

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

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.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 производственной практики ПП.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 № 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.03	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	8
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	13
4.1. Общие требования к организации практики	13
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	14
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	14
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	16
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	18
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	19
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	19
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	20
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03

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: «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения приготовления сложной горячей кулинарной продукции студент в ходе производственной практики должен:

иметь практические навыки:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, 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 и сыра, рыбы, 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 и сыра, рыбы, 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 рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов 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;
- технологии приготовления сложных супов (пюре образных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюре образным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества

сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

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

1.3 Продолжительность практики:

2 недели, 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики по профессиональному модулю является освоение 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 фаршированных овощей Сервировка и оформление. Контроль безопасности продукции.	Тема 1.5. Блюда из овощей	18
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (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	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

	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.		
	Всего		72 часа

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	5	Технологические карты
2	Составить технологические схемы на мясные, рыбные, овощные блюда	5	Технологические схемы
3	Разработка ассортимента блюд из рыбы	6	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. Изучение ассортимента сложных горячих блюд из мяса на предприятие общественного питания.
5. Изучение ассортимента заправочных супов на предприятие общественного питания.
6. Изучение ассортимента сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
7. Изучение ассортимента сложных горячих блюд из овощей на предприятие общественного питания.
8. Расширение ассортимента сложных горячих блюд из овощей на предприятие питания.
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
14. Рассчитать энергетическую ценность и минеральный состав на сложное горячее блюдо из рыбы.
15. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из жареной рыбы.

16. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из отварной рыбы.
17. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из припущенной рыбы.
18. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из жаренного мяса.
19. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из запеченной сельскохозяйственной птицы.
20. Составить технико-технологическую карту на сложный горячий соус.
21. Составить технико-технологическую карту на сложный горячей соус зарубежной кухни.
22. Составить технико-технологическую карту на заправочный суп старинной русской кухни.
23. Составить технико-технологическую карту на национальный суп.
24. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо мордовской кухни из мяса.
25. Составить технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо мордовской кухни из рыбы.
26. Составить технико-технологическую карту на суп пюре.
27. Рассчитать энергетическую ценность сложного горячего блюда «Рыба в тесте».
28. Рассчитать энергетическую ценность сложного горячего блюда из жаренных овощей.
29. Рассчитать энергетическую ценность сложного горячего блюда из тушеных овощей.
30. Рассчитать энергетическую ценность сложного горячего соуса.

4. УСЛОВИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 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. 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 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 производственной 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 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. 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. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики, аттестационного листа	П.К. 3-1-П.К. 3-4	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	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 отпуском.
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. Приготовления 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 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 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. Технология приготовления супа – пюре из тыквы: подготовка

продуктов, приготовление суп-крем из спаржи, требования к качеству, подача, условия хранения, срок реализации.

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

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

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

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

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

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

8. Технология приготовления блюда «Суп картофельный». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

9. Составьте технологическую схему производства блюда №784 Соус томатный с грибами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

10. Составьте технологическую схему производства блюда №790 Соус белое вино. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

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

12. Составьте технологическую схему производства блюда №759 Соус красный основной. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

13. Составьте технологическую схему производства блюда №788 Соус

паровой. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

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

15. Составьте технологическую схему производства блюда №800 Соус сметанный с луком. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

16. Составьте технологическую схему производства блюда №781 Соус белый с овощами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?

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

