

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

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.07.01 ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация
Техник-технолог

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

ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ

Форма обучения
очная

Саранск 2017 г.

Программа производственной практики ПП.07.01 ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 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 № 384 от 22.04.2014г.

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
© Козлова Е.П., 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи практики	6
1.3. Продолжительность практики	7

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	8
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	15
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
4.1. Общие требования к организации практики	15
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	15
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	16
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	18
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	21
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	22
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	22
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	23
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО «Технология продукции общественного питания». В части освоения вида профессиональной деятельности: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

1.2. Цели и задачи производственной практики

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

иметь практические навыки:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;
- приготовления пирожных массового спроса;
- приготовления тортов массового спроса.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;

- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;

- температурный режим и правила приготовления блюд;

- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;

- правила проведения бракеража;

- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Рекомендуемое количество часов

3 недели, 108 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики по профессиональному модулю является освоение 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.
ПК1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3.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.	МДК 01.01 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Тема 1.1. Организация приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы для сложной кулинарной продукции Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	6

<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при обработке рыбы</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем.</p> <p>Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.</p> <p>Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом.</p> <p>Технологический процесс обработки морепродуктов.</p>	<p>МДК 01.01</p> <p>Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Тема 1.3.</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>6</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Органолептическая оценка качества поступающей птицы. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из птицы домашней. Контроль качества полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов</p>	<p>МДК01.01</p> <p>Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной</p> <p>Тема 1.4.</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>6</p>

	фаршированной птицы. Технологический процесс обработки субпродуктов		
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Приготовление бутербродов и канапе. Приготовление горячих закусок. Приготовление элементов украшений для холодных блюд и закусок. Приготовление банкетных холодных блюд и закусок	МДК 2.1. Технология приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Тема 2.1. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок Тема 2.8 Бутерброды и канапе	6
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы морепродуктов и рыбной гастрономии. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Приготовление холодных блюд и закусок с/х птицы и дичи.	Тема 2.3 Холодные блюда и закуски из рыбы Тема 2.4 Холодные блюда и закуски из мяса и мясной гастрономии Тема 2.5 Холодные блюда и закуски из с/х птицы и дичи	6
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Приготовление холодных соусов	Тема 2.6 Холодные соусы	6
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Приготовление сложных супов Освоение приемов по приготовлению щей,	ПМ 3 Организация процесса приготовления и	6

	борщей, рассольников, солянок, картофельных и овощных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, холодных супов. Доведение до вкуса.	приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 3.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Приготовление сложных горячих соусов	Тема 1.2 Технология приготовления сложных горячих соусов	6
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Приготовление отварных и припущенных блюд из овощей Приготовление жаренных блюд из овощей Приготовление запеченных блюд из овощей Приготовление тушеных блюд из овощей Приготовление блюд из фаршированной овощей	Тема 1.3 Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	6
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Тема 1.4 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса.	18
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Овладение приемами приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Тема 1.5 Технология приготовления мучных изделий	6
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Овладение приемами приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления мучных кондитерских изделий. Оформление и отделка мучных кондитерских		6

	изделий.		
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Овладение приемами приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		6
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Овладение приемами изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий.		6
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Овладение приемами приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.	МДК 5.1 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1.1. Холодные десерты	6
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Овладение приемами приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	Тема 1.2 Горячие десерты	6
	Итого		108

Содержание самостоятельной работы обучающегося

№ п/п	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 мясные, рыбные, овощные блюда	8	Технологические карты
2	Составить технологические схемы на мясные, рыбные, овощные блюда	8	Технологические схемы
3	Разработка ассортимента блюд из рыбы	8	Технико-технологические карты

4	Составить технологические карты на горячие сладкие блюда	8	Технологические карты
		32	

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Составить схему разделки туши мелкого скота.
2. Составить схему приготовления крупнокускового полуфабриката из говядины «Зразы отбивные».
3. Составить схему обработки сельскохозяйственной птицы.
4. Составить схему приготовления порционного полуфабриката «Котлета натуральная»
5. Составить технологическую карту порционного полуфабриката «Лангет»
6. Составить технологическую карту порционного полуфабриката «Бифштекс по-домашнему».
7. Изучение ассортимента сложных горячих блюд из мяса на предприятие общественного питания.
8. Изучение ассортимента заправочных супов на предприятие общественного питания.
9. Изучение ассортимента сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
10. Изучение ассортимента сложных горячих блюд из овощей на предприятие общественного питания.
11. Расширение ассортимента сложных горячих блюд из овощей на предприятие питания.
12. Разработать технико-технологическую карту на Борщ-украинский.
10. Составить технико-технологическую карту на сложное горячие блюдо из рыбы
11. Рассчитать энергическую ценность и минеральный состав на сложное горячие блюдо из рыбы.
12. Разработать технико-технологическую карту на Борщ-украинский.
13. Рассчитать энергетическую ценность на «Щи из свежей капусты с картофелем».
14. Составить технологическую схему приготовления пряничного теста.
15. Составить технологическую карту на крем «Глясе».
16. Составить технологическую карту на крем «Сливочный».
17. Составить технологическую карту на Бисквитное тесто.
18. Составить технологическую карту на песочное тесто.
19. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «Штрудель с яблоками».
20. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «Яблоки в тесте жаренные».

