

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

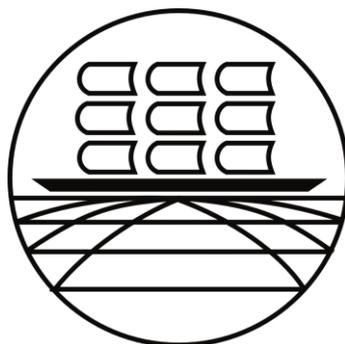
УТВЕРЖДАЮ

Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной практики ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**  
Методической комиссии преподавателей  
дисциплин профессионального цикла спе-  
циальностей отделения Промышленное  
рыболовство

Председатель МК  
Обносов В.А.

Протокол от «29» мая 2019 г.

**Разработано**  
ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Тех-  
нология продукции общественного питания,  
утвержденного приказом Министерства обра-  
зования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014г.  
рабочей программы по ПМ. 07 Выполнение  
работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих

Автор (составитель): Минеева Е.Н., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Кулик О.М., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Димова В.В., директор ООО «Даная»

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

*\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

### Лист изменений, вносимых в РП

по учебной практике профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения  
Промышленное рыболовство

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г., протокол № \_\_\_\_

ПредседательМК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## **1. Паспорт программы учебной практики по ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

### **1.1. Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014г.
- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 ФЗ;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающие основные профессиональные программы среднего профессионального образования» от 18.04.2013 № 291;
- Уставом ФГБОУ ВО «МГТУ»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам СПО» от 14.06.2013 № 464 (для конвенционных специальностей);
- Положением о «Мурманском морском рыбопромышленном колледже имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»;
- Требованиями ФГОС СПО по разным специальностям.

Рабочая программа учебной практики является частью профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, входящего в основную профессиональную образовательную программу в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих .

### **1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля.**

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен:

иметь **практический опыт** по видам профессиональной деятельности:

ПО1 технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО2 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО3 приготовления холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО4 сервировки и оформления канапе, холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса;

ПО5 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО6 сервировки и оформления горячей кулинарной продукции;

ПО7 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО8 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

ПО9 приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использования различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО10 оформления и отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПО11 приготовления напитков.

**уметь:**

У1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;

- У2 изготавливать полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- У4 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы;
- У6 использовать различные технологии приготовления холодных блюд и соусов;
- У7 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд и соусов;
- У8 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд;
- У9 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;
- У10 выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции;
- У11 выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;
- У12 использовать различные способы и приемы приготовления холодных и горячих десертов;
- У13 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении десертов;
- У14 выбирать способы сервировки и подачи, варианты оформления десертов;
- У15 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У16 использовать различные способы и приемы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У 17 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении напитков;
- знать:**
- 31 общие требования к обработке овощей;
- 32 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, овощей, плодов и грибов для приготовления сложных блюд;
- 33 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 34 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- 35 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- 36 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- 37 ассортимент канапе, холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов;
- 38 требования к качеству готовых канапе, холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- 39 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, холодных закусок, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- 310 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд и соусов;
- 311 технологию приготовления канапе, холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 312 методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи канапе, холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- 313 требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- 314 технология приготовления супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 315 температурный, санитарный режим и правила приготовления супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы.
- 316 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячей кулинарной продукции;
- 317 технологию приготовления супов, соусов, блюд из мяса и птицы;
- 318 органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции;
- 319 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 320 варианты сервировки, оформления и способы подачи супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов.
- 321 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи горячей кулинарной продукции;
- 322 технологию приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;
- 323 особенности подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд;
- 324 технологию приготовления напитков;
- 325 органолептический метод определения степени готовности десертов;
- 326 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении десертов;
- 327 технологию приготовления разных типов десертов;
- 328 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов десертов;
- 329 методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- 330 температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- 331 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- 332 технологию приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- 333 органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- 334 технологию приготовления напитков.

**1.3. Результатом освоения** учебной практики профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, формируемыми в соответствии с ФГОС СПО.

Таблица 1

ВПД	Код, наименование профессионального модуля (ПМ)	Код компетенций/компетентности	Наименование результата освоения
«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессио-	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.

