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

Директор института экономики

и предпринимательства

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

 (подпись)

"\_\_\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г

**Рабочая программа учебной практики**

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

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2017

Программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Авторы:

К.т.н., доцент торгового дела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Широкова Л.О.

Ассистент кафедры Торгового дела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Керичева К.А.

 *(подпись)*

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

«19» мая 2017 г., протокол № 6

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

**Программа согласована:**

Исполнительный директор ООО «Паритет»

И.М. Алексеева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(подпись)*

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ:

стр.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 | 4 |
| 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ
 | 6 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
 | 7 |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
 | 11 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ
 | 19 |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

**1.1. Место****учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)**

*Учебная практика* УП.01.01 входит в профессиональный модуль ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и проходит на 2 курсе (3,4 семестр).

**1.2 Цели и задачи 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 ходе прохождения практики обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
* организации технологического процесса подготовки 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 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 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.

**обладать** общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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.

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.

**1.3 .Трудоемкость освоения программы учебной практики:**

в рамках освоения ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 288 часов;

**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ**

**Результатом учебной практики является освоение**

общих компетенций (ОК)

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата практики** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (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. |

профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата практики** |
| 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. |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

**3.1 Структура практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля | Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах) | Период проведения практики |
| ОК 1-9 | ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукцииРаздел 1.Знакомство с учебной базой учебной практики | 1 | 3-4 семестр |
| ОК 1-9ПК 1.4 | ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукцииРаздел 2 Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей | 1 | 3-4 семестр |
| ОК 1-9ПК 1.1 | ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукцииРаздел 3. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря | 2 | 3-4 семестр |
| ОК 1-9ПК 1.2 | ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукцииРаздел 4. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. | 2 | 3-4 семестр |
| ОК 1-9ПК 1.3 | ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукцииРаздел 5. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи | 2 | 3-4 семестр |

 **3.2 Содержание практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Видыдеятельности | Виды работ | Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ | Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ | Количество часов (недель) |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Знакомство с учебной базой учебной практики | - Вводный инструктаж по охране труда при работе в предприятиях общепита. -Ознакомление с правилами санитарии.Инструктаж по технике безопасности. Правила личной гигиены ра­ботников массового питания. | МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 22 |
| -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 |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Технологияобработки сырья иприготовления полуфабрикатов из овощей | 1. Знакомство с организацией работы овощного цеха.

-Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе. Ознакомление с правилами санитарии | МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 10 |
| 1. -Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование.
2. -Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
 | 20 |
| -Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. -Подготовка ка­бачков для фарширования.- Обработка грибов. | 20 |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Технологияобработки сырья иприготовления полуфабрикатов изрыбы и нерыбных продуктов моря | - Инструктаж по охране труда при работе в рыбном цехе. Ознакомление с правилами санитарии. -Ознакомление с организацией рабочих мест | МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 20 |
| Определение доброкачественности рыбы. -Способы разморажива­ния мороженой рыбы и вымачивания соленой. . | 24 |
| - Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. -Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой | 20 |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Технологияобработки сырья иприготовления полуфабрикатов измяса и субпродуктов. | Инструктаж по охране труда при работе в мясном цехе. Ознакомление с правилами санитарии. -Ознакомление с организацией рабочих мест | МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 22 |
| -Определение доброкачественности мяса. -Дефростация мяса.  | 10 |
| -Разделка туш говядины. -Кулинарное использование полученных частей. -Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения | 8 |
| -Разделка туш баранины. -Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требование к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. | 8 |
| -Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. | 6 |
| **-**Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. -Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 6 |
| -Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 6 |
| -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 |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Технологияобработки сырья иприготовления полуфабрикатов изсельскохозяйственной птицы и дичи | -Инструктаж по охране труда при работе в птицегольевом цехе (мясном – участок). -Ознакомление с правилами санитарии. -Ознакомление с организацией рабочих мест-Обработка сельскохозяйственной птицы | МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 22 |
| -Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. | 16 |
| -Приготовление котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. | 16 |
| Обработка дичи, приготовление полуфабрикатов из дичи. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. | 18 |
| -Инструктаж по охране труда при работе в птицегольевом цехе (мясном – участок). -Ознакомление с правилами санитарии. -Ознакомление с организацией рабочих мест-Обработка сельскохозяйственной птицы | 22 |

**4 . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

* программа учебнойпрактики;
* предписание на практику;
* индивидуальное задание;
* дневник практики;
* аттестационный лист;
* характеристика работы обучающегося;
* отчет по практике.