21. Составить технологическую схему приготовления сложного холодного десерта «Самбук сливовый».
22. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «Суфле шоколадное».
23. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «Каша Гурьевская».
24. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «гренки с плодами и ягодами».
25. Составить технико-технологическую карту на отделочный полуфабрикат «Крем шоколадный».
26. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный десерт из ягод.
27. Составить технико-технологическую карту на сложный горячий десерт из творога.
28. Составить технико- технологическую карту на холодный десерт из экзотических фруктов.
29. Составить технологическую схему приготовления «Мастики молочной».

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 организует 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.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть 2. [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 26.01.1996 г. N 14-ФЗ: по состоянию на 30.01.2014]. – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru/iv/>.
2. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, – последние изменения от 25.06.2012 [№ 242-ФЗ](#), от 25.06.2012 [N 93-ФЗ](#), от 28.07.2012 [N 133-ФЗ](#), от 02.07.2013 [N 185-ФЗ](#), от 21.12.2013 [N 363-ФЗ](#), от 05.05.2014 [N 112-ФЗ](#)). – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.
3. Федеральный Закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный ресурс] с изменениями и дополнениями, от 18.07.2011 [№ 242-ФЗ](#), от 19.07.2011 [№ 248-ФЗ](#)). – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.
4. О техническом регулировании [Электронный ресурс]: Закон РФ от 27.12. 2002 №184-ФЗ (в редакции от 25.11.2015). – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.
5. ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. — М.: Стандартинформ, 2008. - Доступ из справ.-правовой системы Консультант Плюс— Электрон. дан. - [М., 2015.]
6. ГОСТ Р 53104—2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2009. - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс— Электрон. дан. - [М., 2015.]
7. ГОСТ Р 50762-07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст. — введ. 2009-01-01. - М. : Стандартинформ, 2008. - Доступ из справ.-правовой системы Консультант Плюс— Электрон. дан. - [М., 2015.]
8. Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» - вносятся изменения и дополнения периодически - в редакции Постановления Правительства РФ от 11.11.2013, №1009). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс— Электрон. дан. - [М., 2015.]
9. СП2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлении и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

10. Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания [Текст]. - М.: Дашков и К, 2006. - 211с. - Доступ из справ.-правовой системы Консультант Плюс – Электрон. дан. - [М., 2015.]

Основная литература:

1.Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — М.: Дашков и К, 2016. — 496 с. — ЭБС «IPR-books»
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60516.html>

Дополнительные источники:

1.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания[Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. –ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

2.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2016. — 250 с. — ЭБС BOOK.ru
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/9216853>
3.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.ru
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

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.ру/ibooks.ru» - Режим доступа:<http://ibooks.ru/>

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

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

В Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусмотрена разработка индивидуального учебного плана с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

Места прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определяются с учетом состояния их здоровья и требований по доступности.

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.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 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

1.6. 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.

№	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочных средств
1.	Организационный этап		
	Ознакомление с организационной структурой предприятия, правилами внутреннего трудового распорядка	П.К. 4.1-П.К. 4-4	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	П.К. 4.1-П.К. 4-4	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	П.К. 4.1-П.К. 4-4	Отчет по практики

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

Вопросы к дифференцированному зачету:

по производственной практике «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия Повар)»

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.Характеристика белых соусов на мясном бульоне, технология приготовления соуса белого основного требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование.

2.Технологический процесс приготовления картофельных супов, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.

3. Характеристика корнеплодов, болезни, кулинарное использование

4.Характеристика сметанных соусов, технология приготовления соуса белого основного требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование.

5.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы: для варки, припускания, жаренья, жаренья во фритюре. 6. Личная гигиена работников общественного питания

7.Характеристика молочных соусов, технология их приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование.

8.Борщи, их характеристика, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.

9. Медосмотры, сроки прохождения. оформление

10. Характеристика грибных соусов, технология приготовления соуса основного требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование.

11. Технологический процесс приготовления овощных супов, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.

12. Характеристика капустных овощей, болезни, требования к качеству.

13. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из нее.

14. Технологический процесс запекания рыбы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.

15. Характеристика круп гречневой и рисовой, ассортимент. Требования к качеству

16. Кулинарный разруб и обвалка передней четвертины говядины. Кулинарное использование полученных частей.

