

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И
ПРАВА»
ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

Кафедра товароведно-технологических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Директор института,
с.н. профессор
Р.И. Бунеева

«27» февраля 2017 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное (бакалавриат, специалитет, магистратура) образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация (степень)	Техник-технолог
Форма обучения	Очная
Курс	2
Семестр	4

Липецк 2017

Вид практики Учебная практика

Способ проведения практики Стационарная

Форма проведения практики дискретно по видам практики

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики "Учебная практика" являются закрепление и углубление теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам; формирование умений решение определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания; наработка навыков подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработке продуктов. Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в выполнении по одной или нескольких рабочих профессиях.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Цикл (раздел) образовательной программы, к которому относится практики

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Учебная практика	ПП.П.ПМ Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	2

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина
1. Введение в специальность
2. Выполнение работ по профессии "Повар"

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) Умения: У1 - выполнять основные функциональные обязанности Навыки: Н1 - навыками оформления документации для осуществления профессиональной деятельности
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы вы-

<p>полнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</p> <p>Умения:</p> <p>У1 - решать ситуаций по предприятию общественного питания.</p> <p>Навыки:</p> <p>Н1 - навыками классифицировать продовольственные и непродовольственные товары;</p>
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</p> <p>Умения:</p> <p>У1- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;</p> <p>Навыки:</p> <p>Н1 - навыками подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>Н2-навыками организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</p> <p>Умения:</p> <p>У1-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>Навыки:</p> <p>Н1-навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</p> <p>Умения:</p> <p>У1-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>Навыки:</p> <p>Н1 - навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p>

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 0 зачетных единиц, 216 часов, 6 недель

Наименование этапа (раздела, темы)	Всего часов	Семестры
		4
Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях.	1	1
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	30	30
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	30	30
Приготовление супов и соусов	30	30
Приготовление блюд из рыбы	31	31
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	32	32
Приготовление и оформление холодных блюд и	32	32

Приготовление холодных и горячих сладких блюд и десертов.	30	30
Общая трудоемкость час.	216	216
Общая трудоемкость зач. ед.	0	

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

№ п/н	Наименование раздела, темы, этапа, вида работы	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1.	Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии.
2.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Механическая кулинарная обработка овощей. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы.
3.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
4.	Приготовление супов и соусов	Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы.
5.	Приготовление блюд из рыбы	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
6.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые, сложные блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые, сложные блюда из домашней птицы.
7.	Приготовление и оформление холодных блюд и	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые, сложные холодные закуски. Готовить и оформлять простые, сложные холодные блюда.
8.	Приготовление холодных и горячих сладких блюд и десертов.	Производить подготовку полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд и десертов. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд и десертов. Готовить и оформлять простые, сложные холодные и горячие сладкие блюда и десерты.

При прохождении студентами практики в университете текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от университета, с фиксацией результатов в журнале преподавателя и (или) журнале успеваемости в личном кабинете преподавателя в АСУ «БУКЭП» по пятибалльной системе.

При прохождении студентами практики в профильной организации текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от профильной организации, назначенный приказом ректора университета. В дневнике по практике в разделе 5 «Ежедневные записи» отметка о контроле выполнения заданий и видов проделанной работы

студентами по темам практики проставляется путем подписи руководителя практики и записью «Выполнено(ы)».

5.2. Перечень примерных индивидуальных заданий

1. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей
2. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование.
3. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
4. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков.
5. Подготовка кабачков для фарширования.
6. Обработка грибов.
7. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря
8. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой.
9. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом.
10. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой
11. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки.
12. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее.
13. Обработка нерыбных продуктов моря.
14. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
15. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.
16. Разделка туш говядины.
17. Кулинарное использование полученных частей.
18. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
19. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения
20. Разделка туш баранины.
21. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
22. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
21. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
22. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
23. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
24. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса.
25. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
26. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения
27. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
28. Приготовление котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения
29. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи
30. Обработка сельскохозяйственной птицы
31. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
32. Приготовление котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

Перечень пробных работ:

1. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
2. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования. Обработка грибов.
3. Определение доброкачественности рыбы. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбных продуктов моря. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
5. Определение доброкачественности мяса. Дефростация мяса. Разделка туш говядины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
6. Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
7. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
8. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
9. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
10. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
13. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
14. Приготовление котлетной массы из мяса и птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Отчет по практике (структура, содержание и оформление отчета)

1. В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета - показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Отчет выполняется на белой бумаге формата А4.

