

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

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация  
Техник-технолог

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

Форма обучения  
очная

2018

Программа учебной практики УП.02.01 ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 г.

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 «11» мая 2018 г., протокол № 11.

© Саранский кооперативный институт  
(филиал) АНОО ВО Центросоюза РФ  
«Российский университет кооперации»,  
2018  
© Шамшетдинова А.Х., 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02	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	12
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	12
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	13
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	15
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	17
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	18
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	18
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	19

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02

### 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 холодной кулинарной продукции».

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения приготовлением сложной холодной кулинарной продукции, студент в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.

### 1.3. Продолжительность практики

1 неделя, 36 часов.

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ 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 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.

### 3.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Приготовление салатов. Приготовление винегретов. Приготовление бутербродов и канапе. 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 Тема2.1. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок Тема 2.8 Бутерброды и канапе	12
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 яиц и сыра. Приготовление холодных блюд и	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	12



	закусок с/х птицы и дичи.		
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Приготовление холодных соусов	Тема 2.6 Холодные соусы	12
Итого			36

### 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	Разработка ассортимента холодных соусов	4	Технико-технологические карты
2	Составить технологические схемы на холодные блюда и закуски из овощей	2	Схемы
3	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок блюд из мяса	2	Технико-технологические карты
4	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок блюд из рыбы	2	Технико-технологические карты
		10	

### Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Составить технологическую карту на блюдо «Кальмары под майонезом»
2. Составить технологическую карту на салат из мяса.
3. Составить технологическую карту на салат из рыбы.

4. Составить технологическую карту на сложное холодное блюдо «Помидоры, фаршированные грибами».
5. Составить технологическую схему на сложное холодное блюдо «Помидоры фаршированные мясным салатом».
6. Составить технологическую схему на сложное холодное блюдо «Рыба жареная под маринадом».
7. Составить технологическую карту на сложное холодное блюдо «Рыба заливная с гарниром».
8. Составить технологическую схему на сложное холодное блюдо «Крабы под маринадом».
9. Составить технологическую схему на сложное холодное блюдо «Поросенок отварной с хреном».
10. Составить технологическую схему на сложное холодное блюдо «Курица фаршированная (галантин)».
11. Рассчитать энергетическую ценность сложного холодного блюда «Рыба, жаренная под маринадом».
12. Рассчитать энергетическую ценность сложного холодного блюда «Фили из сельскохозяйственной птицы фаршированное».
13. Рассчитать энергетическую ценность салата «Цезарь».
14. Рассчитать энергетическую ценность салата «Греческий».
15. Составить технологическую схему на сложную холодную закуску.
16. Составить технологическую схему на паштет из печени.
17. Составить технологическую карту на салат из морепродуктов.
18. Составить технико-технологическую карту на салат из мяса.
19. Составить технико-технологическую карту на салат из нерыбного водного сырья.
20. Составить технико-технологическую карту на салат из овощей.
21. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный соус.

22. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный соус на растительном масле.
23. Составить технико-технологическую карту на закуску из рыбы.
24. Составить технико-технологическую карту на закуску из мяса.
25. Составить технико-технологическую карту на маринад.
26. Рассчитать энергетическую ценность на закуску из мяса.
27. Составить технико-технологическую карту на закуску из лаваша.
28. Составить технико-технологическую карту на Бургер.
29. Рассчитать энергетическую ценность на сложный холодный соус «Майонез».
30. Рассчитать энергетическую ценность на заправку для салата.

#### 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 холодной кулинарной продукции».

*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 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.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.]

11. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

12.

#### 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.ru Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие для СПО. – 2- е изд. / В.И. Богушева. - Ростов н/Д.: Феникс, 2018.- 374 с.

#### Дополнительные источники:

1.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс]/Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с. – ЭБС Znanium.com

Режим 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. 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. 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>

5. 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>

6. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / под ред. М.В. Климовой. - М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017. - 576 с.

