

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

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03.01 ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

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 учебной практики УП.03.01 ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 22.04.2014г № 384.

Программа учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи практики	4
1.3. Продолжительность практики	6
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12
4.1. Общие требования к организации практики	14
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	14
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	15
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	17
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	18
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	20
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	20
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	21
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО «Технология продукции общественного питания». В части освоения вида профессиональной деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения приготовлением сложной горячей кулинарной продукцией, студент в ходе учебной практики должен:

иметь практические навыки:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;

- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- знать:
 - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;
 - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
 - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
 - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
 - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
 - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
 - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
 - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
 - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
 - основные критерии оценки качества сложной горячей кулинарной продукции;
 - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - варианты сочетания овощей, грибов и сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
 - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных видов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и птицы,
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера, рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и птицы,
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами, температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и птицы,
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов;
- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и птицы;
- требования безопасности приготовления, хранения готовых горячих соусов и заправок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.

1.3. Продолжительность практики

2 недели, 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной 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, результат выполнения заданий
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 3.1	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

3.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Ознакомление с оснащением супового отделения. Овладение приемами приготовления заправочных супов, супов-пюре. Приготовление солянок. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним. Приготовление холодных супов. Приготовление сладких супов.	МДК 3.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1. Супы	18
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Ознакомление с оснащением отделения. Овладение приемами приготовления сложных горячих соусов		18
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	Тема 1.5. Блюда из овощей	18

	фаршированных овощей Сервировка и оформление. Контроль безопасности продукции.		
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственн ой (домашней) птицы	Приготовление жаренных блюд из рыбы. Приготовление запеченных блюд из рыбы. Приготовление тушеных блюд из рыбы. Приготовление блюд из фаршированной рыбы. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление отварных и припущенных блюд из мяса. Приготовление жаренных блюд из мяса. Приготовление запеченных блюд из мяса. Приготовление тушеных блюд из мяса. Сервировка и оформление. Контроль безопасности продукции. Приготовление отварных и припущенных блюд из птицы. Приготовление жаренных блюд из птицы. Приготовление запеченных блюд из птицы. Приготовление тушеных блюд из птицы. Приготовление блюд из фаршированной птицы. Сервировка и оформление. Контроль безопасности продукции.	Тема 1.2. Блюда из рыбы и морепродуктов Тема 1.3. Блюда из мяса и субпродуктов Тема 1.4. Блюда из птицы и дичи	18
	Всего		72 часов

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	6	Технологические карты
2	Составить технологические схемы на мясные, рыбные, овощные блюда	5	Технологические схемы
3	Разработка ассортимента блюд из рыбы	5	Технико-технологические карты
4	Разработка ассортимента блюд из птицы	5	Технико-технологические карты
	Всего	21	

Примерный перечень индивидуальных заданий:

- 1.Разработать технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из мяса.
- 2.Разработать технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из рыбы.
- 3.Разработать технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
4. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего блюда из мяса «Бифштекс по-гамбургски».

5. Составить технологическую схему приготовления «Солянка сборная мясная».
6. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего блюда из запеченной рыбы «Рыба, запеченная по-русски».
7. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего блюда из мяса «Зразы отбивные».
8. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего блюда из овощей «Кабачки фаршированные».
9. Разработать технико-технологическую карту на Борщ-украинский.
10. Рассчитать энергетическую ценность на «Щи из свежей капусты с картофелем».
11. Рассчитать энергетическую ценность на сложное горячее блюдо из мяса «Жаркое по-домашнему».
12. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо «Мясо с черносливом».
13. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из рыбы «Судак с зеленым маслом (кольбер)».
14. Рассчитать энергетическую ценность и минеральный состав на сложное горячее блюдо из рыбы «Зразы рыбные рубленые».
15. Составить технико-технологическую карту на сложный горячий красный соус.
16. Составить технико-технологическую карту на сложный горячий белый соус.
17. Составить технико-технологическую карту на «Солянка сборная мясная».
18. Составить технико-технологическую карту на «Щи из квашенной капусты».
19. Составить технико-технологическую карту на «Борщ Украинский».
20. Составить технико-технологическую карту на пюре образный суп.
21. Составить технико-технологическую карту на суп биски.
22. Составить технико-технологическую карту на национальный суп.
23. Составить технико-технологическую карту на «Луковый суп».
24. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из тушеных овощей.
25. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из жаренных овощей.
26. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из запеченных овощей.
27. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из тушеного мяса.
28. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из жаренного мяса.

29. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из запеченного мяса.

30. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из круп.

4. УСЛОВИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Ответственность за организацию и проведение учебной практики возлагается на декана факультета и заведующего кафедрой.

Непосредственно организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты из числа преподавательского состава кафедры. Преподаватель-руководитель практики от кафедры участвует в разработке рабочей программы практики, календарного плана практики, индивидуальных заданий по практике, оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий программы практики, анализирует и оценивает работу студентов по выполнению программы практики.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих проведение учебной практики: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Перед началом учебной практики студенты проходят вводный инструктаж по технике безопасности. Во время практики студенты неукоснительно соблюдают разработанную и утвержденную инструкцию по технике безопасности при работе в учебном кабинете

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы учебной практики обеспечивается специальным

помещением (учебный кулинарный цех).

Оборудование учебного кулинарного цеха: холодильное оборудование, тепловое оборудование и инвентарь, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

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, изготовлению 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. 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>

Дополнительные источники:

1.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс] / 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 рецептов 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. Библиотека 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.

В учебном кулинарном цехе, в которых согласно индивидуальному учебному плану и расписанию индивидуальных занятий лиц с ограниченными возможностями имеется возможность оборудования 1 – 2 места для студентов-инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Оборудование специальных учебных мест предполагает увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль за ходом учебной 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 учебные практики по профессиональному модулю ПМ. 03 «Организация процессов приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» 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 учебной практики необходимо наличие следующей документации:

1. Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования.
2. Программа учебной практики
3. Календарный план учебной практики
4. Приказ о направлении студентов на учебную 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 института об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики института 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 учебную практику.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении учебной практики являются.

№	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочных средств
1.	Организационный этап		
	Инструктаж по технике безопасности	ОК-1- ОК-9 П.К. 3.1- П.К. 3-4	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
2.	Основной этап		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала.	ОК-1- ОК-9 П.К. 3.1- П.К. 3-4	Отчет по практике с описанием выполненных заданий

	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики, аттестационного листа		
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ОК-1- ОК-9 П.К. 3.1- П.К. 3-4	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:

1. Дайте общую характеристику борщей. Правила подачи, требования к качеству.

2. Дайте общую характеристику супов -пюре. Правила подачи, требования к качеству.

3. Дайте общую характеристику красным соусам. Правила подачи, требования к качеству.

4. Дайте общую характеристику яично-масляных соусов. Правила подачи, требования к качеству.
5. Дайте общую характеристику белым соусам. Правила подачи, требования к качеству.
6. Дайте общую характеристику щей. Правила подачи, требования к качеству.
7. Дайте общую характеристику рассольников. Правила подачи, требования к качеству.
8. Дайте общую характеристику солянок. Правила подачи, требования к качеству.
9. Дайте общую характеристику супов прозрачных. Правила подачи, требования к качеству.
11. Дайте общую характеристику блюд из овощей жареных. Правила подачи, требования к качеству.
12. Дайте общую характеристику блюд из овощей фаршированных. Правила подачи, требования к качеству.
13. Ассортимент и приготовление борщей из свежей и квашеной капусты.
14. Ассортимент и приготовление супов с крупами и супов с макаронными изделиями и бобами.
15. Блюда из отварных овощей. Приготовление, оформление отпуск.
16. Приготовление блюд из макаронных изделий. Варка макаронных изделий двумя способами.
17. Приготовление припущенных рыбных блюд. Ассортимент, технология приготовления.
18. Приготовление запеченных рыбных блюд. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск, правила подачи.
19. Жарение рыбы во фритюре, приготовление, оформление, отпуск блюд.
20. Блюда из рыбной котлетной массы. Приготовление, оформление, отпуск блюд.
21. Приготовление запеченных мясных блюд: ассортимент, технология приготовления.
22. Приготовление жареных блюд из мясной рубленой массы, их подача.
23. Приготовление блюд из птиц и дичи: ассортимент, технология приготовления.
24. Приготовление и отпуск крошек, сроки их реализации.
25. Приготовление жареного картофеля. Отпуск.
26. Приготовление блюд из фаршированных овощей: баклажанов, помидоров, кабачков, перца сладкого.
27. Приготовление жареных блюд из мясной котлетной массы, их подача.
28. Приготовление тушеных мясных блюд: плова, азу, гуляша, их отпуск.

29. Приготовление рыбы паровой: характеристика, технология, подача, требования к качеству.