Текст отчета должен быть выполнен на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом (1,5) в текстовом редакторе Microsoft Word. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman. Отчет выполняется на листах с одной стороны, разборчиво, аккуратно, четко. Текст отчета следует располагать, соблюдая следующие размеры полей:

- левое - 30 мм;
- правое - 10 мм;
- верхнее - 15 мм;
- нижнее - 20 мм.

Листы отчета подшиваются в папку-скоросшиватель; написанный текст рекомендуется тщательно проверить. Текст отчета подразделяется на отдельные разделы (вопросы), каждый из которых должен содержать заголовок, соответствующий содержанию.

1. Титульный лист

Титульный лист является первой страницей отчета о прохождении практики и служит источником информации, необходимой для проверки и регистрации отчета.

На титульном листе отчета должны быть отражены следующие реквизиты:

- наименование вуза (Автономная некоммерческая организация высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» Липецкий институт кооперации (филиал));
- название кафедры, ответственной за прохождение практики;
- сведения о студенте-практиканте;
- сведения о руководителе практики от института;
- год выполнения отчета.

2. Содержание

Содержание отчета о прохождении практики должно включать перечень всех вопросов, предназначенных для изучения согласно программе практики, приложения и индивидуальное задание с указанием номеров страниц, с которых начинаются указанные элементы отчета. В содержание отчета включается введение, основная часть, заключение

3. Приложения

В приложении к отчету должны содержаться материалы, имеющие отношение к содержанию отчета и деятельности объекта прохождения практики. На каждое приложение необходимо сделать ссылку в тексте отчета.

4. Индивидуальное задание

Индивидуальное задание выдается практиканту руководителем практики от университета.

Допуском к прохождению промежуточной аттестации является предоставление обучающимся на кафедру, выполненного в соответствии с требованиями отчета по практике.

6.2. Дневник прохождения практики (оформление дневника)

Не предусмотрен параграммой практики.

6.3. Аттестационный лист (Приложение)

Не предусмотрен программой практики

6.4. Отзыв-характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период практики

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

ФИО обучающегося

в ходе освоения профессионального модуля приобрел (а) навыки и умения _____

Оценка за практику _____

Дата «__» _____ 20__ г.

подпись руководителя практики от института

ФИО, должность

подпись ответственного лица от организации (базы практики)

ФИО, должность

МП

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования и типовые контрольные задания или иные материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Компетенции	Знания, умения, навыки	Этапы формирования компетенций
Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях.		
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У1 - решать ситуаций по предприятию общественного питания.	Этап 2 - Формирование умений и практического использования знаний
	Н1 - навыками классифицировать продовольственные и непродовольственные товары;	Этап 3 - Формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У1 - решать ситуаций по предприятию общественного питания.	Этап 2 - Формирование умений и практического использования знаний
	Н1 - навыками классифицировать продовольственные и непродовольственные товары;	Этап 3 - Формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;	Этап 2 - Формирование умений и практического использования знаний
	Н1 - навыками подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	Этап 3 - Формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности
	Н2 - навыками организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1 - выполнять основные функциональные обязанности	Этап 2 - Формирование умений и практического использования знаний
	Н1 - навыками оформления документации для осуществления профессиональной деятельности	Этап 3 - Формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности

Приготовление супов и соусов		
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У1 - решать ситуаций по предприятию общественного питания.	Этап 2 - Формирование умений и практического использования знаний
	Н1 - навыками классифицировать продовольственные и непродовольственные товары;	Этап 3 - Формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности
Приготовление блюд из рыбы		
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У1 - решать ситуаций по предприятию общественного питания.	Этап 2 - Формирование умений и практического использования знаний
	Н1 - навыками классифицировать продовольственные и непродовольственные товары;	Этап 3 - Формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У2 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	Этап 2 - Формирование умений и практического использования знаний
	Н1 - навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	Этап 3 - Формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У1 - решать ситуаций по предприятию общественного питания.	Этап 2 - Формирование умений и практического использования знаний
	Н1 - навыками классифицировать продовольственные и непродовольственные товары;	Этап 3 - Формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У1 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;	Этап 2 - Формирование умений и практического использования знаний
	Н2 - навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;	Этап 3 - Формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности
Приготовление и оформление холодных блюд и		
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оце-	У1 - решать ситуаций по предприятию общественного питания.	Этап 2 - Формирование умений и

оценивать их эффективность и качество		практического использования знаний
	Н1 - навыками классифицировать продовольственные и непродовольственные товары;	Этап 3 - Формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности
	У1 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;	Этап 2 - Формирование умений и практического использования знаний
	Н2 - навыками организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Этап 3 - Формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности
Приготовление холодных и горячих сладких блюд и десертов.		
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1 - выполнять основные функциональные обязанности	Этап 2 - Формирование умений и практического использования знаний
	Н1 - навыками оформления документации для осуществления профессиональной деятельности	Этап 3 - Формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Этапы формирования компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения			
		2 недостаточный уровень	3 низкий уровень	4 средний уровень	5 высокий уровень
<i>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</i>					
Этап 2	Уметь выполнять основные функциональные обязанности	Отсутствие умения	В целом успешно, но не систематическое умение навыками выполнения основных функциональных обязанностей	В целом успешно, но допускает незначительные ошибки в умениях навыками выполнения основных функциональных обязанностей	Сформировано умение навыками выполнения основных функциональных обязанностей
Этап 3	Владеть навыками оформления документации для осуществления профессиональной деятельности	Отсутствие навыков	Фрагментарное применение навыков документации для осуществления профессиональной деятельности	В целом успешно, но содержащее отдельные пробелы применения навыков документации для осуществления профессиональной деятельности	Успешное и систематическое применение навыков документации для осуществления профессиональной деятельности
<i>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</i>					
Этап 2	Уметь решать ситуации по предприятию	Отсутствие умений	В целом успешно, но не систематическое умение навыками решения ситуаций по	В целом успешно, но допускает незначительные ошибки в умениях навыками	Сформировано умение навыками решения ситуаций по предприятию общественного

	общественного питания.		предприятию общественного питания.	решения ситуаций по предприятию общественного питания.	питания.
Этап 3	Владеть навыками классифицирования продовольственных и непродовольственных товаров;	Отсутствие навыков	Фрагментарное применение навыков классифицировать продовольственные и непродовольственные товары;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения навыков классифицировать продовольственные и непродовольственные товары;	Успешное и систематическое применение навыков классифицировать продовольственные и непродовольственные товары;
<i>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>					
Этап 2	Уметь принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабриката из мяса;	Отсутствие умений	В целом успешно, но не систематическое умение принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;	В целом успешно, но допускает незначительные ошибки в умениях принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;	Сформировано умение принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;
Этап 3	Владеть навыками организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Отсутствие навыков	Фрагментарное применение навыков Организацию процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	В целом успешное, по содержащее отдельные пробелы применения навыков Организацию процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Успешное и систематическое применение навыков Организацию процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Этап 3	Владеть навыками подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	Отсутствие навыков	Фрагментарное применение навыков подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения навыков подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	Успешное и систематическое применение навыков подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
<i>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>					
Этап 2	Уметь принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	Отсутствие умений	В целом успешно, но не систематическое умение принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	В целом успешно, но допускает незначительные ошибки в умениях принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	Сформировано умение принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;
Этап 2	Уметь выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;	Отсутствие умений	В целом успешно, но не систематическое умение выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных	В целом успешно, но допускает незначительные ошибки в умениях выбирать различные способы и приемы подготовки	Сформировано умение выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;