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - ЭБС Znanium.com  
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

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 eLIBRARY.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, 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. 02 «Организация процессов приготовления и приготовление сложной холодной 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 2.1- П.К 2.3	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
2.	Основной этап		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и	ОК-1- ОК-9 П.К 2.1- П.К 2.3	Отчет по практике с описанием выполненных

	систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики, аттестационного листа		заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ОК-1- ОК-9 П.К 2.1- П.К 2.3	Отчет по практики

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций

Критериями оценки прохождения практики являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

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

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

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

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

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

Вопросы к дифференцированному зачету:

по учебной практике «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1. Организация рабочего места по приготовление канапе и легких холодных закусок.
2. Расчет массы продуктов для приготовления канапе.
3. Расчет массы продуктов для приготовления канапе.
4. Расчет массы продуктов для приготовления канапе.
5. Приготовление канапе и их органолептическая оценка.
6. Расчет массы продуктов для приготовления сложных холодных закусок.
7. Расчет массы продуктов для приготовления сложные холодных закусок
8. Приготовление сложных закусок и их органолептическая оценка.
9. Приготовление сложных закусок и их органолептическая оценка.
10. Расчет массы продуктов для приготовления сложные холодных закусок.
11. Расчет массы продуктов для приготовления сложные холодных закусок .
12. Приготовление сложных закусок и их органолептическая оценка .
13. Расчет массы продуктов для приготовления сложные холодных блюд из рыбы.
14. Расчет массы продуктов для приготовления сложные холодных блюд из рыбы.
15. Приготовление сложных холодных рыбных блюд и их органолептическая оценка.
16. Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных закусок из мяса
17. Расчет массы продуктов для приготовления сложные холодных блюд из мяса
18. Приготовление сложных холодных блюд из мяса и их органолептическая оценка.
19. Приготовление сложных холодных блюд из мяса и их органолептическая оценка
20. Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд из птицы. Расчет массы продуктов для сложных холодных блюд из птицы.
21. Расчет массы продуктов для сложных холодных блюд из птицы.

22. Приготовление сложных холодных блюд из птицы и их органолептическая оценка.
23. Расчет массы продуктов для приготовления сложных соусов.
24. Расчет массы продуктов для приготовления сложных соусов.
25. Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции.
26. Расчет массы продуктов для приготовления сложных соусов.
27. Приготовление сложных холодных соусов и их органолептическая оценка.
28. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления сложных открытых бутербродов и сложного холодного блюда - рыба фаршированная
29. Правила проведения бракеража сложных холодных блюд
30. Ассортимент и классификация сложных холодных закусок
31. Технологический процесс приготовления бутербродов закрытых
32. Технологический процесс приготовления сложного холодного блюда - рыба фаршированная (щука)
33. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления сложных бутербродов закрытых и сложного холодного блюда - рыба фаршированная
34. Способы заправки салатов
35. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени для приготовления сложных холодных блюд и закусок
36. Технологический процесс приготовления сложных бутербродов закусочных
37. Технологический процесс приготовления винегрета овощного
38. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления сложных бутербродов закусочных и винегрета овощного.
39. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей
40. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.

#### Задачи:

1. Рассчитать массу брутто сырья, которое использовали для приготовления 75 порций салата «Столичного» (по I колонке), если известно, что на производство поступили куры потрошенные I категории и салат приготовили в ноябре месяце.
2. В холодном цехе были приготовлены салаты (по I колонке). Выход 1 порции салата 150 г:

№ 43 «Салат из шампиньонов» – 20 порций

№ 27 «Салат витаминный» – 15 порций

№ 51 «Салат мясной» – 13 порций

Рассчитать массу брутто овощей, которые использовались для приготовления салатов в декабре.

3. Рассчитать количество порций блюда «Винегрет из фруктов и овощей», которое можно приготовить из 6,5 кг яблок свежих. Рассчитать набор сырья для приготовления этих порций, если салат готовится в ноябре месяце.

4. В холодном цехе были приготовлены 30 порций блюда «Икра свекольная» и 45 порций блюда «Икра морковная» в январе месяце. Известно, что выход 1 порции 75 г. Рассчитать массу брутто овощей для их приготовления.

5. Рассчитать сырье для приготовления 60 порций блюда «Икра баклажанная», если выход 1 порций - 75 г, уксус 3%-ный отсутствует, а есть 9%-ный.

6. Рассчитать набор сырья для приготовления 110 порций салата «Столичный» (по 3 колонке сборника рецептур), если используется индейка потрошенная I категории.

7. Рассчитать набор сырья для приготовления 90 порций блюда «Салат с птицей или дичью» (по 3 колонке сборника рецептур), если используется утка потрошенная I категории.

8. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.

9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.

10. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?

11. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».

12. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
13. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
14. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
15. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
16. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
17. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.
18. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.
19. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.
20. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.
21. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.
22. Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.
23. Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).
24. Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

25. Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

26. Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

27. Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

28. Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

29. Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной



### 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 \_\_\_\_\_