

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный
университет им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики и предпринимательства

**Л.О. Широкова
Д.Р. Хайруллина
К.А. Керичева**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по учебной практике

07.01 «Выполнение работ по профессии повар»

Учебно-методическое пособие

*Рекомендовано методической комиссией института экономики
и предпринимательства для студентов,
обучающихся по специальности СПО
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

Нижегород

2017 г.

УДК 378 (073)

ББК 74.58я723

Ш 64

Широкова Л.О., Хайруллина Д.Р., Керичева К.А. Методические указания по учебной практике (07.01 «Выполнение работ по профессии повар»): учебно-методическое пособие. - Нижний Новгород: ННГУ им. Н.И. Лобачевского, 2017. – 61 с.

Рецензент: заведующий производством ООО «Феста Холл» М.А. Дряхлов.

В учебно-методическом пособии рассмотрены программа учебной практики, содержание и требования к выполнению отчета по практике.

Пособие предназначено для студентов института экономики и предпринимательства ННГУ им. Н.И. Лобачевского, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	9
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	22
5.МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ.....	38
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	42
Приложения	47

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности СПО 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384).

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, квалификация – техник-технолог, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 (подчиненных), 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.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цель учебной практики, требования к результатам освоения учебной практики

Целью учебной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен:

иметь практический опыт:

– подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;

– приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;

– приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;

– приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;

– приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;

– приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

– сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;

– хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

уметь:

– органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;

– выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;

– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц,

творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;

–выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;

– выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;

– оценивать качество и безопасность готовой продукции;

– обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

знать:

– ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;

– виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;

– виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;

– основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;

– основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;

– методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
- ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд;
- требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;
- технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции;
- технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопарным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;

- органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции;
- правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- методы сервировки и подачи простых и основных, холодных и горячих блюд;
- варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;
- температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.07. «Выполнение работ по профессии повар» - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности техника-технолога, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Таблица 1 – Общекультурные и профессиональные компетенции

Код компетенции	Расшифровка	Планируемые результаты
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость	знать: основные понятия и термины, используемые в профессии, сущность и социальную значимость своей будущей профессии;

	своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>уметь активно осваивать профессиональную деятельность, эффективно и качественно выполнять задания и самостоятельную работу;</p> <p>владеть: способностью к обобщению, анализу, восприятию информации.</p>
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>знать: правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время выполнения работ и заданий в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...);</p> <p>уметь: анализировать информацию; обосновывать выбор и применение способов решения производственных ситуаций;</p> <p>владеть: методами работать в команде и самостоятельно.</p>
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>уметь: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>владеть: навыками предотвращения опасности.</p>
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>знать: методы поиска информации и степень возможности использования полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования;</p> <p>уметь: выбрать полезную информацию;</p> <p>владеть: основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации.</p>
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>знать: применимость информационно - коммуникационных технологий в оформлении результатов самостоятельной работы, профессиональной деятельности и виды сопроводительных документов на различные группы товаров;</p> <p>уметь: применять информационно - коммуникационные технологий в оформлении результатов самостоятельной работы;</p> <p>владеть: приемами демонстрации на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении отчетов по практике.</p>
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>знать: общие представления о трудовом коллективе (команде, группе), его функциях и задачах, о видах, средствах и формах общения и взаимоотношениях (взаимодействиях) в коллективе;</p> <p>уметь: Эффективно общаться с коллегами и руководством. Способствовать созданию и поддержанию благоприятного климата в коллективе (команде);</p> <p>владеть: навыками самоконтроля собственного поведения при взаимодействии с коллегами и руководством.</p>
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<p>знать: основные принципы управленческой деятельности;</p> <p>уметь: демонстрировать знания основных принципов управленческой деятельности;</p> <p>владеть: приемами эффективного общения.</p>
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи	<p>знать: возможные сферы и направления профессиональной самореализации; пути достижения более высоких уровней</p>

	<p>профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>профессионального и личного развития;</p> <p>уметь: формулировать цели профессионального и личностного развития, оценивать свои возможности и реалистичность намеченных способов достижения планируемых целей;</p> <p>владеть: приемами планирования, реализации необходимых видов деятельности, самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач и профессионально-значимых качеств с целью их совершенствования.</p>
ОК 9.	<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>знать: современные тенденции и технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>уметь: определять способ действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>владеть: приемами определения и выполнения задачи исходя из цели</p>
ПК 3.1	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>знать: ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов; – основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции; – технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции; – органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции; <p>уметь: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов;</p> <p>владеть: приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов;</p>
ПК 3.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>знать: ассортимент простой и основной кулинарной продукции: соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления соусов; – основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции; – технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции; – органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции; – правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд; <p>уметь: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: соусов;</p> <p>владеть: приготовления простой и основной горячей кулинарной</p>

		продукции: соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>знать: виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы обработки и подготовки традиционных видов овощей для простых и основных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей; – способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей; – ассортимент простой и основной кулинарной продукции: блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; – требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; – основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции; – технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции; – органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции; – варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; – температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности; <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать различные способы и приемы подготовки овощей для простой и основной кулинарной продукции; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; <p>владеть: подготовки традиционных видов овощей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: салатов, винегретов; – подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса	<p>знать: ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; – основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы; – основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;

		<ul style="list-style-type: none"> – методы обработки и подготовки традиционных видов рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы, мяса, домашней птицы; – способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд; – правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы; – требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде; – ассортимент простой и основной кулинарной продукции: блюд и гарниров из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок; – требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; – основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции; – технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции; – технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопарным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста; – органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции; – технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде; – правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; – методы сервировки и подачи простых и основных, холодных и горячих блюд; – варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; – температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности; <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста; <p>владеть: подготовки традиционных видов рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд; – приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста; – приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции; – хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности. выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции; – обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p>знать: ассортимент простой и основной кулинарной продукции: десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции; <p>уметь: оценивать качество и безопасность готовой продукции</p>
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>знать: ассортимент простой и основной кулинарной продукции: десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции; – технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопарным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста; <p>уметь: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста; – приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного

Результаты студенты оформляют в виде отчета по практике.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Количество часов: 144.