			блюд;	рыбы для сложных блюд;	
Этап 3	Владеть навыками расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов	Отсутствие навыков	Фрагментарное применение навыков расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения навыков расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;	Успешное и систематическое применение навыков расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;
Этап 3	Владеть навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	Отсутствие навыков	Фрагментарное применение навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	Успешное и систематическое применение навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции					
Этап 2	Уметь проводить расчеты по формулам;	Отсутствие умений	В целом успешно, но не систематическое умение проводить расчеты по формулам;	В целом успешно, но допускает незначительные ошибки в умениях проводить расчеты по формулам;	Сформировано умение проводить расчеты по формулам;
Этап 2	Уметь принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;	Отсутствие умений	В целом успешно, но не систематическое умение принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;	В целом успешно, но допускает незначительные ошибки в умениях принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;	Сформировано умение принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;
Этап 3	Владеть навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;	Отсутствие навыков	Фрагментарное применение навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;	Успешное и систематическое применение навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;
Этап 3	Владеть навыками организации технологического процесса подготовки из птицы для сложных блюд;	Отсутствие навыков	Фрагментарное применение навыков организации технологического процесса подготовки из птицы для сложных блюд;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения навыков организации технологического процесса подготовки из птицы для сложных блюд;	Успешное и систематическое применение навыков организации технологического процесса подготовки из птицы для сложных блюд;

Оценка по этапам формирования компетенций, вычисляется как округленное до ближайшего целого значение ($O_{ц}$),

$$O_{ц} = \frac{\sum \text{оценок, полученных по всем этапам}}{\text{количество оценок}}$$

Шкала оценивания

При использовании традиционной формы аттестации (дифференцированный зачет) шкала оценивания по результатам аттестационного испытания: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка	Показатели и критерии оценки	
Отлично 5	Обучающийся имеет глубокие знания, умения, навыки, демонстрирует полное понимание проблемы, все задания выполнены	Все задания выполнены
Хорошо 4	Обучающийся имеет полные знания, умения, навыки, демонстрирует значительное понимание проблемы, все задания выполнены	Все задания выполнены не менее чем на 70%
Удовлетворительно 3	Обучающийся имеет низкий уровень знаний, умений, навыков, демонстрирует частичное понимание проблемы, большинство заданий выполнены	Все задания выполнены более чем на 50%
Неудовлетворительно 2	Обучающийся имеет пробелы в знаниях, умениях, навыках, демонстрирует непонимание проблемы, задания не выполнены, требуются дополнительные занятия для освоения компетенций	Все задания выполнены менее чем на 50%