30. Приготовление бифштекса: характеристика, технология, подача, требования к качеству.

31. Приготовление рыбы, жаренной в тесте (орли): характеристика, технология, подача, требования к качеству.

32. Значение супов в питании их классификация. Технологический процесс варки прозрачных бульонов (консоме) их разновидности, основы варки.

33. Рыбный прозрачный бульон (уха). Приготовление гарниров для прозрачных супов.

34. Значение соусов в питании, их классификация, сырьё и п./ф. Для приготовления соусов.

35. Значение овощных блюд в питании. Технологический процесс приготовления блюд из жареных овощей: крокеты картофельные, котлеты морковные и свекольные, рулет картофельный.

36. Технологический процесс приготовления жареных блюд из мяса (говядины) крупными порционными и мелкими кусками.

37. Приготовление лангета: характеристика, технология, подача, требования к качеству.

38. Приготовление филе: характеристика, технология, подача, требования к качеству.

39. Блюда из рыбной котлетной массы, приготовление, оформление, отпуск блюд.

40. Блюда из морепродуктов. Приготовление, оформление, отпуск блюд.

Литература для подготовки к дифференцированному зачету:

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 ВООК.ruРежим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

Дополнительные источники:

1.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс] / 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. -

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>

Задачи:

1. Рассчитайте количество сырья для приготовления 10 порций «Борщ московский» выход 25/250/10 г.

2. Рассчитайте количество сырья для приготовления 10 порций «Рассольник московский» выход 25/250/10 г.

3. Рассчитайте количество сырья для приготовления 10 порций «Борщ сибирский» выход 25/500/10 г.

4. Определить закладку сырья для приготовления соуса сметанного, который используется для приготовления 50 порций блюда "рыба, запеченная по-московски" (по 2-ой колонке Сборника рецептур)

5. Какое количество сырья необходимо взять для приготовления 15 кг соуса парового (по 3-ей колонке Сборника рецептур).

6. Какое количество сырья необходимо взять для приготовления 8 кг соуса белого основного (по 1-ей колонке Сборника рецептур).

7. На производстве кафе осталось 1,5 кг сухого молока, 2 кг печени охлажденной. Сколько порций супа-пюре из печени (Мп=400г) можно приготовить? Предприятие работает по 2 колонке.

8. В плане-меню ресторана запланированы 40 порций бульона мясного прозрачного с фрикадельками (Мп=500г). Возможно ли выполнение производственной программы при наличии 15 кг котлетного мяса? Предприятие работает по 1 колонке.

9. В декабре на производство кафе поступили 300г белых сушеных грибов, 10 кг картофеля.. Сколько порций картофельного супа с грибами можно приготовить (Мп=500г)? Предприятие работает по 1 колонке.

10. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши рисовой молочной в столовой 2-й категории. Котел какого объема нужно взять для этого.

11. Найдите необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой рисовой каши из 8 кг риса промытого.

12. Сколько рыбы необходимо для приготовления 100 порций котлет рыбных по 3-ей колонке, если в наличии треска крупного размера, используется филе без костей с кожей.

13. Определить закладку сырья для приготовления соуса сметанного, который подается к 260 порциям блюда «Котлеты картофельные».

14. Какое количество лосося каспийского неразделанного крупного массой брутто (в кг) нужно использовать для приготовления 50 порций блюда «Рыба жареная» (2 колонка).

15. Сколько порций блюда «Грудинка, фаршированная кашей» можно приготовить при наличии 65 кг баранины II категории в ресторане русской кухни? Составьте технологическую карту.

16. Какое количество сырья - бройлеров-цыплят полупотрошенных I категории необходимо закупить на неделю, если ежедневно в кафе быстрого питания реализуется 120 порций котлет рубленых?

17. Сколько порций блюда «Рыба, припущенная с соусом белое вино» можно приготовить из 35 кг осетра с головой крупного и 12 кг щуки потрошенной с головой, имеющихся в ресторане?

18. Определите массу брутто свинины жирной (в кг) для приготовления 115 порций шницеля натурального и 25 порций котлет отбивных (1 колонка).

19. Сколько порций блюда «Птица по-столичному» можно приготовить при наличии на складе кафе 30 кг кур потрошенных I категории?

20. Какое количество котлетной массы (в кг) получится из 35 кг окуня морского крупного потрошеного с головой? Сколько порций блюда «Рулет из рыбы» можно приготовить из полученной котлетной массы в студенческой столовой? Составьте технологическую карту.