3.1 Распределение часов

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости
				Всего	
1	УП.07.01 Выполнение работ по профессии повар»	4	По учебному плану	144	Отчет по практике
	Итого			144	Дифференцированный зачет

3.2. Тематический план учебной практики

Выполнение работ по профессии повар

Код Профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ОК 1-9 ПК 3.1	Тема 1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	32
ОК 1-9 ПК 3.2	Тема 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	30
ОК 1-9 ПК 3.3	Тема 3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	30
ОК 1-9 ПК 3.4	Тема 4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса	32
ОК 1-9 ПК 5.1	Тема 5 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	10
ОК 1-9 ПК 5.2	Тема 6 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	10
	Итого	144

3.3. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 07)

Наименование разделов, тем		Содержание учебного материала, практических занятий и самостоятельной работы	Объем часов
1		2	3
Тема 1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.			32
	1	-Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сложных горячих супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении. Температурный режим хранения сложных горячих супов. температура подачи. Требования к качеству сложных горячих супов	8
	2	Заправочные супы. Технология и режимы приготовления: щи из квашенной капусты с осетриной, свежие щи с белыми грибами; борщ с хреном, флотский, сибирский; рассольник с гречневой крупой, грибной; солянка рыбная из лосося, грибная, мясная; супы картофельные с овощами и крупами: суп деревенский, суп картофельный с фрикадельками, суп из овощей, суп гороховый; супы с крупами и макаронными изделиями: суп-харчо, суп-лапша домашняя. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	8
	3	Супы-пюре, кремы. Технология и режимы приготовления: суп-пюре из разных овощей, птицы, кролика, печени; супы кремы: чесночный с шафраном, из шампиньонов, морковный с индейкой, сырный с зеленью. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	6
	4	Прозрачные супы. Технология и режимы приготовления: уха наваристая, с расстегаями и кулебякой, куриный бульон с лапшой, бульон с запеченным рисом, бульон с яйцом, пирожками, фрикадельками, пельменями. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	10
Тема 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.			30
	1	Классификация, пищевая ценность горячих соусов. Роль соусов в питании. Классификация по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Пищевая ценность и калорийность. Технологическое	6

		оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача сложных горячих соусов. Правила проведения бракеража	
2		Мучные пассеровки и бульоны для соусов. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусных полуфабрикатов и отдельных компонентов для соусов. Их подготовка. Технологический процесс приготовления мучных пассеровок (красная, белая, холодная). Технологический процесс приготовления бульонов для соусов. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	6
3		Соусы красные и белые на мясном бульоне. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов мясных красных в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления соусов (красный основной, красный основной из соусной пасты, красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с луком и грибами, красный с грибами и помидорами, красный с кореньями). Технологический процесс приготовления соусов (основной, паровой, с овощами, с яйцом, томатный, томатный с грибами, томатный с грибами и овощами). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	6
4		Соусы на рыбном бульоне. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов на рыбном бульоне в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления соусов (белый основной, паровой, белый (для запекания рыбы), белый с рассолом). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	6
Тема 3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.			30
1		Классификация и показатели качества овощей, грибов, сыра. Обработка овощей и грибов. Значение овощей и сыра в питании. Ассортимент традиционных	5

	<p>овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, плодовые, томатные, бобовые, зерновые, десертные), сыра и их товароведная характеристика. Органолептический способ оценки годности традиционных видов овощей и сыра: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p>	
2	<p>Сложные горячие блюда, гарниры из вареных, припущенных овощей. Отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы. Капуста отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Овощи, припущенные в молочном соусе. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	5
3	<p>Сложные горячие блюда, гарниры из жареных, тушеных овощей. Картофель жареный. Лук фри. Кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные. Котлеты морковные. Котлеты свекольные. Шницель из капусты. Оладьи из тыквы. Котлеты картофельные. Зразы картофельные. Крокеты картофельные. Капуста тушеная. Рагу из овощей. Свекла тушеная в сметане или соусе. Морковь тушеная с рисом и черносливом. Правила бракеража. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	5
4	<p>Сложные горячие блюда из запеченных овощей и полуфабрикатов. Картофельная запеканка. Рулет картофельный. Капуста запеченная под соусом. Солянка овощная. Голубцы овощные. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	5

	5	Сложные горячие блюда и гарниры из грибов и сыра. Грибы в сметанном соусе, грибы фаршированные, грибы запеченные в сливочном соусе, сыр с творогом, суп-сырный, сыр с фруктами в винном соусе. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Оценка качества сырья и готовой продукции. Варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд и гарниров из грибов. Сроки хранения. Оформление. Подача.	5
Тема 4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса			32
	1	Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: отварной, припущенной и нерыбных морепродуктов: варка и припускание: порционными кусками, целыми тушками, звеньями (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым, рассолом). Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража	4
	2	Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной, запеченной рыбы и нерыбных морепродуктов. Способы жарки: основной, во фритюре (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре); запеченной: на противнях, порционных сковородах, блюдах, раковинах (рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде; креветки, запеченные под сметанным соусом) Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража	4
	3	Сложные горячие блюда из отварного мяса и мясных продуктов. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления мяса	4