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Оценочные средства (вопросы, типовые контрольные задания, тесты или иные материалы для оценки знаний, умений, навыков)
ОК1 У1
Базовый уровень: 1. Какие бывают каши по консистенции.
Базовый уровень: 1. Составьте схему приготовления десерта "Клубника со сливками" 1. Рассчитайте энергетическую ценность блюда.
Н1
Базовый уровень: 1. Какие изделия готовят из вязких каш. Составьте схему приготовления "Гурьевской каши"
Базовый уровень: 1. Приготовьте блюдо "Клубника со сливками", правила подачи.
ОК2 У1
Базовый уровень: 1. Санитарная гигиена повара.
Базовый уровень: 1. Охарактеризуйте сложный гарнир.
Базовый уровень: 1. Какие бульоны используют для варки супов. Раскройте краткую технологию.
Базовый уровень: 1. Охарактеризуйте правила подачи рыбных блюд.
Базовый уровень: 1. Составьте технологическую схему приготовления блюда "Плов из птицы"
Базовый уровень: 1. Составьте схему приготовления блюда "Салат из свеклы отварной"
Н3
Базовый уровень: 1. Составьте схему приготовления п/ф "Цыплята табака"
2. Перечислите контролирующие организации
Базовый уровень: 1. Перечислите блюда из вареных овощей, составьте схему приготовления "Драчены"
Базовый уровень: 1. Каковы особенности приготовления и подачи пюре пюреобразных супов. Составьте схему приготовления.
Базовый уровень: 1. Приготовьте блюдо "Зразы донские".
Базовый уровень: 1. Рассчитайте необходимое количества сырья на N (по заданию преподавателя) порция гуся по домашнему.
Базовый уровень: 1. Приготовьте Салат "Витаминный", температура подачи.
ПК1 У1
Базовый уровень: 1. Технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, кулинарное использование п/ф.
Базовый уровень: 1. Технология приготовления "Буженины" 2. Технология приготовления "Бастурма"
Н2
Базовый уровень: 1. Приготовьте п/ф "Шницель".
Базовый уровень: 1. Приготовьте п/ф "Шницель".
Базовый уровень: 1. Составьте схему на блюдо "Студень мясной". Особенности подачи холодных блюд из мяса.
ПК1.2 У1
Базовый уровень: 1. Пищевая ценность рыбных блюд.
Н1
Базовый уровень: 1. Особенности разделки осетровых рыб. Составьте схему.
ПК1.3 У1
Базовый уровень: 1. Правило жарки птицы целиком.
Н1
Базовый уровень: 1. Приготовьте блюдо " Чахохбили". Сроки хранения блюд из птицы, кролика.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

При проведении промежуточной аттестации по результатам практики преподаватель руководствуется следующими регламентирующими документами: Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена и Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» Липецкий институт кооперации (филиал), утвержденных Ученым советом университета.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Для допуска к прохождению промежуточной аттестации по учебной практике обучающийся представляет на кафедру руководителю практики от образовательного учреждения при освоении каждого профессионального модуля отчет по практике.

При процедуре оценивания по результатам прохождения практики учитываются содержание и правильность выполнения заданий практики и индивидуального задания, оформление обучающимся отчета по практике. Процедура оценивания результатов освоения программы практики, включает в себя оценку обученности: сформированность умений и навыков и (или) опыта деятельности на каждом этапе формирования компетенции.

Степень сформированности элементов компетенций проверяются при защите отчета путем устного собеседования с обучающимся. Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета. Формой промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Промежуточная аттестация проводится после выполнения программы на последней неделе практики в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в учреждении высшего образования «Белгородского университета кооперации и права» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ Максимальное количество баллов

Посещаемость практики 60

Оформление дневника 10

Оформление отчета 10

Защита отчета 10

Индивидуальное задание 10

Итого: 100

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к четырех балльной шкале производится следующим образом:

Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырех балльную

100-балльная

система оценки Традиционная четырех балльная система оценки

85 - 100 баллов «отлично»/«зачтено»

70 - 84 баллов «хорошо»/«зачтено»

50 - 69 баллов «удовлетворительно»/ «зачтено»

