

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Отделение среднего профессионального образования
Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Методические указания
по учебной практике

Сочи, 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ
4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДНЕВНИКА О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ
6. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППССЗ, календарным учебным графиком.

При реализации ПП ССЗ учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций и может реализовываться как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Задачами учебной практики являются подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению профессиональных модулей, привитие им практических умений и навыков по избранной специальности.

Учебная практика может проводиться как на базе техникума, так и на предприятиях общественного питания.

По окончании практики студент предоставляет руководителю практики от техникума дневник, а преподаватель в свою очередь выставляет студенту оценки с учетом теоретических знаний и приобретенных практических навыков.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе учебной практики должен приобрести первоначальный практический опыт и умения:

- основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов;
 - технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы;
 - технология приготовления кондитерских изделий;
 - оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий;
 - организации обслуживания посетителей;
 - расчёта выхода продукции в ассортименте;
 - оформления документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией;
 - контроль хода и оценка результатов выполнения работ.
1. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.
 2. Закрепление правил делового этикета и делового общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций.
- Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- Принимать решение 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;
- Организовывать подготовку и приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

обучающийся должен **знать**:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
-
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
-

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательного учреждения либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров, между организацией осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла и (или) мастерами производственного обучения.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Обязанности руководителя практики от учебного заведения:

Руководитель практики от учебного заведения:

Участвует в разработке программ практик.

Оказывает помощь заведующему практикой в подборе баз практик и заключении договоров.

Участвует в проведении организационного собрания перед началом практики, на котором обсуждаются вопросы:

- цели и задачи практики;
- содержание программы практики;
- время и место проведения практики;
- требования к отчетной документации и сроки ее предоставления;
- порядок аттестации по итогам практики.

Распределяет студентов по базам практик.

Оказывает методическую помощь студентам по выполнению ими программы практики, оформлению отчетов и сборе материалов к выпускной квалификационной работе.

Осуществляет контроль за качественным проведением практики студентами в соответствии с программой практики.

Осуществляет контроль, за обеспечением и организацией нормальных условий труда обучающихся, контролирует проведение со студентами обязательных инструктажей по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка.

Проводит воспитательную работу со студентами, в тесной связи с администрацией предприятия, по воспитанию трудовой дисциплины и формированию профессиональных качеств.

Проверяет и оценивает отчетную документацию студентов.

Проводит аттестацию студентов по итогам практики.

Предоставляет заведующему практикой, после окончания практики:

- акты посещения предприятий;
- комплект отчетной документации студентов группы;
- ведомость результатов практики;
- письменный отчет о результатах практики, с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки студентов.

Обязанности руководителя практики от предприятия:

Руководитель практики от организации, на базе которой проводится практика, обеспечивает безопасные условия прохождения практики студентам, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; организует проведение инструктажа студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка. Руководитель практики от организации:

- размещает студентов по рабочим местам;
- несет ответственность за организацию практики студентов, за состояние здоровья и жизни студентов, контролирует соблюдение ими техники безопасности, правил внутреннего распорядка, установленных в данной организации;
- предоставляет студентам возможность использования технической и другой документации, компьютерных баз данных;
- обеспечивает соблюдение графика прохождения практики;
- осуществляет контроль выполнения студентами программы практики, ведения дневника;
- участвует в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвует в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентом в период прохождения практики;

Обязанности студента:

При прохождении учебной практики студенты имеют право:

- обращаться к администрации, руководителям практики, преподавателям по всем вопросам, возникшим в процессе учебной практики;
- вносить предложения по совершенствованию организации учебной практики.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

При прохождении учебной практики студенты обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- своевременно предоставлять руководителю практики отчетность по установленной форме;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДНЕВНИКА О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По окончании практики студент-практикант предоставляет руководителю практики от техникума дневник, который он ведет в течение всего периода практики, для рецензирования и последующей защиты.

В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Дневник оформляется в соответствии с требованиями стандартов ГОСТ 2.105-95 ЕСКД и ГОСТ 7.32-01 и должен включать следующие структурные элементы:

- титульный лист дневника (пример оформления представлен в приложении);
- дневник (пример оформления представлен в приложении);
- индивидуальное задание;
- отзыв.

Титульный лист оформляют в соответствии с приложением. Подписи на титульном листе выполняют чертёжным шрифтом. Содержание включает наименование всех разделов указанием номера страниц, с которых они начинаются. В дневнике указываются, вид профессиональной компетенции, виды работ, даты прохождения практики, и выполняемая работа. В приложение помещают фото материалы и копии основных документов производства в заполненном виде.

Правила оформления отчета: текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 , с соблюдением полей: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 25 мм.

Все страницы нумеруются, начиная с титульного листа(номер страницы на нем не проставляется), арабскими цифрами внизу справа.