	отварного: мясо отварное, окорок, корейка отварная; мясных продуктов: сосиски, сардельки отварные. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд.	
4	Сложные горячие блюда из жареного мяса крупным куском. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных над углями, электрогриле, крупным куском: ростбиф, баранина жареная, свинина жареная. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд.	4
5	Сложные горячие блюда из жареного мяса порционными и мелкими кусками. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных основным способом, над углями, электрогриле: - порционными кусками: бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, шашлык по –карски, ромштекс, шницель; - мелкими кусками: бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по- кавказки Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд.	4
6	Сложные горячие блюда из тушеного и запеченного мяса. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Подбор производственного инвентаря и оборудования, инструментов, посуды. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд: - тушеных крупными, мелкими, порционными кусками: мясо тушеное, мясо шпигованное, гуляш, азу, рагу из баранины и свинины, плов из баранины и свинины; - запеченных крупными, мелкими, порционными кусками: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд.	4
7	Сложные горячие блюда из натуральной рубки и котлетной массы. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд из натуральной рубки и котлетной массы основным способом, над углями: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб, котлеты, биточки, тефтели, рулет с макаронами, зразы. Способы подачи и оформления готовых блюд.	3

		Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд.	
	8	Сложные горячие блюда из субпродуктов. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд из субпродуктов основным способом: язык отварной, мозги отварные, почки по- русски, печень жареная порционным куском, печень по- строгановски, сердце, лёгкое в соусе (гуляш). Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд.	3
Тема 5 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.			10
		Технология приготовления сложных холодных десертов в соответствии с методами приготовления: фруктового салата с взбитыми сливками, киселей разных консистенций, желе со свежими фруктами, мусса ягодного со взбитыми сливками, самбука яблочного.	6
		Приготовление и подача натуральных фруктов, компоты фрукты в сиропе. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	2
		Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных десертов Варианты оформления сложных холодных для подачи	2
Тема 6 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов			10
		Приготовление и подача горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки в тесте, пудинг манный с консервированными фруктами). Требования к качеству, условия и сроки реализации.	6
		Технология приготовления сложных горячих десертов: яблок запеченных, гренок с фруктами, запеченных фруктов с соусом, блинчиков с ягодами, блинчиков фаршированных, оладьев, творожной запеканки с ягодами, пудингов с различными наполнителями, шарлотки с яблоками.	4

Структура дневника

1. Титульный лист (Приложение А)
2. Требования к студенту в период прохождения практики (Приложение Б)
3. Индивидуальное задание на практику (Приложение В)
4. Дневник по практике (Приложение Г)

5. Характеристика работы обучающегося от руководителя базы практики предприятия (Приложение Е);
6. Аттестационный лист (Приложение Ж);
7. Фотоматериалы, подтверждающие освоение студентом компетенций (в соответствии с программой практики)
8. Приложения (используемые в работе документы предприятия общественного питания)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика проводится после изучения теоретической части ПМ.07. Выполнение работ по профессии Повар, пропорционально количеству часов на каждый раздел модуля, начиная с четвертого семестра на предприятиях общественного питания.

Учебная практика проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля в подразделениях института.

4.2.1. Место проведения практики:

В предприятиях общественного питания и учебных центрах образовательного учреждения.

4.2.2. Методическое обеспечение:

Нормативная документация предприятия. Журнал по технике безопасности. «Инструкции по ветеринарному клеймению мяса»,

Инструкции по правилам приемки товаров, ТТК, ТК, Сборники рецептур блюд, планыграммы и образцы документов предприятия

4.2.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Материально-техническим обеспечением является МТБ предприятия

4.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Нормативно-правовые документы

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года)

2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96

3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года №71. СанПиН от 28 июня 2010 года №2.3.2.2650-01

4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01

5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03

6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07

7. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Дата введения 2016-01-01

9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Дата введения 2016-01-01

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения 2015-01-01

11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Дата введения 2016-01-01

12. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001

13. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01

14. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Дата введения 2015-01-01

Список основной литературы

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7985-5. URL: <http://www.biblio-online.ru>

2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие [Электронный ресурс]/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил. URL: <http://znanium.com>

3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник [Электронный ресурс]/ Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2016. — 321 с. — Для СПО и НПО. URL: <https://www.book.ru>

Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. URL: <http://znanium.com>

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум [Электронный ресурс]/ К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с. URL: <http://znanium.com>

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В.П. Золин. 11-е изд.-М.: «Академия», 2012. - 320 с.
4. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]/ЦопкалоЛ.А., РождественскаяЛ.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с. URL: <http://znanium.com>
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. - 212 с. URL: <http://znanium.com>
6. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. URL: <http://znanium.com>
7. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс] : Учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2013. - 656 с. URL: <http://znanium.com>

Интернет-ресурсы

1. http://www.allcafe.info/rex/kitchen/working_menu/outside/ - статья "Лидеры и аутсайдеры. Выгода одних позиций меню перед другими"
2. <http://www.chefs.ru> - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
3. <http://www.friio.ru/> - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
4. <http://www.horeca.ru/cooking/recipes/> - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa
5. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37> - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
6. <http://www.kedem.ru> - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех

7. <http://www.koolinar.ru/index> - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
8. <http://kulinarnayakniga.ru/> - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
9. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
10. <http://www.restorus.com/> - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
11. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

4.4. Общие требования к содержанию отчета по практике

Отчет о прохождении производственной практики составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его деятельность в период практики.

Изложение отчета должно носить не повествовательный характер, а основываться на аналитических материалах с обязательной оценкой изученного практического опыта, выводами и предложениями по совершенствованию коммерческой деятельности предприятия.

Общими требованиями к отчету являются: целевая направленность, логичность изложения материала, полнота освещения вопросов, предусмотренных программой практики, доказательность выводов, грамотность оформления.

Каждое задание предполагает приложение необходимых документов или извлечений из них. Количество приложений не ограничивается, но должно по возможности полно отражать аспекты коммерческой деятельности исследуемого предприятия – базы практики.

Структура и содержание отчета по практике

Структура работы отражает основные положения, раскрываемые в отчете, и должна быть согласована с целью и задачами излагаемого труда. Объем отчета должен составлять 25 - 40 страниц

Работа должна быть написана научным стилем, логически последовательна. Не следует употреблять как излишне пространных и сложно построенных предложений, так и чрезмерно кратких, лаконичных фраз, слабо между собой связанных, допускающих двойное толкование и т.п.

