Результат работы студента (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий и т.п.)
1	Составить технологические карты на полуфабрикаты из мяса говядины, свинины	7	Технологические карты
2	Составить технологические карты на полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом.	7	Технологические карты
3	Составить технологические карты на полуфабрикаты из домашней птицы	7	Технологические карты
		21 час	

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Составить технологическую карту натурального порционного полуфабриката «Лангет».
2. Составить технологическую карту порционного полуфабриката полуфабриката из говядины «Зразы отбивные».
3. Составить технологическую карту порционного полуфабриката «Котлета натуральная».
4. Составить технологическую карту мелкокускового полуфабриката «Азу».
5. Составить технологическую карту порционного полуфабриката «Эскалоп».
6. Составить технологическую карту порционного полуфабриката «Биштекс».
7. Составить технологическую карту мелкокускового полуфабриката «Шашлык из баранины».
8. Составить технологическую карту порционного полуфабриката из

рубленной массы «Шницель».

9. Составить технологическую карту порционного полуфабриката из котлетной массы «Котлета».

10. Составить технологическую карту порционного полуфабриката из сельскохозяйственной птицы «Котлета отбивная».

11. Составить технологическую карту порционного полуфабриката из рыбы.

12. Составить технологическую карту порционного полуфабриката из сельскохозяйственной птицы «Котлета фаршированная».

13. Составить технологическую карту порционного полуфабриката из сельскохозяйственной птицы «Котлета по-киевски».

4. УСЛОВИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от организации

Руководство практикой осуществляется одним представителем от предприятия, занимающим руководящую должность, с опытом работы по профилю специальности, имеющим высшее образование.

В организации и проведении практики участвуют учебное заведение и непосредственно организация. Институт планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики, разрабатывает и согласовывает с организациями программу, содержание и планируемые результаты практики, осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, совместно с организациями организывает процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в проведении практики, заключают с институтом договора на проведение практики, предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных студентом в период практики. Организации обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Непосредственный руководитель практики от организации проводит с

практикантами обучение безопасным методом и приемом выполнения работ, инструктаж по охране труда, и техники безопасности, стажировку на рабочих местах и проверку знаний, требований техники безопасности и противопожарной безопасности, принимает меры по предотвращению аварийных ситуаций.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профессиональной деятельности обучающихся на основе договоров: «предприятия общественного питания».

Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

а) основная литература

1.Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. - ЭБС BOOK.ruРежим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

б) дополнительная литература:

1.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: монография /Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова и др. - Красноярск: СФУ, 2015. - 160 с. – ЭБС Znanium.comРежим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/549849>

2.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО /К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. –ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

3.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. – ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171> 4.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] /под ред. А.Т. Васюковой. - М.:

Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

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

1. Электронно-библиотечная система BOOK.ru - Режим доступа: <https://www.book.ru/>

2. Научная электр. Библиотекае LIBRARY.RU - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

3. Электронно-библиотечная система «Айбукс.py/ibooks.ru» - Режим доступа: <http://ibooks.ru/>

4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM Форма доступа: <http://znanium.com/>

4.5. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для лиц, имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов, по их желанию, разрабатывается индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, предусмотрено создание адаптированных фондов оценочных средств, для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, позволяющих оценить достижение ими запланированных результатов обучения и уровень сформированности компетенций.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов может устанавливаться с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости им может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на дифференцированном зачете.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль за ходом производственной практики осуществляют декан факультета среднего профессионального образования, заведующий кафедрой руководитель практики. Формой отчетности студента по каждому этапу учебной практики является дневник и отчет по практике.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от Института в процессе выполнения обучающимися заданий.

Текущий контроль успеваемости по практике проводится руководителем практики от Института.

Оценка текущего контроля по практике предусматривает:

- полноту и правильность выполнения заданий практики;
- самостоятельность выполнения заданий практики;
- соответствие времени выполнения заданий, установленного программой практики.

Оценка текущего контроля ставится обучающемуся руководителем практики за каждый день работы по результатам выполненных видов работ.

Формой промежуточной аттестации по производственным практикам по профессиональному модулю ПМ. 05 «Организация процессов приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является дифференцированный зачет, целью которого является оценка практических навыков, общих и профессиональных компетенций, приобретение навыков самостоятельной работы, умение применять знания при решении практических задач.

Для оценки уровня освоения программы практики (их составляющих) устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо» - хороший уровень освоения;
- «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;
- «неудовлетворительно» - недостаточный уровень освоения.

При получении неудовлетворительной оценки программа практики считается невыполненной.