**4.2. Требования к** **учебно**-**методическому обеспечению практики**

Отчет о производственной практике 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 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.

Структура отчета включает:

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)

*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, рыбний 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. В*ыявить 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**

**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.

Кратко описать основные производственные помещения предприятия, представить схему взаимосвязи цехов на предприятии).

Перечислить ассортимент блюд и напитков предприятия, приложить копию меню.

Организационная структура управления предприятием (схема). Приложить копию штатного расписания.

Описать требования техники безопасности для персонала, работающего в производственных цехах.

Перечислить используемые предприятием информационно-коммуникационные технологии (компьютерная техника, лицензионные программные средства и т.п.)

Описать порядок взаимодействия персонала с руководством и потребителями. Описать основные принципы управленческой деятельности на предприятии.

Изучить составление графиков выхода на работу (пример графика приложить к отчету). Проанализировать осуществление контроля за работой в цехах, правильность эксплуатации оборудования, соблюдение производственной дисциплины, рецептур, норм выхода готовой продукции, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда.

Рассмотреть и приложить утвержденную учетно-отчетную документацию (график выхода на работу, товарно-транспортные накладные, накладные на продукты и пр.)

Повести анализ процесса составления меню и расчета отпускной цены на блюда (на конкретном примере).

**Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: овощной цех**

Организация работы овощного цеха предприятия.

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

**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.

**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.

Ознакомиться с порядком оперативного планирования работы производства.

Разработать производственную программу:

Составить план-меню на 1 день на (на примере одной группы сложной кулинарной продукции/ изделий) с учетом: требования ассортиментного перечня блюд, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спрос потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции);

**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.

Оценить качество готовых блюд /кулинарных и кондитерских изделий (на примере 2-3 блюд/изделий). Ознакомиться с порядком отпуска готовой продукции с производства.

**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.

**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 задаче.

*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.).

**4.3. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Требования к предприятиям:

Наличие в организации:

деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (мяса, рыбы, птицы)

Вид деятельности предприятий:

Предприятия, предоставляющие услуги общественного питания, осуществляющие приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (мяса, рыбы, птицы)

Оснащение базы практики:

• рабочие места;

• технологическое оборудование;

• наборы инструментов;

• приспособления, инвентарь, посуда.

Учебная практика реализуется в учебных центрах образовательного учреждения (Комбинат питания ННГУ).

**4.4. Перечень основной и дополнительной литературы, интернет–ресурсов, необходимых для проведения практики**

**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
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.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования".
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

**Список основной литературы**

* + - 1. [Васюкова А. Т.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9&page=2#none) 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. - ISBN 978-5-394-01714-8. http://znanium. com/bookread2.php? book=415067

**Дополнительная литература**

Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М.: КноРус, 2013. — 328 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53292 — Загл. с экрана.

**Интернет-ресурсы**

1. [http://www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)  - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
2. <http://www.frio.ru/>  - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
3. <http://www.horeca.ru/cooking/recipes/>  - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa
4. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
5. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
6. <http://www.koolinar.ru/index>  - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
7. <http://kulinarnayakniga.ru/>  - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
8. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
9. <http://www.restorus.com/>  - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
10. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

**Справочные системы**

Вуз обеспечивает каждому обучающемуся доступ через сеть Интернет к электронным образовательным ресурсам, содержащим полные тексты изданий, используемых в образовательном и научном процессе:

1. **Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»** - доступ к электронным версиям учебников, справочников, научных журналов, монографий, диссертаций и научных статей в различных областях знаний. Фонд постоянно пополняется изданиями, публикуемыми научно-издательским центром «ИНФРА-М» и другими российскими издательствами.
2. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU.** Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.
3. **Электронная библиотека «Юрайт» (biblio-online.ru).** Виртуальная выставка всего ассортимента книг издательства Юрайт. Виртуальный читальный зал литературы по многим отраслям знаний.