Отчет не пишется от первого лица, исключаются формулировки типа «Я рассмотрел», «Целью моей работы», «Я считаю» и т.д. Работа должна быть написана с применением нейтральных формулировок типа «Можно сделать вывод», «Было проведено исследование».

В отчете должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

Лист «Содержание»

На листе «Содержание» должны быть перечислены следующие обязательные пункты:

Введение

1. Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)

2. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: холодный цех

3. Анализ технологического процесса приготовления блюд в холодном цехе (3 наименования блюда).

4. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: горячий цех

5. Анализ технологического процесса приготовления блюд в горячем цехе (3 наименования блюда).

6. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: специализированный цех (мучной, кондитерский)

7. Анализ технологического процесса приготовления блюд в специализированном цехе (3 наименования изделия).

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Введение - вступительная часть отчета по практике.

Во введении формулируются цель и задачи практики;

Объем введения должен быть небольшим – 1,5–2 страницы. Введение к отчету в обязательном порядке содержит следующие элементы:

Цель работы. Цель показывает направление раскрытия темы работы. Например: «Цель отчета по практике – ...» является изучение (описание, определение, установление, исследование, разработка, раскрытие, освещение, выявление, анализ, обобщение) ...

Задачи отчета по практике. Задачи – это способы достижения цели. В соответствии с основной целью следует выделить 3–4 целевые задачи, которые необходимо решить для достижения главной цели исследования. Каждая из задач формулируется в соответствии с главами работы. Пример формулирования задач: «Для достижения цели, поставленной в отчета по практике, были определены следующие задачи:

1. *Выявить ...*
2. *Провести...*
3. *Разработать...*
4. *Раскрыть сущность ...*
5. *Проанализировать причины ...*
6. *Сравнить ...*
7. *Рассмотреть ...*

8. *Определить характер взаимосвязи ...*

9. *Выявить позицию ...*

Объект отчета по практике - это место прохождения практики

Например: Объектом исследования, является ООО "Ресторация ЁЖ"

Предмет – это процесс или явление, избранные для изучения

Основная часть. Начинается изложение материала. В конце каждого раздела, направленного на решение одной из поставленных во введении задач, дается небольшое заключение, в котором автор объясняет, чего достиг, какие аспекты были рассмотрены. Количество параграфов должно соответствовать поставленным задачам.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗДЕЛОВ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

1. Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)

Анализ места прохождения практики: тип, класс, сравнение с требованиями предъявляемыми в ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания", организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационная структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений, оценка основных конкурентов.

Организационная структура управления предприятием (схема).

2. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: холодный цех

Организация работы цеха. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехе Основные технологические процессы, осуществляемые

в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

4. Анализ технологического процесса приготовления блюд в холодном цехе (3 наименования блюда).

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления блюд.

Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд.

Составить технологическую схему для приготовления блюд.

Составить технико-технологические карты (ТТК) блюд (3 выбранных блюда). Бланк технико-технологической карты представлен в Приложении Д.

5. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: горячий цех

Организация работы цеха. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехе Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

6. Анализ технологического процесса приготовления блюд в горячем цехе (3 наименования блюда).

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления блюд.

Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд.

Составить технологическую схему для приготовления блюд.

Составить технико-технологические карты (ТТК) блюд (3 выбранных блюда). Бланк технико-технологической карты представлен в Приложении Д.

7. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: специализированный цех (мучной, кондитерский)

Организация работы цеха. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехе Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

8. Анализ технологического процесса приготовления блюд в специализированном цехе (3 наименования изделия).

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления изделий.

Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления изделий.

Составить технологическую схему для приготовления изделий.

Составить технико-технологические карты (ТТК) изделий (3 выбранных изделия). Бланк технико-технологической карты представлен в Приложении Д.

Объем заключения должен составлять 1–2 стр. Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в отчете.

В заключении необходимо дать краткую формулировку результатов, к которым пришел студент при выполнении каждой поставленной во введении задачи.

Список используемой литературы

После заключения помещают список используемой литературы, являющийся важной частью отчета и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. Список должен включать цитируемые в данной работе, просмотренные произведения, архивный материал, имеющий

отношение к теме. В список не включают те источники, на которые нет ссылок в основном тексте работы и которые фактически не использованы.

Рекомендуется представить единый список литературы к работе в целом. При составлении списка источников и литературы необходимо соблюдать определенную последовательность в перечислении библиографических записей.

Список литературы включает источники, которые распределяются в алфавитном порядке на группы:

1. законодательные и нормативные акты;
2. учебная и научная литература, периодические издания;
3. иностранная литература.
4. Интернет-документы.

Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 "БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ ЗАПИСЬ. БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ. Общие требования и правила составления"

На материалы, заимствованные из литературных и других источников, в тексте должны быть постраничные ссылки с указанием страниц источника и всех библиографических данных издания в соответствии с требованиями ГОСТ. Могут использоваться ссылки в конце цитируемого текста, заключаемые в квадратные скобки с указанием порядкового номера источника в списке литературы и страницы текста, которая цитируется.

Внутри группы однотипных документов библиографические записи должны располагаться по алфавиту. Сведения о нормативных документах и статьях из периодических изданий приводят с обязательным указанием источника опубликования. В конце библиографического списка приводят описания источников на иностранных языках и интернет-ресурсов.

Вспомогательные или дополнительные материалы помещают в *приложении*.

Приложения оформляются отдельными страницами, нумеруются, но не учитываются в общем объеме отчета. Здесь могут быть размещены нормативные документы предприятия (устав, должностные обязанности администрации, меню, винная карта и т.д.).

4.5. Основные требования к оформлению отчета

На титульном листе, оформленном по прилагаемому образцу, ставится подпись руководителя предприятия и подпись руководителя, подтверждающего готовность отчета.

Объем отчета должен составлять не менее 25 и не более 40 страниц текста без списка литературы и приложений. Отчет должен быть выполнен на стандартных листах белой бумаги формата А4.