Для организации и проведения производственной практики необходимо наличие следующей документации:

1. Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования.
2. Программа производственной практики
3. Календарный план производственной практики
4. Приказ о направлении студентов на производственную практику.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от предприятия об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики предприятия 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 производственную практику.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении производственной практики являются.

№ п /п	Контролируемый этап практики	Код Компетен- ции	Наименование оценочного средства
1.	Организационный этап		
	Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка	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	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	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3	Отчет по практике

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций

Критериями оценки прохождения практики являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих

и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный срок; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дан отрицательный характеристика-аттестационный листок прохождении практики.

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

По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

Задачи по теме:

Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Задача 1. Определить по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий закладку свежего морского окуня крупного размера, потрошенного обезглавленного, разделанного на чистое филе (филе без кожи и костей) для приготовления 20 порций рыбы, жаренной во фритюре (выход 100 грамм).

Задача 2. Определить закладку мелкого судака для приготовления 30 порций рыбы отварной (выход 100 грамм).

Задача 3. Определить по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий закладку брутто сома мелкого свежего непластованного для приготовления 20 кг жареного.

Задача 4. Сколько скумбрии атлантической неразделанной потребуется для приготовления 20 порций скумбрии отварной с выходом 125 грамм?

Задача 5. Определить, сколько потребуется наваги средней неразделанной для приготовления 50 порций рыбы, жареной во фритюре с

выходом 100 грамм?

Задача 6. Определить по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий закладку брутто щуки свежей крупной неразделанной, пластованной на филе с кожей без реберных костей, для приготовления 10 порций припущенной рыбы с выходом 75 грамм?

Задача 7. Определить по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий закладку брутто трески мелкой непластованной с головой для приготовления 10 кг рыбы жареной?

Задача 8. Определить по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий закладку брутто налима свежего среднего при разделке на филе без кожи и костей, для приготовления 20 кг рыбы жареной.

Задача 9. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 15 кг рыбы жареной, если на производство поступил окунь морской потрошенный среднего размера. Для жарки используются порционные куски рыбы.

Задача 10. Определить массу нетто после обработки 40 кг крупной щуки при разделке на филе с кожей и реберными костями.

Задача 11. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 20 порций рыбы жареной, если на производство поступил хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный. Для жарки используют порционные куски непластованной рыбы.

Задача 12. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 20 кг рыбы, запеченной с яйцом, если на производство поступил мелкий карась речной. Для запекания используется карась целый с головой.

Задача 13. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 5 кг щуки фаршированной, если на производство поступила щука мелкая.

Задача 14. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 40 порций биточков, если на производство поступила треска крупная. Определить выход полуфабриката, если выход готовых биточков 100 грамм на порцию.

Задача 14. Определить массу брутто рыбы, необходимой для приготовления 50 порций котлет с выходом 75 грамм, если на производство поступает филе трески.

Задача 15. Определить массу брутто рыбы, необходимой для приготовления 30 порций рыбы фаршированной, если на производство поступил судак крупный. Выход одной порции 100 грамм.

Задача 16. Определить массу брутто минтая для приготовления 25 порций блюда «Рыба, тушеная в томате с овощами», с выходом готового продукта 100 грамм.

Задачи по теме:

Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Задача 1. В кафе на производство поступила говядина II категории массой 160 кг. Сколько порций гуляша можно приготовить из данного количества мяса, если учитывать кулинарное назначение частей туши.

Задача 2. Определить количество порций котлет из 16 кг котлетной массы (по 3 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий).

Задача 3. В столовую поступила говядина I категории массой 140 кг. Сколько говядины духовой можно приготовить, учитывая кулинарное назначение частей?

Задача 4. Сколько котлет натуральных получится из корейки свинины мясной, если в ресторан поступила свиная туша массой 178 кг.

Задача 5. Определить количество порций азу с выходом 50 грамм из 107 кг говядины I категории, учитывая кулинарное назначение частей.

Задача 6. Определить количество порций рагу (по 2-ой колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий), если на производство поступила свинина мясная массой 124 кг.

Задача 7. В ресторан поступила мясная свинина массой 178 кг. Сколько порций эскалопа получится из корейки мясной свинины?

Задача 8. Определить количество порций ромштекса, если на производство поступило 86 кг мяса говядины II категории.

Задача 9. Сколько порций плова можно приготовить из 60 кг баранины II категории, если выход готового изделия 100 грамм?

Задача 10. Сколько порций плова можно приготовить из 80 кг баранины I категории, если выход готового изделия 50 грамм?

Задача 11. Определить количество порций шашлыка с выходом 75 грамм можно приготовить из бараньей туши II категории массой 80 кг