менее 50 баллов		«неудовлетворительно»/«незачтено»			
Этапы формирования компетенций	Процедура оценивания	Оценка умений, навыков и (или) опыта деятельности			
		2	3	4	5
Этап 2 - формирование умений и практического использования знаний	Защита отчёта по практике путём устного собеседования	«неудовлетворительно» - обучающимся правильно выполнены менее 50% вопросов по содержанию отчёта по практике; неправильно отвечает на поставленные вопросы по содержанию практики; не выполнено индивидуальное задание	«удовлетворительно» - обучающимся правильно выполнены 50 - 69% вопросов по содержанию отчёта по практике; обучающийся частично умеет использовать полученные знания	«хорошо» - обучающимся правильно выполнены 70 - 84% вопросов по содержанию отчёта по практике; умеет использовать полученные умения, качество выполнения достаточно высокое	«отлично» - обучающимся правильно выполнены 85 – 100% вопросов по содержанию отчёта по практике; обучающийся умеет использовать полученные знания, умеет анализировать полученные результаты; качество выполнения высокое
Этап 3 – формирование и проверка навыков и (или) опыта деятельности	Защита отчёта по практике путём устного собеседования; выполнение практических заданий	«неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не имеет навыков к использованию умений, допускает существенные ошибки, при защите отчёта по практике задания не выполнены; не выявлено сформулированные на практике навыки	«удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет определённые навыки к использованию умений, но допускает неточности, недостаточно правильные формулировки; индивидуальное задание и практические задания в большей части выполнены, но имеются ошибки	«хорошо» выставляется обучающемуся, если он имеет достаточные навыки к использованию умений; правильно выполнил индивидуальное задание, грамотно делает выводы, практические задания выполнены, но имеются недочёты	«отлично» выставляется обучающемуся, если он имеет сформированные навыки к использованию умений, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно владеет практическим материалом; задания выполнены полностью

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1. Перечень учебной литературы

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов (с указанием страниц)
1.	Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования. - 5-е изд. 271 с.	Дубцов Г.Г.	М.: Академия, 2013 г.	Темы 1,2,3
2.	Кулинарная характеристика блюд. – 192 с.	Козлова С.Н.	М.: ВЛАДОС, 2014.	Темы 1,2,3
3.	Производственное обучение профессии «Повар». Ч. 4	Андросов В.П.	М.: Академия, 2014 г.	Темы 1,2,3
4.	Основы кулинарного мастерства. – 608 с.	Усов В.В.	М.: Академия, 2013 г.	Темы 1,2,3
5.	Сборник технических нормативов	под ред. М.П.	М.: ДеЛи	Темы 1,2,3

	- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников – 628 с.	Могильного	принт, 2015 г.	
6.	Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. Часть 5 / Извлечения – 448 с.	Под общ. ред. В.Т. Лапшиной.	М.: Хлебпродинформ, 2014г.	Темы 1,2,3
7.	Справочник руководителя (общественное питание) – 816 с.	Сост. А.Д.Ефимов, Г.С.Фонарева, Л.А.Толстова	М.: Экономические новости, 2013 г.	Темы 1,2,3
8.	Химический состав российских продуктов питания. – 276 с.	Скурихин И.М.	М.: ДеЛи принт, 2015 г.	Темы 1,2,3
9.	Журналы: «Гастроном», «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».			Темы 1,2,3

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование	Орган, принявший документ	Дата принятия	Используется при изучении разделов
1.	Технический регламент Таможенного Союза №021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	РФ	2011 г.	Темы 1,2,3
2.	ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения».	РФ	2010 г.	Темы 1,2,3
3.	ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».	РФ	2007 г.	Темы 1,2,3
4.	ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».	РФ	2007 г.	Темы 1,2,3
5.	ГОСТ Р 53106-2008 «Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».	РФ	2008 г.	Темы 1,2,3
6.	ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».	РФ	2008 г.	Темы 1,2,3
7.	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».	РФ	2003 г.	Темы 1,2,3
8.	ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	РФ	2007 г.	Темы 1,2,3
9.	ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».	РФ	2008 г.	Темы 1,2,3
10.	СП 3.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к орга-	РФ	2001 г.	Темы 1,2,3

	низациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».			
11.	СанПиН 42- 123-411.7 – 2003 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».	РФ	2003 г.	Темы 1,2,3
12.	СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	РФ	2001г.	Темы 1,2,3
13.	ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям.	РФ	2009 г.	Темы 1,2,3
14.	ГОСТР 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования	РФ	2009 г.	Темы 1,2,3