При наборе на компьютере:

- текст должен быть набран через полтора интервала;
- шрифт «Times New Roman», размер шрифта № 14;
- длина строки составляет 16-17 см, длина текста на странице – 24,5-25 см;
- параметры страницы: левое поле – 3,0 см, правое поле – 1,0 см, верхнее поле – 2,0 см, нижнее поле – 2,0 см;
- отступы в начале абзаца 1.25, интервал перед и после абзацев равен нулю.

Страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы.

Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Главы работы должны иметь порядковую нумерацию и обозначаться арабскими цифрами без точки. Параграфы должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждой главы. Номер параграфа включает номер главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой, например 1.1,

1.2, 1.3, и т.д. После последней цифры и нумерации и в конце названия главы или параграфа точка не ставится.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Подрисовочная надпись оформляется следующим образом:

РИСУНОК

Рисунок 1 - Направления деятельности ООО «Спецтехсервис» в процентном соотношении

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Все таблицы нумеруют арабскими цифрами в пределах всего текста. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Таблицы оформляются следующим образом:

Таблица 1 – Оборудование торгового предприятия «Мебеком»

Наименование	Марка	Габариты	Производитель	Цена	Общая стоимость

Если таблица разорвана, то разрыв оформляется следующим образом:

Продолжение таблицы 1

Наименование	Марка	Габариты	Производитель	Цена	Общая стоимость

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку.

Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Пояснения значений символов и числовых коэффициентов следует

приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Все цитаты, факты, цифровые данные и т. п. должны сопровождаться ссылкой на источник с полными выходными данными (Ф.И.О. автора, название книги, статьи, год и место издания публикации, порядковый номер страницы).

Ссылки в тексте имеют либо сквозную нумерацию в виде надстрочного индекса и в этом случае выходные данные располагаются внизу страницы, либо представлены в скобках внутри текста – номера источника в списке литературы и номер страницы. Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1–2003 "Библиографическое описание документа. Общие требования и правила оформления", ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 "Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления".

Сокращение слов в тексте (кроме общепринятых) не допускается.

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его страницах. При этом в тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O. В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Перечень документов, необходимых представить в отчете:

- устав предприятия;
- копия сертификата услуг предприятия;
- выписка из журнала по техники безопасности;
- должностные обязанности руководителя предприятия, заведующего производством, начальника цеха, администратор зала;
- меню различных вариантов;
- сырьевая ведомость;
- копии сертификатов соответствия сырья;
- технологические карты;
- технико-технологические карты;
- схемы структуры предприятия;
- калькуляционная карта

4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподавательский состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: Высшее профессиональное образование и опыт педагогической деятельности не менее 3-х лет, Стаж работы в торговых организациях не менее 3-х лет, наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3

года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5.МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.07. «Выполнение работ по профессии повар» проводится для студентов дневного отделения СПО на 2 курсе с целью закрепления, расширения и углубления полученных теоретических знаний, ознакомления студента с будущей специальностью, приобретения начальных профессиональных умений и практических навыков в решении конкретных проблем.

Учебная практика проводится в подразделениях ННГУ. До начала практики студент подписывает у руководителя практики Университета «Согласие руководителя практики» (Приложение И) и передает его в сектор практики.

По окончании учебной практики студенту выставляется оценка на основании текущего контроля его работы, сдачи отчета и его защиты.

Программа практики разрабатывается на кафедре торгового дела в соответствии с ФГОС СПО с учетом профиля специальности, по которой обучаются студенты, характера предприятия, учреждения, организации, обсуждаются на заседании кафедр и утверждаются проректором по учебной работе.

Программа практики предусматривает:

- задачи, содержание и сроки проведения практики;
- задание и содержание отчета по практике;
- подведение итогов практики (отчет, защита отчета).

Требования к организации практики определяются ППССЗ по конкретной специальности подготовки. Организация учебной практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и

последовательности овладения студентами будущей профессией в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Сроки проведения практики устанавливаются вузом в соответствии с учебным планом и годовым графиком учебного процесса.

В период практики на студентов распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка предприятия, где студенты проходят практику.

Заведующий выпускающей кафедры:

- осуществляет непосредственное организационное и учебно-методическое руководство практикой студентов;
- назначает в качестве руководителя практики от кафедры опытных преподавателей, хорошо знающих работу организаций, предприятий; ведущих занятия по основной дисциплине, по которой в соответствии с учебным планом предусмотрена практика.
- обеспечивает разработку программ практик и других необходимых методических материалов для проведения практики;
- совместно с руководителем практики ведет работу с предприятиями, учреждениями и организациями с целью привлечения их в качестве баз практики.

Руководитель практики студентов от выпускающей кафедры:

- получает от заведующего выпускающей кафедры и ответственного за организацию и проведение практики на кафедре указания по подготовке и проведению практики;
- проводит организационное собрание, на котором доводит до студентов требования по ведению дневников по практике;
- подробно знакомит с индивидуальным заданием по практике и выдает его студенту;

- согласовывает с руководителем практики от организации календарный план прохождения практики студентами, распределение студентов по рабочим местам и график их передвижения, тематику индивидуальных заданий;

- знакомит руководителя практики от организации с программой практики;

- контролирует выполнение студентами программы практики и индивидуальных заданий, графика её проведения, контролирует студентов по вопросам выполнения программы практики, проверяет ведение студентами дневников практики и подбор материалов для отчёта;

- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;

- информирует кафедру и деканат о ходе практики, немедленно сообщает заведующему кафедрой, в деканат о всех случаях травматизма или нарушения трудовой дисциплины студентами-практикантами;

- проверяет и подписывает дневники студентов по окончании практики;

- участвует в защите отчетов по практике.

Руководитель практики от предприятия:

- организует практику студентов в соответствии с программой практики;

- проводит со студентом инструктаж по охране труда и технике безопасности;

- обеспечивает студентов-практикантов рабочими местами в соответствии с программой практики, знакомит их с организацией, предоставляет возможность использования имеющейся литературы, технической и другой документации, а также создает необходимые условия для получения студентом в период прохождения практики знаний по специальности в области экономики, организации и управления производством, технологии, техники безопасности и т. д.;

- по окончании практики дает характеристику работы (Приложение Е) обучающегося и качества подготовленных ими отчётов;
- делает отметки в аттестационном листе (Приложение Ж). В аттестационном листе руководитель от базы практики отмечает успешное/неуспешное прохождение производственной практики, виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций.

