

Рабочая программа УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена предметно - цикловой комиссией  протокол №\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | Заместитель директора по учебно-  воспитательной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Хмелева О.Ю./ |

**Разработчики:**

**Криворучко Е.В - преподаватель**

Эксперты:

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Содержательная экспертиза:

**Внешняя экспертиза**

**Председатель правления**

Краснобаковского потребительского общества « Общепит» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Г.А./Смирнова

**Содержание**

[1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 4](#_Toc445152764)

[2. результаты освоения программы 6](#_Toc445152765)

[3. СОДЕРЖАНИЕ учебной практики 11](#_Toc445152766)

[4. условия реализации рабочей программЫ 16](#_Toc445152767)

[5.Методические рекомендации по организации практики 22](#_Toc445152768)

[6. Контроль и оценка результатов освоения учебной ПРАКТИКИ 27](#_Toc445152769)

[Приложения 33](#_Toc445152770)

# 1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

**1.1. Область применения программы**

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

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.

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

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

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

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

**Иметь практический опыт**:

разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

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

**Знать**: ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 72 часа.

# 2. результаты освоения программы

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности техника-технолога, в том числе профессиональными (ПК) и общекультурными (ОК) компетенциями:

Таблица 1 – Общекультурные и профессиональные компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код компетенции | Расшифровка | Планируемые результаты |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | **Знать:** основные понятия и термины технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;  **Уметь** применять полученные знания на практике, демонстрировать интерес к выполнению поставленных задач;  **Владеть:** способностью к обобщению, анализу, восприятию информации |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | **знать:** основные методы и способы решения профессиональных задач;  **уметь:** оценивать эффективность и качество выполнения работ по профессии;  **владеть:** методами работать в команде и самостоятельно |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | **знать:** возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  **уметь:** вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;  **владеть:** навыками предотвращения опасности; навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | **знать**: виды источников информации для профессиональной деятельности;  **уметь**: организовывать эффективный поиск необходимой информации;  **владеть**: навыками использования различных источников, включая электронные |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **знать**: оборудование и инвентарь, используемое в области организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  **уметь**: пользоваться необходимым оборудованием, и инвентарем  **владеть**: навыками безопасного использования новейшего оборудования |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | **знать**: основные принципы эффективного общения;  **уметь**: взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;  **владеть**: приемами эффективного общения |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | **знать**: приемы самоанализа и коррекции результатов собственной работы;  **уметь**: аргументировать собственную позицию и отношение к конкретным ситуациям в профессиональной деятельности;  **владеть**: навыками публичной и научной речи |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | **знать**: приемы планирования самостоятельной работы;  **уметь**: организовывать самостоятельную работу при прохождении практики и написании дневника по практике;  **владеть**: навыками работы с информацией |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | **знать**: значение инноваций в области организации технологического процесса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;  **уметь**: инновации в области организации технологического процесса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;  **владеть**: навыками отслеживания инноваций в профессиональной деятельности |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | **знать:** ассортимент мяса для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; технологию приготовления начинок для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;  **уметь:** органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;  **владеть:** навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | знать: ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;  уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;  владеть: навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленной рыбы; |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | знать: ассортимент полуфабрикатов из 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; основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд;  уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;  владеть: навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы |
| ПК 1.4 | Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | **знать**: ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; требования к качеству овощей; требования к безопасности хранения овощей; основные критерии оценки качества подготовленных овощей; методы обработки и подготовки овощей для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей;  **уметь**: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;  **владеть**: разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; расчета массы овощей для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд |

Результаты студенты оформляют в виде дневника по практике (Приложения А, Б, В, Г, Д)

# 3. СОДЕРЖАНИЕ учебной практики

Количество часов: 72 часа.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Раздел**  **дисциплины** | **Семестр** | **Неделя семестра** | **Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)** | **Формы текущего контроля успеваемости *(по неделям семестра)* Форма промежуточной аттестации *(по семестрам)*** |
| **Всего** |
| 1 | УП.01. **«**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» | 4 | По учеб-ному плану | 72 | ДНЕВНИК по практике |
|  | **Итого** |  |  | 72 | **Зачет с оценкой** |