17. Технологический процесс тушения птицы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.

18. Характеристика овощного цеха, технологические линии

19. Кулинарный разруб и обвалка задней четверти говядины. Кулинарное использование полученных частей.

20. Технологический процесс тушения рыбы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.

21. Характеристика говядины, сортовое деление, клеймение, требования к качеству.

22. Характеристика соусов сладких, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование.

23. Кулинарный разруб и обвалка свинины. Кулинарное использование.

24. Характеристика рыбного цеха, технологические линии.

25. Кулинарный разруб и обвалка баранины. Кулинарное использование частей.

26. Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Физико-химические изменения питательных веществ. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условия и сроки реализации.

27. Характеристика мясного цеха, технологические линии.

28. Характеристика полуфабрикатов из говядины

29. Технологический процесс приготовления рассольников. Характеристика ассортимента, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.

30. Характеристика холодного цеха, технологические линии.

31. Характеристика полуфабрикатов из свинины.

32. Технологический процесс жаренья мяса крупными и мелкими кусками. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.

33. Характеристика луковых овощей, болезни, требования к качеству.

34. Характеристика полуфабрикатов из баранины

35. Технологический процесс приготовления каш. Характеристика ассортимента, правила подачи, требования к качеству, срокам реализации.
36. Характеристика клубнеплодов, болезни, требования к качеству.
37. Обработка клубнеплодов. Формы нарезки картофеля, кулинарное использование
38. Технологический процесс припускания рыбы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.
39. Характеристика горячего цеха, технологические линии
40. Технологический процесс приготовления блюд из каш. Характеристика ассортимента, правила подачи, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.
41. Обработка корнеплодов. Формы нарезки свеклы и моркови, кулинарное использование
42. Характеристика посуды и инвентаря в горячем цехе.
43. Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий. Характеристика ассортимента, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.
44. Приготовление натуральной рубленой мясной массы и характеристика полуфабрикатов из нее..
45. Характеристика посуды и инвентаря холодного цеха.
46. Обработка капустных и луковых овощей. Формы нарезки капусты и лука, кулинарное использование.
47. Технологический процесс жаренья мяса порционными кусками. Физико-химические изменения питательных веществ. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условия и сроки реализации.
48. Характеристика листовых овощей, болезни, требования к качеству.
49. Обработка томатных и тыквенных, листовых, десертных, десертных, зерно-бобовых овощей. Кулинарное использование.
50. Технологический процесс приготовления блюд из жареных яиц. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации

Литература для подготовки к дифференцированному зачету:

Основная литература:

1. Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — М.: Дашков и К, 2016. — 496 с. — ЭБС «IPR-books»
Режим доступа:
<http://www.iprbookshop.ru/60516.html>

Дополнительные источники:

1. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б.

Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. –ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

2.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2016. — 250 с. – ЭБС BOOK.ruРежим доступа: <https://www.book.ru/book/9216853>.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.ru Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

Задачи:

1. Разработать технологическую карту на блюдо № 158 «Филе куриное фаршированное». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

2. Разработать технологическую карту на блюдо № 156 «Заливное мясное ассорти» в форме. Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

3. Разработать технологическую карту на блюдо № 157 «Курица, фаршированная» (галантин). Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

4. Разработать технологическую карту на блюдо № 155 «Язык заливной». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

5. Разработать технологическую карту на блюдо № 136 «Осетрина под майонезом». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

6. Разработать технологическую карту на блюдо №139 «Судак фаршированный заливной с гарниром». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

7. Разработать технологическую карту на блюдо № 149 «Язык отварной с гарниром». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

8. Разработать технологическую карту на блюдо № 155 «Поросенок заливной». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

9. Разработать технологическую карту на блюдо № 147 «Крабы заливные». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

10. Разработать технологическую карту на блюдо № 151 «Филе птицы под майонезом». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

11. Технология приготовления супа – пюре из тыквы: подготовка продуктов, приготовление суп-крем из спаржи, требования к качеству, подача, условия хранения, срок реализации.

12. Схема приготовления сложного горячего блюда «Печенка по-венгерски».

13. Расчет химического состава блюда «Печенка по-венгерски».

14. Составление технико-технологической карты блюда «Печенка по-венгерски».

15. Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

16. Технология приготовления блюда «Борщ украинский» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

17. Технология приготовления соуса красного основного Способы отпуска использования, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

18. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

19. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

20. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

21. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

22. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

23. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

24. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

25. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

26. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

27. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

28. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

29. Рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.) «Крем шоколадный».

30. Рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.) «Самбук из сливы».

31. Рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.) «Крем ягодный».

32. Рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.) «Самбук абрикосовый».

33. Рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.) «Крем ванильный».

34. Рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.) «Мусс апельсиновый»

35. Рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.) «Суфле шоколадное».