Студент при прохождении практики обязан:

- добросовестно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие на предприятии, в учреждении, организации правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- нести ответственность за выполненную работу;
- вести дневник по практике;
- представить руководителю практики отчет и дневник практики по выполнению всех заданий с отзывом-характеристикой о практике и защитить его.

В период практики студент выполняет работы в соответствии с заданием на рабочем месте под руководством штатного работника предприятия и в этом случае он может рассматриваться как стажер, дублер, практикант, ассистент, помощник и т.д. Разрешается зачислить студентов в период прохождения практики временно на штатные должности, если работа в этой должности не противоречит программе соответствующей практики и не помешает выполнению задания руководителя и программой. Использование студентов на рабочих местах, не предусмотренных

программой, в утвержденные приказом ректора сроки практик не разрешается.

Рабочее время студента-практиканта устанавливается в соответствии с действующими на предприятии (организации) внутренним распорядком и режимом работы. Продолжительность рабочего дня студента-практиканта не должна превышать при пятидневной рабочей неделе 6 академических часов, а при шестидневной – 5 часов.

Ответственность за организацию производственной практики на предприятии несет руководитель предприятия, заключивший договор с университетом либо приславший официальный запрос на возможность устройства в отведенные сроки конкретного количества студентов-практикантов, а в случае нарушения студентом-практикантом норм и правил поведения на предприятии и последующем наложении дисциплинарных взысканий сообщает об этом кафедру.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики от ННГУ в форме дифференцированного зачета.

По итогам практики аттестуются студенты, выполнившие программу практики и представившие отчеты и дневники по практике. Формой итогового контроля прохождения практики или ее этапа является защита отчета.

	Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<i>Оформление отчета, дневника; выполнение индивидуальных заданий</i>
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<i>Оформление отчета, дневника; выполнение индивидуальных</i>

		<i>заданий</i>
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<i>Оформление отчета, дневника; выполнение индивидуальных заданий</i>
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса	<i>Оформление отчета, дневника; выполнение индивидуальных заданий</i>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<i>Оформление отчета, дневника; выполнение индивидуальных заданий</i>
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<i>Оформление отчета, дневника; выполнение индивидуальных заданий</i>

Освоенные общие компетенции

	Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	Выполнение программы практики
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; – оценка эффективности и качества выполнения;	Выполнение программы практики
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации технологического процесса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Выполнение программы практики
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	Выполнение программы практики
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа на ПВМ, использование новейшего оборудования.	Выполнение программы практики

ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Выполнение программы практики
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Выполнение программы практики
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Выполнение программы практики
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	анализ инноваций в области организации технологического процесса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Выполнение программы практики

Зачет проводится в форме защиты письменных отчетов, составленных в соответствии с требованиями программы практики, на основании утвержденного задания на практику, с учетом содержания дневника прохождения практики и отзыва руководителя практики от предприятия.

Письменные отчеты по практике каждого студента вместе с характеристиками-отзывами с предприятий хранятся на выпускающей кафедре в течение всего периода обучения студента.

Для защиты отчета и получения зачета по практике студентам, проходящим практику в г. Нижнем Новгороде выделяется в конце практики 2-3 дня.

Зачет по учебной практике принимает руководитель практики от кафедры. Результаты зачета оформляется ведомостью.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов, в том числе и при назначении на академическую стипендию.

Ликвидация задолженности по практике производится в сроки, установленные для ликвидации академических задолженностей по теоретическим дисциплинам.

Студенты после прохождения практики сдают отчет на проверку и в форме устной или электронной презентации (по выбору студента) защищают свою работу.

Преподаватели оценивают результаты работы студентов с учетом критериев оценивания работ.

Критерии оценивания защиты отчета по практике:

- соответствие содержания отчета заданию на практику;
 - соответствие содержания отчета цели и задачам практики;
 - логичность и последовательность изложения материала;
 - объем исследованной литературы, Интернет-ресурсов, справочной и энциклопедической литературы;
 - анализ и обобщение информационного материала;
 - наличие дневника;
 - наличие и обоснованность выводов;
 - правильность оформления (структурная упорядоченность, ссылки, цитаты, таблицы и т.д.);
 - отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок;
- полнота раскрытия всех аспектов содержания практики (введение, постановка задачи, оригинальная часть, результаты, выводы).

Результаты защиты отчета определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно по следующим критериям:

Оценка «отлично» выставляется, если:

Студент выполнил в срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу. В установленные сроки представил: отчет и характеристику.

В дневнике дал полное, обстоятельное описание заданий практики, приложил необходимые документы. Отчет оформил в соответствии с требованиями.

На защите логически верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

Оценка «хорошо» выставляется, если:

Студент выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность. В установленные сроки представил: отчет , характеристику.

В дневнике дал излишне подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, приложил необходимые документы. Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:

Студент выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил: отчет , характеристику.

В дневнике дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы. Отчет оформил небрежно, с нарушениями требований.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:

Студент не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Дневник, выполненный студентом, не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения, ответы не полные, отсутствуют копии документов.

Приложение А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**
**«Национальный исследовательский Нижегородский государственный
университет им. Н.И. Лобачевского»**
Институт экономики и предпринимательства
Кафедра «Торговое дело»

Отчет

по учебной практике

по профессиональному модулю ПМ.07. «Выполнение работ по профессии повар»

Студента _____
фамилия, имя, отчество

Группа _____ курс _____

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Руководитель от ИЭП:

Ученая степень, ученое звание, ф.и.о.

Руководитель от предприятия:

Должность, ф.и.о.