**3.2. Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **Профессиональных компетенций** | **Наименование разделов, тем** | **Всего часов**  **(макс. учебная нагрузка)** | **Практика** | |
| **Учебных часов** | **Учебно-производственная практика, часов** |
| **ОК 1-9** | **Раздел 1.Знакомство с учебной базой учебной практики** | 6 | 6 |  |
| **ОК 1-9**  **ПК 1.4** | **Раздел 2 Технология**  **обработки сырья и**  **приготовления полуфабрикатов из овощей** | 6 | 6 |  |
| **ОК 1-9**  **ПК 1.1** | **Раздел 3. Технология**  **обработки сырья и**  **приготовления полуфабрикатов из**  **рыбы и нерыбных продуктов моря** | 18 | 18 |  |
| **ОК 1-9**  **ПК 1.2** | **Раздел 4. Технология**  **обработки сырья и**  **приготовления полуфабрикатов из**  **мяса и субпродуктов.** | 24 | 24 |  |
| **ОК 1-9**  **ПК 1.3** | **Раздел 5. Технология**  **обработки сырья и**  **приготовления полуфабрикатов из**  **сельскохозяйственной птицы и дичи** | 18 | 18 |  |
|  | Итого | 72 | 72 |  |

**3.3. Содержание практики (УП 1.1)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов, тем** |  | | **Содержание учебного материала, практических занятий и самостоятельной работы** | **Объем часов** |
| 1 |  | | 2 | 3 |
| **Раздел 1.Знакомство с учебной базой учебной практики** | | | | 6 |
|  | 1 | | - Вводный инструктаж по охране труда при работе в предприятиях общепита.  -Ознакомление с правилами санитарии.  Инструктаж по технике безопасности. Правила личной гигиены ра­ботников массового питания. | 2 |
|  | 2 | | -тип предприятия, специализация, классность, вместимость, обора­чиваемость места за день;  - место размещения, юридический адрес;  -структурная схема предприятия в зависимости от выполняемых функций;  структура управления предприятием;  - структура управления персоналом;-характеристика подразделений предприятия общественного пита­ния;  -характеристика организационно-правовой формы предприятия;  -характеристика форм производства продукции;  -характеристика ассортимента, сегментов потребителей;  -порядок расчета за услуги, расчет стоимости покупки (обеда). | 4 |
| **Раздел 2 Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей** | | | | 6 |
|  | **1** | 1. Знакомство с организацией работы овощного цеха.   -Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе. Ознакомление с правилами санитарии | | 2 |
|  | **2** | 1. -Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. 2. -Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования. | | 2 |
|  | **3** | -Обработка луковых овощей, томатных, кабачков.  -Подготовка ка­бачков для фарширования.  - Обработка грибов. | | 2 |
| **Раздел 3. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря** | | | | 18 |
|  | **1** | | - Инструктаж по охране труда при работе в рыбном цехе. Ознакомление с правилами санитарии.  -Ознакомление с организацией рабочих мест | 2 |
| **2** | | Определение доброкачественности рыбы.  -Способы разморажива­ния мороженой рыбы и вымачивания соленой. . | 4 |
| **3** | | - Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом.  -Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой | 4 |
| **4** | | -Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. | 2 |
| **5** | | -Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее. | 2 |
| **6** | | -Обработка не­рыбных продуктов моря.  -Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации. | 4 |
| **Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса** | | | | 24 |
|  | **1** | | Инструктаж по охране труда при работе в мясном цехе.  Ознакомление с правилами санитарии.  -Ознакомление с организацией рабочих мест | 2 |
| **2** | | -Определение доброкачественности мяса.  -Дефростация мяса. | 2 |
| **3** | | -Разделка туш говядины.  -Кулинарное использование полученных частей.  -Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.  Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения | 2 |
| **4** | | -Разделка туш баранины.  -Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требование к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. | 2 |
| **5** | | -Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.  Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. | 2 |
| **6** | | Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. | 2 |
| **7** | | -Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из сви­нины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. | 2 |
| **8** | | **-**Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса.  -Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| **9** | | -Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 4 |
| **10** | | -Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.  -Приготовление котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения | 4 |
| **Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи** | | | | 18 |
|  | 1 | | -Инструктаж по охране труда при работе в птицегольевом цехе (мясном – участок).  -Ознакомление с правилами санитарии.  -Обработка сельскохозяйственной птицы | 6 |
| **2** | | -Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. | 6 |
| **3** | | -Приготовление котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. | 6 |
|  | | Итого | 72 |

**Структура дневника по практике:**

1. Титульный лист (Приложение А)
2. Требования к студенту в период прохождения практики (Приложение Б)
3. Индивидуальное задание на практику (Приложение В)
4. Содержание дневника (Приложение Г)
5. Фотоматериалы, подтверждающие освоение студентом компетенций (в соответствии с программой практики)
6. Отзыв- характеристика студента (Приложение Д)
7. Приложения (используемые в работе документы предприятия общественного питания)

# 4. условия реализации рабочей программЫ

**4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.**

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

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика проводится после изучения теоретической части ПМ.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждого раздела модуля, начиная с третьего семестра в лаборатории и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания.

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

**4.2.1. Место проведения практики:**

В предприятиях общественного питания и учебных центрах образовательного учреждения.