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

- 1 .www.culina-russia.rii/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество» (дата обращения 04.04.2016 год)
- 2.<http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном» (дата обращения 04.04.2016 год)
- 3.www.pitportal.ru - Весь общепит России (дата обращения 04.04.2016 год)
- 4.povarenok.ru - Кулинарные рецепты. Горячие блюда(дата обращения 04.04.2016 год)
- 5.Ozd.ni>kulinariya_i_produkty_pitaniya...zalcuski.html «Рецепты холодных блюд и закусок» (дата обращения 04.04.2016 год)
- 6.patenty.info>zakuska/holodnie-zakuski «Кулинарная книга» (дата обращения 04.04.2016 год)

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

- <http://www.knigafund.ru/books> - Электронная библиотека
- <http://cdo.burk.ru>- Электронная библиотека Белгородского университета кооперации, экономики и права
- www.millionmenu.ru/ - сайт «Миллион Меню»
- cooking.niv.ru/povar/eda/ - сайт «Ответы-вопросы по кулинарии»
- kulinariya.dljavseh.ru/Blyuda_iz_ovovej/ - сайт «Домашняя куомерия»
- [www biblioclub. Ru](http://www.biblioclub.Ru) – сайт «Умные электронные книги»

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики: Microsoft Office.

10.2. Программное обеспечение: Microsoft Office.

10.3. Информационно-справочные системы:

1. ИПС «Гарант»
2. <http://www.consultant.ru/> Консультант Плюс. Правовая информация
3. <http://www.referent.ru/> Правовая система
4. <http://www.garant.ru/> Гарант. Законодательство с комментариями

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для организации практики студентов институтом заключены договоры о сотрудничестве с предприятиями системы общественного питания. Для эффективного проведения практики используется материально-техническая база предприятий, с которыми заключены договоры о сотрудничестве.

Также для консультаций с руководителем практики от института используются следующие аудитории института:

Лаборатория производства кулинарной продукции

лаборатория со специализированным оборудованием: учебный кулинарный и кондитерский цеха (лаборатория) – весы электронные, холодильное оборудование (холодильник-морозильник), пароконвектомат (тепловое оборудование), кухонная плита электрическая, механическое оборудование, стойка бара со специализированной мебелью; инвентарем, аксессуарами, комплектами столового белья, посудой и приборами тематической направленности;

Кабинет Технологии продукции общественного питания

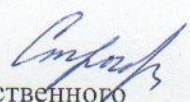
кабинет оборудован: стойкой бара со специализированной мебелью; инвентарем, аксессуарами, комплектами столового белья, посудой и приборами тематической направленности; стендами: Тепловое оборудование предприятий общественного питания, Механическое оборудование предприятий общественного питания, Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания; учебная мебель оборудование: стол преподавательский – 1 шт.; стул преподавательский – 1 шт., комплект учебной мебели -11 шт.

Кабинет организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

кабинет оборудован: стойкой бара со специализированной мебелью; инвентарем, аксессуарами, комплектами столового белья, посудой и приборами тематической направленности; стендами: Тепловое оборудование предприятий общественного питания, Механическое оборудование предприятий общественного питания, Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания; учебная мебель оборудование: стол преподавательский – 1 шт.; стул преподавательский – 1 шт., комплект учебной мебели -11 шт.

Автор(ы): Стрыбков А.А.

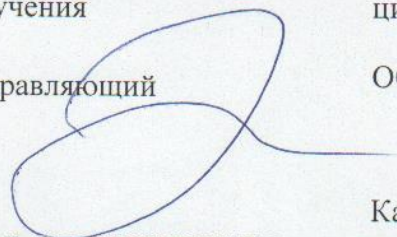
Мастер
производственного
обучения



Кафедра товаровед-
но-технологических дис-
циплин

Хомутинников Е.И.

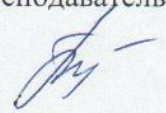
Управляющий



ООО "Пол Медведя"

Рецензент: Бакулина О.Д..

к.т.н., ст. преподаватель



Кафедра товаровед-
но-технологических дис-
циплин

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры от «24» февраля 2017 г., протокол № 7

Зам. зав. кафедрой товаровед-
но-технологических дисциплин

к.э.н.



Горелова И.Е.

Декан факультета среднего профессионального
образования

Ермолова О.В.