г. Нижний Новгород

20 ____ год

Приложение Б

ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К СТУДЕНТАМ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

1. Полностью выполнять рабочую программу учебной практики.
2. Регулярно вести дневник, предъявлять его руководителям практики от вуза и от производства для проверки
3. Соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка. в том числе правила перемещения по территории и предприятию предприятия:
 - перед началом практики пройти медицинский осмотр с оформлением медицинской книжки;
 - содержать в чистоте свое рабочее место;
 - поддерживать порядок на предприятии и в цехах;
 - правильно и по назначению использовать оборудование и инвентарь;
 - быть вежливым и предупредительным
 - Запрещено на предприятиях общественного питания: курить; жевать и дегустировать товар; создавать брак на складе и в торговом зале; лазить по стеллажам; кататься на тележках и погрузчиках; разговаривать по сотовому телефону
 - Запрещено носить открытую обувь, обувь с мехом и без резиновой подошвы; ходить в наушниках; покидать самостоятельно рабочее место; находиться в раздевалке во время рабочей смены; выходить вовремя работы с территории предприятия
4. Соблюдать трудовую и производственную дисциплину.
5. Изучить и строго соблюдать нормы техники безопасности и охраны труда, правила пожарной безопасности;
6. Соблюдать правила санитарии и личной гигиены.
7. Соблюдать технологию приготовления кулинарной продукции и правильно применять технологические приемы приготовления пищи.
8. Выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве.
9. Изучать и применять высокопроизводительные приемы и способы труда квалифицированных рабочих.
10. Самостоятельно осуществлять мероприятия по наиболее эффективному использованию рабочего времени, электроэнергии, инструментов, механизмов.
11. Посещать занятия и консультации, проводимые руководителями практики от учебного заведения.
12. При изменении базы практики, иных изменениях в период прохождения практики ставит в известность руководителя практикой.

Приложение В

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ 07.01 «Выполнение работ по профессии повар»

Студента(студентки)

_____ (фамилия, имя, отчество полностью)

Факультет/институт/филиал _____

Форма обучения _____

Направление/специальность _____

Содержание задания на практику (перечень подлежащих рассмотрению вопросов):

ПРАКТИКЕ

1. Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)

Анализ места прохождения практики: тип, класс, сравнение с требованиями предъявляемыми в ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания", организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационная структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений, оценка основных конкурентов.

Организационная структура управления предприятием (схема).

2. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: холодный цех

Организация работы цеха. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехе. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

3. Анализ технологического процесса приготовления блюд в холодном цехе (3 наименования блюда).

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления блюд.

Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд.

Составить технологическую схему для приготовления блюд.

Составить технико-технологические карты (ТТК) блюд (3 выбранных блюда). Бланк технико-технологической карты представлен в Приложении Д.

4. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: горячий цех

Организация работы цеха. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехе. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

5. Анализ технологического процесса приготовления блюд в горячем цехе (3 наименования блюда).

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления блюд.

Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд.

Составить технологическую схему для приготовления блюд.

Составить технико-технологические карты (ТТК) блюд (3 выбранных блюда). Бланк технико-технологической карты представлен в Приложении Д.

6. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: специализированный цех (мучной, кондитерский)

Организация работы цеха. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехе. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

7. Анализ технологического процесса приготовления блюд в специализированном цехе (3 наименования изделия).

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления изделий.

Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления изделий.

Составить технологическую схему для приготовления изделий.

Составить технико-технологические карты (ТТК) изделий (3 выбранных изделия). Бланк технико-технологической карты представлен в Приложении Д.

Перечень пробных работ:

1. Приготовление и подача щей из свежей и квашеной капусты. Требования к их качеству, условия и сроки реализации.

2. Приготовление и подача борщей (борщ "Московский", "Флотский", "Украинский", "Сибирский"). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. Приготовление и подача рассольников и солянок (рассольник "Ленинградский", "Домашний", "Московский", солянка мясная сборная, "Домашняя"). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

4. Приготовление и подача супов овощных, картофельных, с крупами, бобовыми изделиями. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

5. Приготовление и подача супа-лапши "Домашней" и супа-лапши грибной. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

6. Приготовление и подача супов сладких и молочных. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

7. Приготовление и подача супов-пюре. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

8. Приготовление и подача прозрачного бульона с пельменями. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

9. Приготовление и подача холодных супов (борщ холодный, окрошка мясная). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

10. Приготовление и подача блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей (картофель отварной, в молоке, пюре картофельное, из свеклы, из моркови, овощи, припущенные в соусе). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

11. Приготовление и подача блюд и гарниров из жареных овощей (картофель, жаренный всеми способами, кабачки, баклажаны жареные). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

12. Приготовление и подача блюд из протертых овощей (котлеты картофельные, свекольные, морковные, капустные) и соусы к ним (грибной, сметанный, молочный). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

13. Приготовление и подача блюд из тушеных овощей (капуста тушеная, рагу из овощей). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

14. Приготовление и подача блюд из запеченных овощей (голубцы, овощи фаршированные). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

15. Подготовка к варке круп. Варка каш (рассыпчатой, вязкой, жидкой) из различных круп. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

15. Приготовление блюд из круп (запеканка рисовая, соус сметанный; котлеты пшеничные, соус грибной; клецки манные, соус абрикосовый). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

16. Подготовка к варке бобовых. Варка бобовых (пюре из гороха), правило подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

17. Подготовка к варке макаронных изделий. Варка макаронных изделий откидным и безоткидным способом. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

18. Приготовление блюд из макаронных изделий (макароны с ветчиной и томатом, лапшевник, соус молочный). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

19. Приготовление и подача блюд из отварной и припущенной рыбы (рыба отварная, соус "Польский"; рыба припущенная, соус "Белое вино"). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

20. Приготовление и подача блюд из жареной рыбы (рыба, жаренная по-ленинградски; рыба, жаренная с зеленым маслом). Требования к качеству, условия и сроки хранения.

