

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

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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  
основное общее образование

Форма обучения  
очная

2019

Программа производственной практики ПП.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 № 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 08 апреля 2019г., протокол № 11.

© Саранский кооперативный институт  
(филиал) АНОО ВО Центросоюза РФ  
«Российский университет кооперации»,  
2019

© Аверьянова Т.Н., 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02	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	12
4.1. Общие требования к организации практики	12
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	13
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	19
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	20

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02

### 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 холодной кулинарной продукции».

### 1.2. Цели и задачи производственной практики

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

иметь практические навыки:

- 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, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
  - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление 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 расчет по формулам:

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления 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 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, 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;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

- температурный режимы правила приготовления разных типов канапе,

легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения

готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3 Продолжительность практики:

1 недели, 36 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 Тема 2.1. 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 овощей. 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 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	12
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Приготовление холодных соусов	Тема 2.6 Холодные соусы	12
	Итого		36 часов

## Содержание самостоятельной работы обучающегося

№ п/п	Виды работ	Сроки выполнения видов работ (в часах)	Результат работы студента (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий и т.п.)
1	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	4	Технико-технологические карты
		10 часов	

### Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Изучите ассортимент сложных холодных закусок из мяса на предприятие питания.
2. Изучите ассортимент салатов на предприятие питания.
3. Изучить ассортимент холодных закусок на предприятие питания.
4. Изучить ассортимент сложных холодных закусок из рыбы на предприятие питания.
5. Составить технологическую схему на сложную холодную закуску из рыбы «Рыба под маринадом».
6. Изучить ассортимент горячих закусок на предприятие питания.
7. Составить технологическую карту на салат «Цезарь».
8. Составить технико-технологическую карту на салат «Столичный».
9. Составить технико-технологическую карту на салат «Греческий».
10. Составить технологическую схему на сложную холодную закуску.
11. Составить технико-технологическую карту на сложную холодную закуску из мяса.
12. Составить технико-технологическую карту на сложную холодную закуску из рыбы.
13. Составить технико-технологическую карту на «Гамбургер».
14. Составить технико-технологическую карту на салат из нерыбного-водного сыра.
15. Составить технико-технологическую карту на закуску из нерыбного-водного сыра.
16. Составить технико-технологическую карту на закуску из овощей.
17. Составить технико-технологическую карту на горячие бутерброды.

18. Составить технико-технологическую карту на закуску из лаваша.
19. Составить технико-технологическую карту на салат из мяса.
20. Составить технико-технологическую карту на салат из мяса говядины.
21. Составить технико-технологическую карту на салат из овощей.
22. Составить технико-технологическую карту на салат «Цезарь».
23. Составить технико-технологическую карту на салат из домашней птицы.
24. Составить технико-технологическую карту на сложное холодное блюдо из домашней птицы.
25. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Фуа-гра».
26. Составить технологическую схему приготовления сложного холодного блюда «Птица галантин».
27. Составить технологическую карту на сложное холодное блюдо «Птица галантин».
28. Изучить ассортимент сложных холодных блюд из домашней птицы.
29. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный соус.
30. Составить технологическую схему приготовления сложного холодного соуса «Майонез».

## 4. УСЛОВИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Общие требования к организации практики

#### *Требования к руководителям практики от организации*

Руководство практикой осуществляется одним представителем от предприятия, занимающим руководящую должность, с опытом работы по профилю специальности, имеющим высшее образование.

В организации и проведении практики участвуют учебное заведение и непосредственно организация. Институт планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики, разрабатывает и согласовывает с организациями программу, содержание и планируемые результаты практики, осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, совместно с организациями организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в проведении практики, заключают с институтом договора на проведение практики, предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных студентом в период практики. Организации обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации.

#### *Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности*

Непосредственный руководитель практики от организации проводит с практикантами обучение безопасным методом и приемом выполнения работ, инструктаж по охране труда, и техники безопасности, стажировку на рабочих местах и проверку знаний, требований техники безопасности и противопожарной безопасности, принимает меры по предотвращению аварийных ситуаций.

### 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профессиональной деятельности обучающихся на основе договоров: «предприятия общественного питания».

Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.]

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.

#### 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. Библиотекае LIBRARY.RU - Режим доступа:<http://elibrary.ru/>

3.Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру/ibooks.ru» - Режим доступа:<http://ibooks.ru/>

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

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

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

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль за ходом производственной практики осуществляют декан факультета среднего профессионального образования, заведующий кафедрой руководитель практики. Формой отчетности студента по каждому этапу учебной практики является дневник и отчет по практике.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от Института в процессе выполнения обучающимися заданий.

Текущий контроль успеваемости по практике проводится руководителем практики от Института.

Оценка текущего контроля по практике предусматривает:

- полноту и правильность выполнения заданий практики;
- самостоятельность выполнения заданий практики;
- соответствие времени выполнения заданий, установленного программой практики.

Оценка текущего контроля ставится обучающемуся руководителем практики за каждый день работы по результатам выполненных видов работ.

Формой промежуточной аттестации по производственной 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 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. 2.1-П.К. 2-3	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. 2.1-П.К. 2-3	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	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 весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

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

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

Вопросы к дифференцированному зачету:

по производственной практике «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 закусовых 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

### **Задание № 1**

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

### **Задание № 2**

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

### **Задание № 3**

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

### **Задание № 4**

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

### **Задание № 5**

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

### **Задание № 6**

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

### **Задание № 7**

Разработать технологическую карту на блюдо № 149 «Язык отварной с гарниром». Составить технологическую схему приготовления, предложить

перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

#### **Задание № 8**

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

#### **Задание № 9**

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

#### **Задание № 10**

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

#### **Задание № 11**

Разработать технологическую карту на блюдо № 153 «Ассорти мясное». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

#### **Задание № 12**

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

#### **Задание № 13**

Разработать технологическую карту на блюдо № 141 «Крабы под маринадом». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

#### **Задание № 14**

Разработать технологическую карту на салат № 52 «Весна». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

#### **Задание № 15**

Разработать технологическую карту на салат № 74 «Столичный». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

#### **Задание № 16**

Разработать технологическую карту на винегрет № 75 «Винегрет овощной». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических

операций.

**Задание № 17**

Разработать технологическую карту на салат № 89 «Салат-коктейль овощной». Составить технологическую схему приготовления, предложить перечень оборудования, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций.

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 \_\_\_\_\_