

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

01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

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 (01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»): учебно-методическое пособие. - Нижний Новгород: ННГУ им. Н.И. Лобачевского, 2017. – 58 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	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	17
5.МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	34
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	38
ПРИЛОЖЕНИЯ	

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 в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, квалификация – техник-технолог, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных и общих 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 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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:

разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной

печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

Уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

Знать: ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды

технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 144 часа (3 семестр) и 144 часа – 4 семестр.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом прохождения учебной практики 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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>знать: основные понятия и термины, используемые в профессии, сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</p> <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 технологии в оформлении результатов самостоятельной работы;</p> <p>владеть: приемами демонстрации на практике навыков использования информационно-коммуникационных</p>

		технологий в оформлении отчетов по практике.
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 профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p>знать: возможные сферы и направления профессиональной самореализации; пути достижения более высоких уровней 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.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<p>(З1)знать: современные тенденции и технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>(З2)знать: ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; требования к качеству овощей; требования к безопасности хранения овощей; основные критерии оценки качества подготовленных овощей; методы обработки и подготовки овощей для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей;</p> <p>(У1)уметь: определять способ действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>(У2)уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении</p>

		<p>полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>(В1)владеть: приемами определения и выполнения задачи исходя из цели</p> <p>(В2)владеть: разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; расчета массы овощей для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд</p>
ПК 1.1	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>знать: ассортимент мяса для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; технологию приготовления начинок для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;</p> <p>владеть: навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса</p>

ПК 1.2	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>знать: ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;</p> <p>владеть: навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленной рыбы;</p>
ПК 1.3	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>знать: ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусяной печени; требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени; требования к безопасности хранения утиной и гусяной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; варианты подбора</p>

		<p>пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>владеть: навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Результаты студенты оформляют в виде отчета по практике.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Количество часов: 288.

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.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	3	По учебному плану	144	отчет по практике

2	УП.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	4	По учебному плану	144	отчет по практике
	Итого			144	Дифференцированный зачет с оценкой

3.2. Тематический план учебной практики

Код Профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ОК 1-8, ОК9 (31, У1,В1)	Раздел 1. Знакомство с учебной базой учебной практики	20
ОК 9 (32, У2,В3)	Раздел 2 Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей	40
ОК 1-8, ОК9 (31, У1,В1) ПК 1.1	Раздел 3. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря	84
ОК 1-8, ОК9 (31, У1,В1) ПК 1.2	Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.	72
ОК 1-8, ОК9 (31, У1,В1) ПК 1.3	Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи	72
	Итого	288

3.3. Содержание практики (УП 01.01) – 3 семестр

Наименование разделов, тем		Содержание учебного материала, практических занятий и самостоятельной работы	Объем часов
1		2	3
Раздел 1. Знакомство с учебной базой учебной практики			20
	1	- Вводный инструктаж по охране труда при работе в предприятиях общепита. -Ознакомление с правилами санитарии. Инструктаж по технике безопасности. Правила личной гигиены работников массового питания.	2
	2	-тип предприятия, специализация, классность, вместимость, оборачиваемость места за день; - место размещения, юридический адрес; -структурная схема предприятия в зависимости от выполняемых функций; структура управления предприятием; - структура управления персоналом;- характеристика подразделений предприятия общественного питания; -характеристика организационно-правовой формы предприятия; -характеристика форм производства продукции; -характеристика ассортимента, сегментов потребителей; -порядок расчета за услуги, расчет стоимости покупки (обеда).	18
Раздел 2 Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей			40
	1	Знакомство с организацией работы овощного цеха. -Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе. Ознакомление с правилами санитарии	10
	2	-Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. -Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.	20
	3	-Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. -Подготовка кабачков для фарширования. - Обработка грибов.	20
Раздел 3. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря			84

	1	- Инструктаж по охране труда при работе в рыбном цехе. Ознакомление с правилами санитарии. -Ознакомление с организацией рабочих мест	10
	2	Определение доброкачественности рыбы. -Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой. .	14
	3	- Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. -Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой	20
	4	-Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки.	20
	5	-Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее.	10
	6	-Обработка нерыбных продуктов моря. -Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.	10
		Итого в 3 семестре	144
Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса			72
	1	Инструктаж по охране труда при работе в мясном цехе. Ознакомление с правилами санитарии. -Ознакомление с организацией рабочих мест	22
	2	-Определение доброкачественности мяса. -Дефростация мяса.	10
	3	-Разделка туш говядины. -Кулинарное использование полученных частей. -Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения	8
	4	-Разделка туш баранины. -Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требование к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	8
	5	-Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	6

	6	Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	6
	7	-Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	6
	8	-Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. -Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	9	-Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
	10	-Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации. -Приготовление котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения	6
Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи			72
	1	-Инструктаж по охране труда при работе в птицебельном цехе (мясном – участок). -Ознакомление с правилами санитарии. -Ознакомление с организацией рабочих мест -Обработка сельскохозяйственной птицы	22
	2	-Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	16
	3	-Приготовление котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	16
	4	Обработка дичи, приготовление полуфабрикатов из дичи. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	18
	Итого в 4 семестре		144

Структура отчета по практике:

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.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждого раздела модуля, начиная с третьего семестра в лаборатории и организации рабочего места или 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, планы-графикы 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 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Дата введения 2016-01-01.