21. Приготовление и подача блюд из тушеной и запеченной рыбы (рыба в молоке; рыба, запеченная по-московски). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

22. Приготовление и подача блюд из рубленой рыбы (зразы рыбные, соус томатный; тефтели). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

23. Приготовление и подача блюд из нерыбного водного сырья (кальмары, запеченные под луковым соусом; зразы рыбные с морской капустой). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

24. Приготовление и отпуск блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

25. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного крупным куском. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

26. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного крупным куском. Правила подбора гарниров и соусов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

25. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного порционным куском (лангет с соусом, антрекот, эскалоп в соусе, котлеты натуральные, отбивные, ромштекс). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

28. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного мелким куском (шашлык, бефстроганов, поджарка). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

29. Приготовление и подача блюд из мяса, тушенного порционным и мелким куском (зразы отбивные, говядина духовая, плов, азу, гуляш, жаркое по-домашнему). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

30. Приготовление и подача блюд из натуральной рубленой массы (бифштекс, шницель натуральные рубленные, котлета "Полтавская"). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

31. Приготовление и подача из мясной котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

32. Приготовление и подача запеченных блюд из мяса (голубцы, биточки по-казацки, овощи фаршированные, блинчики с мясом). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

33. Приготовление и подача блюд из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски, почки по-русски). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

34. Приготовление жидкого теста для блинчиков, выпечка блинчиков

35. Приготовление и подача натуральных фруктов, компоты и фрукты в сиропе. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

43. Приготовление и подача железированных сладких блюд (желе многослойное, мусс, самбук яблочный, крем сливочный, соусы сладкие). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

44. Приготовление и подача горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки в тесте, пудинг манный с консервированными фруктами). Требования к качеству, условия и сроки реализации

Дата выдачи задания _____

Руководитель практики от факультета/института/филиала _____

(ФИО) подпись

Ознакомлен _____

(ФИО студента и подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Приложение Г



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ НИЖЕГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Н.И. ЛОБАЧЕВСКОГО**

Институт экономики и предпринимательства

**ДНЕВНИК
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

07.01 «Выполнение работ по профессии повар»

Обучающийся (ФИО) _____

Курс 2

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Записи о работах, выполненных во время прохождения практики

Дата	Место практики (структурное подразделение базы практики)	Содержание выполненной работы	Отметка о выполнении руководителя практики от факультета/института/филиала, подпись	Отметка о выполнении руководителя практики от базы практики, подпись

Руководитель практики от
факультета/института/филиала _____
(подпись)

_____ МП
(дата) (ФИО, должность)

Руководитель практики от базы практики _____
(подпись)

_____ МП
(дата) (ФИО, должность)

УТВЕРЖДАЮ
 Руководитель организации
 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

 Название блюда

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на _____ (название блюда), вырабатываемое _____ (название предприятия) реализуемое в _____ (название предприятия) и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления _____ (название блюда), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
ВЫХОД:		

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок годности _____ (название блюда) согласно СанПиН 2.3.2.1324 - _____ (указать количество часов) при температуре от _____ до _____ °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - _____.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели _____ должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ _____ (название блюда) на выход - 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный за оформление ТТК в _____ (название предприятия) _____ (ФИО)

Зав. производством кафе _____ (ФИО)

ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

(заполняется руководителем практики от базы практики с указанием степени теоретической подготовки обучающегося, качества выполненной им работы, соблюдением дисциплины, недостатков (если таковые имеются))

Обучающийся (ФИО) _____ в период с _____ по _____

_____ проходил учебную практику 07.01 «Выполнение работ по профессии повар» в _____

За указанный период прохождения практики _____

Руководитель практики от базы практики _____ (подпись)

_____ (дата)

МП _____ (ФИО, должность)

Приложение Ж
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Обучающийся _____
(ФИО)

___2___ курс специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Успешно/неуспешно прошел учебную практику 07.01 «Выполнение работ по профессии повар»

с _____ по _____

База практики _____
(название организации и юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности профессиональных компетенций

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики	Оценка о выполнении каждого вида работ руководителем практики от базы практики
1) Осуществление сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для подготовки отчета по практике	
2) Использование нормативно-правовой и технической документации в ходе исследования	
3) Изучение и подготовка общей характеристики предприятия	
4) Изучение организации работы структурного подразделения предприятия общественного питания: холодный цех	
5) Изучение технологического процесса приготовления полуфабрикатов в холодном цехе (3 наименования блюда).	
6) Изучение организации работы структурного подразделения предприятия общественного питания: горячий цех	
7) Изучение технологического процесса приготовления блюд в горячем цехе (3 наименования блюда).	
8) Изучение организации работы структурного подразделения предприятия общественного питания: специализированный цех (мучной, кондитерский)	
9) Изучение технологического процесса приготовления блюд в специализированном цехе (3 наименования изделия).	
10) Оформление содержания, введения, заключения и списка литературы	
11) Формирование отчета по практики со всеми документами и приложениями	
Общая оценка	

Аттестуемый продемонстрировал владение следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	_____ (подпись руководителя практики)

(в перечне указываются все компетенции, предусмотренные программой практики; руководитель практики отмечает знаком «+» и своей подписью те компетенции, которыми, по его мнению овладел аттестуемый)

Руководитель практики от базы практики

_____ (подпись)

_____ (дата)

_____ МП

_____ (ФИО, должность)

«С местом прохождения учебной/ производственной/ преддипломной
(нужное подчеркнуть)

практики на предприятии _____

(указывается наименование предприятия)

студента(ки) _____

(ФИО студента)

согласен».

Руководитель практики _____

Должность, ФИО

Подпись

«С местом прохождения учебной/ производственной/ преддипломной
(нужное подчеркнуть)

практики на предприятии _____

(указывается наименование предприятия)

студента(ки) _____

(ФИО студента)

согласен».

Руководитель практики _____

Должность, ФИО

Подпись

Широкова Лариса Олеговна

Хайруллина Дина Рестямовна

Керичева Ксения Александровна

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по учебной практике

07.01 «Выполнение работ по профессии повар»

Учебно-методическое пособие

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный
университет им. Н.И. Лобачевского».
603950, Нижний Новгород, пр. Гагарина, 23.