

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

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.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 учебной практики УП.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 22.04.2014 г. № 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.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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	9
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	16
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	16
4.1. Общие требования к организации практики	16
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	17
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	19
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	20
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20
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

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07

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

1.2. Цели и задачи учебной практики

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

иметь практический опыт:

- 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 формировать 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. Продолжительность практики

2 недели, 72 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики по профессиональному модулю является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результатов практики
ОК1	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.
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	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 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 УЧЕБНОЙ 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 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	2
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при обработке рыбы Ознакомление с оборудованием, инвентарем. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление	Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	2

	полуфабрикатов фаршированной рыбы. Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом. Технологический процесс обработки морепродуктов.		
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Органолептическая оценка качества поступающей птицы. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы. Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы домашней. Контроль качества полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов фаршированной птицы. Технологический процесс обработки субпродуктов	Тема 1.4. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции	2
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	4
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	Приготовление холодных соусов	Тема 2.6 Холодные соусы	4

сложных холодных соусов.			
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>Приготовление сложных супов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению щей, борщей, рассольников, солянок, картофельных и овощных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, холодных супов.</p> <p>Доведение до вкуса.</p>	МДК 3.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Приготовление сложных горячих соусов	Тема 1.2 Технология приготовления сложных горячих соусов	4
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<p>Приготовление отварных и припущенных блюд из овощей</p> <p>Приготовление жаренных блюд из овощей</p> <p>Приготовление запеченных блюд из овощей</p> <p>Приготовление тушеных блюд из овощей</p> <p>Приготовление блюд из фаршированной овощей</p>	Тема 1.3 Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	4

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.	12
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	4
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 изделий.		4
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,	МДК 5.1 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1.1. Холодные десерты	4

	бланманже.		
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	4
	Итого		72

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	Составить технологические карты на горячие сладкие блюда	5	Технологические карты
		21	

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 «Биштекс по-домашнему»
7. Составить схему приготовления порционного полуфабриката «шашлык из баранины»

8. Рассчитать энергетическую ценность на сложное горячие блюдо из мяса «Жаркое по-домашнему».
9. Составить технико-технологическую карту на сложное горячие блюдо «Мясо с черносливом».
10. Составить технико-технологическую карту на сложное горячие блюдо из рыбы
11. Рассчитать энергетическую 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. Рассчитать энергетическую ценность салата «Цезарь».
26. Рассчитать энергетическую ценность салата «Греческий».
27. Составить технологическую схему на сложную холодную закуску.
28. Составить технологическую схему на паштет из печени.
29. Составить технологическую карту на салат из морепродуктов.
30. Составить технико-технологическую карту на салат из мяса.

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

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Пред 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 специальными помещениями (учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех).

Оборудование учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха: холодильное оборудование, тепловое оборудование и инвентарь, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

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. 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.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.

В учебном кулинарном цехе и в учебном кондитерском цехе, 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. 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 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	О.К-1-О.К-9 П.К 1.1-П.К 1-3 П.К 2.1-П.К 2.3 П.К 3.1-П.К 3.4 П.К 4.1-П.К 4.4 П.К 5.1-П.К 5.2	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	О.К-1-О.К-9 П.К 1.1-П.К 1-3 П.К 2.1-П.К 2.3 П.К 3.1-П.К 3.4 П.К 4.1-П.К 4.4 П.К 5.1-П.К 5.2	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	О.К-1-О.К-9 П.К 1.1-П.К 1-3 П.К 2.1-П.К 2.3	Отчет по практики

		П.К 3.1-П.К 3.4 П.К 4.1-П.К 4.4 П.К 5.1-П.К 5.2	
--	--	---	--

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.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.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>

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 рецептов)

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

6. 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.

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

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

9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.

10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

11. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.
12. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.
13. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.
14. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.
15. Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.
16. Определите, сколько потребуется молока для приготовления 45 порций чая с молоком, выход 1 порции 150 г, натуральное молоко замените сгущенным молоком с сахаром.
17. Определите, сколько потребуется лимонов для приготовления 50 порций напитка лимонного, выход 1 порции 0.2 кг.
18. Определите, сколько потребуется хлеба пшеничного для приготовления 150 порций гренок с плодами и ягодами, выход 1 порции 0.2 кг.
19. Определите, сколько потребуется яблок для приготовления 200 порций яблок печеных, выход 1 порции 0.1 кг.
20. Определите, сколько потребуется сиропа шоколадного для приготовления 50 порций коктейля молочного с сиропом, выход 1 порции 0.2 кг.
21. Определите, сколько потребуется меда для приготовления 75 порций напитка «Петровского», выход 1 порции 0.2 кг.
22. Определите, сколько потребуется какао для приготовления 100 порций какао с мороженым, выход 1 порции 0.2 кг.
23. Определите, сколько потребуется заварки для чая с лимоном для приготовления 50 порций, выход 1 порции 0.1 кг.

Лист переутверждения рабочей программы практики

Рабочая программа:

одобрена на 20___/___ учебный год на заседании кафедры
_____ от _____ 20___, протокол № ___ г.

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа:
одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____
от _____ 20__, протокол № ____ г.

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа:
одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____
от _____ 20__, протокол № ____ г.

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа:
одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____
от _____ 20__, протокол № ____ г.

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа:
одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____
от _____ 20__, протокол № ____ г.

Заведующий кафедрой _____