**4.2.2. Методическое обеспечение:**

Нормативная документация предприятия. Журнал по технике безопасности. «Инструкции по ветеринарному клеймению мяса», Инструкции по правилам приемки товаров, ТТК, ТК, Сборники рецептур блюд, планограммы и образцы документов предприятия

**4.2.3.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Материально-техническим обеспечением является МТБ предприятия

**4.3 Информационное обеспечение обучения**

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

**Нормативно-правовые документы**

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года №71. СанПиН от 28 июня 2010 года №2.3.2.2650-01.
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Дата введения 2016-01-01.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Дата введения 2016-01-01.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения 2015-01-01.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Дата введения 2016-01-01.
11. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01.
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Дата введения 2015-01-01.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01.
15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

**Список основной литературы**

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. - 3-е изд., стереотип. - Ростов н/Д : Феникс, 201. - 375 с. (Серия «СПО»).
2. Бутейкис, С.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для начального профессионального образования/ С.Г. Бутейкис. - СПб: Академия, 2012.- 344 с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин.-11-е изд.-М.: «Академия», 2012.- 320 с.
4. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для средних специальных заведений/ Л.С. Кучер. - М.: Деловая литература, 2012. - 544 с.
5. [Мрыхина, Е. Б.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE#none) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие [Электронный ресурс]/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил. – Эл. система Znanium
6. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебник/ Л.А. Радченко. Изд. 4-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Издательство «Феникс», 2012. – 352с. (Серия «СПО»)
7. Технология продукции общественного питания: Учебник/Мглинец А.И., Акимова Н.А. Дзюба Г.Н. и др.; Под редакцией А.И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010.-736 с.
8. Чернов, В. А. Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристский бизнес [Электроннный ресурс] : (Серия «СПО») / В. А. Чернов; под ред. М. И. Баканова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 639 с. –Эл. система Znanium

**Дополнительная литература**

1. Артемова, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания/ Е.Н. Артемова. −М.: КноРус, 2010.
2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М.. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образ / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов 4-е изд.стер. - М,: Изд. Центр «Академия», 2011. - 496 с.
3. [Васюкова, А. Т.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%A2%D0%95%D0%A5%D0%9D%D0%9E%D0%9B%D0%9E%D0%93%D0%98%D0%AF%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%AF%20%D0%9F%D0%98%D0%A9%D0%98#none) Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.–Эл. система Znanium
4. 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.–Эл. система Znanium
5. [Гайворонский, К. Я.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F+%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0+%D0%BD%D0%B0+%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85+%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&page=2#none) Технологическое оборудование предриятий общественного питания и торговли: Практикум [Электронный ресурс]/ К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с. –Эл. система Znanium
6. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В.П. Золин. 11-е изд.-М.: «Академия», 2012. - 320 с.
7. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания, Феникс, Серия: Среднее профессиональное образование, 2010. – 328 с.
8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания: учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования. - 5-е изд., стер. - М.: АКАДЕМИЯ, 2012. - 416 с.
9. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн/Костас Катсигрис, КрисТомас; (пер. с англ. Прокофьев С.В.) [Текст, иллюстрации] - М.:ООО «Издательский дом «ресторанные ведомости», 2008.-576 с.:ил.
10. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. –Эл. система Znanium
11. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс] : Учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2013. - 656 с. –Эл. система Znanium

**Интернет-ресурсы**

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

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

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

**Мастера:** Высшее профессиональное образование и опыт педагогической деятельности не менее 3-х лет, Стаж работы в торговых организациях не менее 3-х лет, наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# 5.Методические рекомендации по организации практики

**Учебная практика** по профессиональному модулю ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции» проводится для студентов дневного отделения СПО на 2 курсе с целью закрепления, расширения и углубления полученных теоретических знаний, ознакомления студента с будущей специальностью, приобретения начальных профессиональных умений и практических навыков в решении конкретных проблем.

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

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

Программа практики предусматривает:

− задачи, содержание и сроки проведения практики;

− задание и содержание дневника по практике;

− подведение итогов практики (дневник, защита дневника).

**Студент при прохождении практики обязан:**

− добросовестно выполнять задания, предусмотренные программой практики;

− соблюдать действующие на предприятии, в учреждении, организации правила внутреннего трудового распорядка;

− изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;

− нести ответственность за выполненную работу;

− вести дневник по практике;

− представить руководителю практики дневник практики по выполнении всех заданий с отзывом-характеристикой о практике и защитить его.

Дневник оформляется на листах стандартного формата 11 (210 х 297 мм).

Каждый лист должен иметь поля: верхнее, нижнее, левое и правое - 25 мм.