Каждый раздел отчета начинается с нового листа. Заголовки структурных элементов печатают прописными (заглавными) буквами и располагают с абзацного отступа. Точки в конце заголовков не ставятся, заголовки не подчеркиваются. Если заголовок состоит из двух предложений их разделяют точкой. Переносы слов во всех заголовках не допускаются.

Материал в виде таблиц, схем, рисунков выносится в Приложение. Каждая таблица, рисунок и т.д. должны иметь свой порядковый номер и название. Название таблицы располагается с абзачного отступа, название рисунка в отличие от заголовка таблицы располагают под рисунком по центру. В тексте обязательно должна быть сделана ссылка на таблицу или рисунок, которая может быть оформлена следующим образом: «...результаты приведены в таблице « Название» Приложение № 1».

Ссылки на литературу оформляют в квадратных скобках, с указанием номера источника в списке литературы и страницы, например: [4, с. 28].

Дневник должен быть аккуратно оформлен и сброшюрован.

Основные источники литературы для написания отчета и дневника практики:

1. Васюткова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб пособие. - 2е изд., испр., и доп. - М., Дашков и К, 2010.

2. Ковалев Н. И., Куткина М. Н, Кравцова В. А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений – М.; Издательский Дом «Деловая литература», 2011.

3. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. Феникс, 2012

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г, Сиданова М.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и продукции», - М. Издательский центр «Академия», 2012–64 с.

2. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие. М.: «Дашков и К», 2013.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник,- М. Издательский центр «Академия», 2011 –320 с.

4. Мармузова Л.В., Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы, - М. Издательский центр «Академия», 2012 - 288 с.

5. Потапова И.И, Корнеева Н.В., Изделия из теста, - М. Издательский центр «Академия», 2011– 64 с.

6. Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для производства, - М. Издательский центр «Академия», 2014 –80 с.

Периодические издания:

1. Питание и общество. Производственный журнал. - М.: издательство «МАК».

2. Хлебопекарное производство. Научно- технический и производственный журнал.-М.: издательство пищевая промышленность.

Интернет-ресурсы

www.gastronom.ru - Журнал «Гастроном»

www.hlebopek.by- Журнал «Хлебопечение»

www.receptnaveka.ru Журнал «Каталог кулинарных рецептов»

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Пример оформления титульного листа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) РУДН
Отделение среднего профессионального образования

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дневник по практике

Учебная практика

с «__» ____ 201__ по «__» ____ 201__

Группа:

Студент (ФИО):

Название предприятия:

Руководитель практики от предприятия:

Руководитель практики от института:

Оценка _____

Сочи 201_____

Приложение 2

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Выдано студентам ____ курса группы _____, для прохождения учебной и производственной практики, согласно учебного плана с «__»__ 20__ по «__»__ 20__ г.

Пример заполнения дневника

Дата	Тема занятий	Наименование учебно-производственной работы	Текущая работа	кол-во часов	Оценка подпись
	механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика	обвалка, жиловка, зачистка отрубов; обработка субпродуктов; обработка сельскохозяйственной птицы и кролика	Работа в мясном цеху, производили обвалку, жиловку, зачистку мяса свинины, говядины. Выполнили поручения руководителя практики от предприятия	42	
	Приготовление бульонов	костный, мясокостный, мясной; рыбный, из птицы, грибной и овощной отвар		36	
	Приготовление супов	Заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки), картофельные супы, супы с макаронными изделиями, прозрачные супы, холодные		36	

	Приготовление соусов	приготовление коричневого бульона, красной и жировой мучных пассировок, пассированного томатного пюре; красного основного и его производных соусов; белого основного и его производных соусов, молочных и сметанных, грибных; майонезов, маринадов, заправок на растительном масле и сладких соусов		36	
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	овощи (картофель, свекла, морковь, капуста), грибы отварные, припущенные, запеченные, жаренные		36	
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий		36	
	Приготовление рыбных горячих блюд	Блюда из отварной и припущенной рыбы; тушеной и жареной рыбы; из запеченной рыбы и морепродуктов; блюда из котлетной массы из рыбы		36	
	Приготовление мясных горячих блюд	Приготовление блюд из отварного мяса; жареного мяса; тушеного мяса; натуральной рубки и котлетной массы; запеченного мяса; приготовление блюд из		36	

		субпродуктов			
	Приготовление блюд их с/х птицы и кролика	Приготовление блюд из отварной и тушеной птицы; жареной птицы и кролика		36	
	Приготовление блюд из яиц и творога	Приготовление блюд из яиц; приготовление блюд из творога; сырников, запеканок		36	
	Приготовление закусок	Приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе); приготовление салатов и винегретов, закусок из овощей		36	
	Приготовление пюреобразных супов	Суп-пюре из птицы, суп-пюре из овощей, из печени		36	
	Приготовление сложных заправочных производных супов	Борщ московский, борщ украинский, щи уральские, солянка сборная мясная		36	

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Выдано студентам _____ курса группы _____, для прохождения учебной и производственной практики, согласно учебного плана с «__»__ 20__ по «__»__ 20__ г.