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

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

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

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

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

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

14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01.

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

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 рецептур 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.frio.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: овощной цех

4. Анализ технологического процесса приготовления полуфабрикатов в овощном цехе (3 наименования полуфабрикатов).

5. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: мясной цех, рыбный цех (мясо-рыбный цех)

6. Анализ технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы (3 наименования полуфабрикатов).

7. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: птицегольевой цех

8. Анализ технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы (3 наименования полуфабрикатов).

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: овощной цех

Организация работы овощного цеха предприятия.

Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в овощных цехах, нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Организация работы цеха обработки зелени.

4. Анализ технологического процесса приготовления полуфабрикатов в овощном цехе (3 наименования полуфабрикатов).

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления полуфабрикатов.

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

Составить технологическую схему для приготовления полуфабрикатов.

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

5. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: мясной цех, рыбный цех (мясо-рыбный цех)

Организация производства полуфабрикатов из мяса, рыбы.

Организация рабочих мест и труда в мясном, рыбном цехах. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в мясных, рыбных цехах, нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы,

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

6. Анализ технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы (3 наименования полуфабрикатов).

Провести анализ технологического процесса по следующим показателям:

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления полуфабрикатов.

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

Составить технологическую схему для приготовления полуфабрикатов.

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

7. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: птицегольевой цех

Организация производства полуфабрикатов из птицы.

Организация рабочих мест и труда в птицегольевом цехе. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в птицегольевых цехах, нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

8. Анализ технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы (3 наименования полуфабрикатов).

Провести анализ технологического процесса по следующим показателям:

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления полуфабрикатов.

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

Составить технологическую схему для приготовления полуфабрикатов.

Составить технико-технологические карты (ТТК) полуфабрикатов (3 выбранных блюда). 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.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 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 отчетов;
- 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 выполнении 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 мешает 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 кафедре.

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 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<i>Оформление отчета, дневника; выполнение индивидуальных заданий</i>
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для	<i>Оформление отчета, дневника; выполнение индивидуальных</i>

	сложной кулинарной продукции.	<i>заданий</i>
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<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 работ по профессии	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.01. «Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

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

01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Студента(студентки)

(фамилия, имя, отчество полностью)

Факультет/институт/филиал _____

Форма обучения _____

Направление/специальность _____

Содержание задания на практику (перечень подлежащих рассмотрению вопросов):

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: овощной цех

Организация работы овощного цеха предприятия.

Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в овощных цехах, нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Организация работы цеха обработки зелени.

4. Анализ технологического процесса приготовления полуфабрикатов в овощном цехе (3 наименования полуфабрикатов).

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления полуфабрикатов.

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

Составить технологическую схему для приготовления полуфабрикатов.

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

5. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: мясной цех, рыбный цех (мясо-рыбный цех)

Организация производства полуфабрикатов из мяса, рыбы.

Организация рабочих мест и труда в мясном, рыбном цехах. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в мясных, рыбных цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

6. Анализ технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы (3 наименования полуфабрикатов).

Провести анализ технологического процесса по следующим показателям:

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления полуфабрикатов.

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

Составить технологическую схему для приготовления полуфабрикатов.

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

7. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: птицегольевой цех

Организация производства полуфабрикатов из птицы.

Организация рабочих мест и труда в птицегольевом цехе. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в птицегольевых цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

8. Анализ технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы (3 наименования полуфабрикатов).

Провести анализ технологического процесса по следующим показателям:

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления полуфабрикатов.

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

Составить технологическую схему для приготовления полуфабрикатов.

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

Перечень пробных работ:

1. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.

2. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования. Обработка грибов.

3. Определение доброкачественности рыбы. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.

4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбных продуктов моря. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.

5. Определение доброкачественности мяса. Дефростация мяса. Разделка туш говядины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

6. Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

7. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

8. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

9. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

10. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

11. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

12. Обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

13. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.

14. Приготовление котлетной массы из мяса и птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

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

01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Обучающийся (ФИО) _____

Курс 2

Специальность 19.02.10 «Технология производства общественного питания»

Приложение Д

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)

Приложение Ж
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Обучающийся _____
(ФИО)

___2___ курс специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Успешно/неуспешно прошел учебную практику 01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

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: овощной цех	
5) Изучение технологического процесса приготовления полуфабрикатов в овощном цехе (3 наименования полуфабрикатов).	
6) Изучение организации работы структурного подразделения предприятия общественного питания: мясной цех, рыбный цех (мясо-рыбный цех)	
7) Изучение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы (3 наименования полуфабрикатов).	
8) Изучение организации работы структурного подразделения предприятия общественного питания: птицеголевой цех	
9) Изучение технологического процесса приготовления	

полуфабрикатов из птицы (3 наименования полуфабрикатов).	
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 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	_____
	(подпись руководителя практики)
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	_____
	(подпись руководителя практики)
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	_____
	(подпись руководителя практики)

ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	_____
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

(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

**01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

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.