**4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения**

Реализация программы практики обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля, имеющими опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

**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.

**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

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

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).

*Зачтено 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.

*Зачтено 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

*Зачтено 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.

*Не зачтено 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Результаты****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Обучающийся демонстрирует умение организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Выполнение программ практики, отчет по практике, квалификационный экзамен |
| ПК 1.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Обучающийся демонстрирует умение организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Выполнение программ практики, отчет по практике, квалификационный экзамен |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | Обучающийся демонстрирует умение организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | Выполнение программ практики, отчет по практике, квалификационный экзамен |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные 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. | Постоянное развитие в выбранной профессиональной деятельности, умение поставить цели и задачи практики | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Навыки самоорганизации,самоуправления, умениевзаимодействия в ходерешения поставленных задач | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Определять успешные стратегии решения проблемы, Разрабатывать альтернативные решения проблемы | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Умение производить поиск информации в ходе решения поставленных задач, делатьвыбор и определять значимость профессиональных ценностейРезультативность поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Использование ИТ в оформлениирезультатов самостоятельнойработы. Умение применять в профессиональнойдеятельности | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Обоснованность выбора вида,методов и приемов бесконфликтногообщения и саморегуляции в коллективе;Соблюдение принципов профессиональной этики в ходе обучения; | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Умение работать в коллективе, ответственность за собственные действия и действия членов команды | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Организация самостоятельных занятий при изучении МДКАдекватность оценки рабочейситуации в соответствии с поставленными целями и задачамиОбоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях;Адекватность оценки ответственности за результат своей работы; | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Умение искать новую информацию от новых технологиях профессиональной деятельности и способность применять ее на практике | Наблюдение и оценкаполученных результатов на каждом из этапов освоениякомпетенции |

Приложения

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):

**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.

Кратко описать основные производственные помещения предприятия, представить схему взаимосвязи цехов на предприятии).

Перечислить ассортимент блюд и напитков предприятия, приложить копию меню.

Организационная структура управления предприятием (схема). Приложить копию штатного расписания.

Описать требования техники безопасности для персонала, работающего в производственных цехах.

Перечислить используемые предприятием информационно-коммуникационные технологии (компьютерная техника, лицензионные программные средства и т.п.)

Описать порядок взаимодействия персонала с руководством и потребителями. Описать основные принципы управленческой деятельности на предприятии.

Изучить составление графиков выхода на работу (пример графика приложить к отчету). Проанализировать осуществление контроля за работой в цехах, правильность эксплуатации оборудования, соблюдение производственной дисциплины, рецептур, норм выхода готовой продукции, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда.

Рассмотреть и приложить утвержденную учетно-отчетную документацию (график выхода на работу, товарно-транспортные накладные, накладные на продукты и пр.)

Повести анализ процесса составления меню и расчета отпускной цены на блюда (на конкретном примере).

**Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: овощной цех**

Организация работы овощного цеха предприятия.

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

**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.

**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.

Ознакомиться с порядком оперативного планирования работы производства. Разработать производственную программу:

- составить план-меню на 1 день на (на примере одной группы сложной кулинарной продукции/ изделий) с учетом: требования ассортиментного перечня блюд, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спрос потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции);

**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.

Оценить качество готовых блюд /кулинарных и кондитерских изделий (на примере 2-3 блюд/изделий). Ознакомиться с порядком отпуска готовой продукции с производства.

**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.

**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.

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 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)

 Приложение Д

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮРуководитель 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](http://base1.gostedu.ru/46/46201/index.htm) - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(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 Е

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

 в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

За указанный период прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от базы практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 МП

(дата) (ФИО, должность)

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: птицегольевой 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) |

(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)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ МП

(дата) (ФИО, должность)

Приложение И

«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