№ п/п	ФИО студента	Индивидуальное задание
1.		Рассчитать технологическую карту на «Омлет натуральный» 8 порций, выход 110гр. Согласно сборнику рецептов 1996г.
2.		Рассчитать технологическую карту на «Каша вязкая с тыквой» 5 порций, выход порции 215гр. Согласно сборнику рецептов 1996г.
3.		Рассчитать технологическую карту на «Соус томатный» 2 порции, выход порции 50гр. Согласно сборнику рецептов 1996г
4.		Рассчитать технологическую карту на «Рассольник» 5 порций, выход порции 500гр. Согласно сборнику рецептов 1996г.
5.		Рассчитать технологическую карту на «Рагу из птицы» 3 порции, выход 350 гр. Согласно сборнику рецептов 1996г.
6.		Рассчитать технологическую карту на «Запеканка рисовая с творогом» 5 порций, выход порции 230гр. Согласно сборнику рецептов 1996г.
7.		Рассчитать технологическую карту на «Суп картофельный» 7 порций, выход 500гр. Согласно сборнику рецептов 1996г
8.		Рассчитать технологическую карту на «Помидоры фаршированные яйцом и луком» 13 порций, выход порции 200г. Согласно сборнику рецептов 1996г.
9.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Котлеты по - киевси» 23 порций, выход порции 150г. Согласно сборнику рецептов

		1996г.
10.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Каша боярская» 13порций, выход порции 370гр. Согласно сборнику рецептур 1996г
11.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Омлет натуральный» 15 порций, выход 110гр. Согласно сборнику рецептур 1996
12.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Оладьи из печени» 6 порций, выход порции 256гр. Согласно сборнику рецептур 1996г.
13.		Рассчитать технологическую карту на «Плов из птицы» 15 порций , выход порции 300гр. Согласно сборнику рецептур 1996г
14.		Рассчитать технологическую карту на «Суп с макаронными изделиями» 7порций , выход порции 500гр. Согласно сборнику рецептур 1996г
15.		Рассчитать технологическую карту на « Суп картофельный» 7 порций, выход 500гр. Согласно сборнику рецептур 1996г.
16.		Рассчитать технологическую карту на блюдо « Борщ сибирский» 5порций , выход порции 500гр. Согласно сборнику рецептур 1996г
17.		Рассчитать технологическую карту на «Картофель, жаренный во фритюре» 10 порций, выход порции 150гр. Согласно сборнику рецептур 1996г
18.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Соус томатный» 2 порции, выход порции 50гр. Согласно сборнику рецептур 1996г
19.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Каша вязкая с тыквой» 5 порций, выход порции 215гр. Согласно сборнику рецептур

		1996г.
20.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Плов из птицы», 15 порций, выход одной порции 300 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
21.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Жаркое по-домашнему», 18 порций, выходной 1 порции 325 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
22.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Солянка сборная мясная», на 10 порций, выход 1 порции 500 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
23.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Сырники», на 5 порций, выход 1 порции 130 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
24.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Салат-коктейль с ветчиной и сыром», 40 порций, выход порции 100 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
25.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Салат столичный», на 20 порций, выход порции 150 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
26.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Борщ», 10 порций, выход 1 порции 500 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г..
27.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Борщ зеленый», 15 порций, выход 1 порции 500 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
28.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Печень с грибами», 80 порций, выход порции 175 г. Согласно сборнику рецептов

		1996 г.
29.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Капуста тушенная», 12 порций, выход одной порции 250 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
30.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Окрошка овощная», 14 порций, выход одной порции 500 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.

Пример отзыва

ОТЗЫВ

(ФИО студента) _____ проходила практику на предприятии (полное название предприятия) _____ с «__» _____ 20__ по «__» _____ 20__.

За время прохождения практики показала себя с положительной стороны: дисциплинированный, добросовестный работник, исполнительна, все выполняет качественно и в срок, трудолюбива, ответственна.

(ФИО студента) _____ владеет теоретическими знаниями и практическими навыками: знает технологию приготовления овощных, мясных, рыбных, блюд, холодных закусок, умеет работать с технологическими картами, владеет знаниями по приготовлению блюд детского и диетического, банкетного меню, знает должностные обязанности повара. За время прохождения практики студент(ка) освоил(а) программы подготовки специалистов среднего звена, согласно требованиям к результатам освоения программ.

Студент обладает общими компетенциями, включающими в себя способность:

- 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.

Студент обладает 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.
- ВПД 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Структура работы предприятия соответствовала программе практики, профилю специальности и профессиональным компетенциям специальности, практика на предприятии закрепила теоретические и практические знания студента, полученные в Сочинском институте (филиале) РУДН.

За время прохождения практики нареканий со стороны руководства не получала, пользуется уважением в коллективе, после окончания обучения в институте будет приглашена постоянную работу.

Руководитель предприятия _____

(ФИО, печать предприятия)