Используется шрифт типа Times New Roman, размер шрифта 14 и межстрочный интервал в 1,5 строки. Структура дневника строится в соответствии с основными разделами программы.

[Приложения](http://moodle/mod/resource/view.php?r=34871) обозначаются буквами в последовательности, обозначенной в тексте дневника.

Объем дневника должен быть не менее 20-25 страниц, не считая приложений.

Руководитель практики от ННГУ проверяет дневник и допускает (не допускает) его к защите.

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

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

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

# 6. Контроль и оценка результатов освоения учебной ПРАКТИКИ

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Результаты обучения**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | *Оформление дневника;*  *выполнение индивидуальных заданий* |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | *Оформление дневника;*  *выполнение индивидуальных заданий* |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | *Оформление дневника;*  *выполнение индивидуальных заданий* |
| ПК 1.4 | Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | *Оформление дневника;*  *выполнение индивидуальных заданий* |

**Освоенные общие компетенции**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии | Выполнение программы практики |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; * оценка эффективности и качества выполнения работ по профессии | Выполнение программы практики |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации технологического процесса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Выполнение программы практики |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | * эффективный поиск необходимой информации; * использование различных источников, включая электронные | Выполнение программы практики |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * работа на ПВМ, использование новейшего оборудования. | Выполнение программы практики |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Выполнение программы практики |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | * самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Выполнение программы практики |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | * организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля | Выполнение программы практики |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | анализ инноваций в области организации технологического процесса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Выполнение программы практики |

# 

# Приложения

Приложение А

**ГБОУ СПО Краснобаковский филиал**

**«Варнавинский технолого-экономический техникум»**

**ДНЕВНИК**

**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»

Р.п.Красные Баки

2017 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

**ГБОУ СПО Краснобаковский филиал**

**«Варнавинский технолого-экономический техникум»**

**индивидуальноЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ**

Студента(студентки) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                              (фамилия, имя, отчество полностью)

Факультет/институт/филиал \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Направление/специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Содержание задания на практику (перечень подлежащих   
рассмотрению вопросов):

***1.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.

-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).

***2 Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей***

-Знакомство с организацией работы овощного цеха.

-Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе. Ознакомление с правилами санитарии.

-Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование.

-Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.

-Обработка луковых овощей, томатных, кабачков.

-Подготовка кабачков для фарширования.

-Обработка грибов.

***3. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря***

- Инструктаж по охране труда при работе в рыбном цехе. Ознакомление с правилами санитарии.

-Ознакомление с организацией рабочих мест

-Определение доброкачественности рыбы.

-Способы разморажива­ния мороженой рыбы и вымачивания соленой. .

-Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом.

-Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой

-Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки.

-Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее.

-Обработка не­рыбных продуктов моря.

-Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.

***4. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.***

-Инструктаж по охране труда при работе в мясном цехе.

-Ознакомление с правилами санитарии.

-Ознакомление с организацией рабочих мест

-Определение доброкачественности мяса.

-Дефростация мяса.

-Разделка туш говядины.

-Кулинарное использование полученных частей.

-Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

-Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения

-Разделка туш баранины.

-Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требование к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

-Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.

-Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

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

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

**-**Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса.

-Требования к качеству, условия и сроки хранения.

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

-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

***5. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи***

-Инструктаж по охране труда при работе в птицегольевом цехе (мясном – участок).

-Ознакомление с правилами санитарии.

-Обработка сельскохозяйственной птицы

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

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

**Перечень пробных работ:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от факультета/института/филиала\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                                                    (ФИО) подпись

   Ознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_             (ФИО студента и подпись)

                  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

Приложение Г

**Содержание дневника**

**Программа и выполнение работ по практике (оформление дневника)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Содержание выполненных работ | Содержание задания | Выполненная работа | Оценка | Роспись руководителя | Замечания руководителя практики (наставника) |
| 1 |  | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |

**Подпись руководителя практики и печать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Приложение Д

**Отзыв - характеристика**

о работе студента ГБОУ СПО Краснобаковский филиал

«Варнавинский технолого-экономический техникум»

\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ с «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Результаты выполнения программы практики по темам\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Выводы о теоретических знаниях студента, полученных в ВУЗе\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Умение применять теоретические знания на практике\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Умение использовать литературу и программные продукты\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Самостоятельность и активность в работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Отношение к работе при выполнении программы практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Количество и виды выполняемых практических работ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Особенности во взаимоотношениях с работниками предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Степень подготовки к работе по специальности\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Трудовая дисциплина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11. Общая оценка результатов работы практиканта, предложения и пожелания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель предприятия

(руководитель практики от пред

приятия) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись Ф.И.О., должность М.П.