		нальных задач, оценивать их эффективность и качество.	
		ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
		ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
		ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
		ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
		ОК 7. Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
		ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
		ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
		ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1-У5. 32-36. ПО1-ПО2.
		ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1-У5. 32-34. ПО1-ПО2.
		ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	У1-У5. 32-34. ПО1-ПО2.
		ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	У6-У8. 37-313. ПО3-ПО4.
		ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У9-У11. 314-318, 320-321. ПО5-ПО6.
		ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление слож-	У9-У11. 314-321.

		ных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПО5-ПО6.
		ДПК 7.1 Проводить подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1-У3. 31,32,34. ПО1.
		ДПК 7.2 Проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У6-У8. 37-313. ПО3-ПО4.
		ДПК 7.3 Проводить приготовление холодных и горячих соусов.	У6-У11. 37-318, 321. ПО3-ПО5.
		ДПК 7.4 Проводить приготовление блюд из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц.	У9-У11. 316,318,320-323. ПО3-ПО4.
		ДПК 7.5 Проводить приготовление мучных и кондитерских изделий.	У15-У16. 329-333. ПО9-ПО10.
		ДПК 7.6 Проводить приготовление холодных и горячих десертов.	У12-У14. 325-328. ПО7-ПО8.
		ДПК 7.7 Проводить приготовление напитков.	У17. 334. ПО11.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики по ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**Всего – 252 часа**

## 2. Структура и содержание учебной практики

Таблица 2

Коды компетенций/ компетентности	Код, наименование профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
ОК 1.- ОК 9 ПК 1.1.- ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК3.4. ДПК 7.1 - ДПК 7.4.	ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
	<b>Раздел 1 Технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.</b>		<b>84</b>	
ОК 1 – 9, ДПК 7.1, ДПК 7.4.	Введение.	<i>Содержание</i>	<b>6</b>	
		1. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений.	<b>2</b>	2
		2. Порядок получения продуктов, оформление документов.	<b>2</b>	2
		3. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте	<b>2</b>	2
	Тема 1.1 Механическая обработка овощей и грибов.	<i>Содержание</i>	<b>30</b>	
		1. Ознакомление с организацией производства в заготовочном овощном цехе. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	<b>6</b>	2
		2. Общие требования к обработке овощей.	6	2
		3. Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей, салатных, пряных и десертных овощей.	6	2
		4. Обработка грибов.	6	2
		5. Полуфабрикаты из овощей и способы нарезки. Карвинг. Сроки хранения овощей. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов.	6	2
	Тема 1.2 Блюда из овощей.	<i>Содержание</i>	<b>36</b>	
		1. Ознакомление с организацией производства в горячем цехе. Виды технологического оборудо-	6	2

		вания и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке овощей, грибов. Варочно-жарочное оборудование: электрические и газовые плиты. Техника безопасности при использовании теплового оборудования.		
		2. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.	6	
		3. Блюда и гарниры из жареных овощей.	6	2
		4. Тушёные овощные блюда.	6	2
		5. Запеченные овощные блюда.	6	2
		6. Блюда из дикоросов. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Бракераж готовой продукции.	6	2
	Тема 1.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	<i>Содержание</i>	<b>18</b>	
		1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп.	6	2
		2. Технология обработки сырья и приготовления блюд из бобовых.	6	2
		3. Технология обработки сырья и приготовление блюд из макаронных изделий.	6	2
<b>ОК 1 – 9, ДПК 7.4.</b>	<b>Раздел 2 Технология приготовления блюд из яиц и творога.</b>		<b>18</b>	
	Тема 2.1 Блюда из яиц.	<i>Содержание</i>	<b>12</b>	
		1. Требования к качеству яиц. Обработка яиц на предприятиях общественного питания. Продукты переработки яиц.	6	2
		2. Приготовление блюд из яиц.	6	2
	Тема 2.2 Блюда из творога.	<i>Содержание</i>	<b>6</b>	
1. Предварительная обработка творога. Приготовление блюд из творога.		6	2	
<b>ОК 1 – 9, ПК 3.1, ДПК 7.3.</b>	<b>Раздел 3 Технология приготовления супов и соусов.</b>		<b>48</b>	
	Тема 3.1 Приготовление супов.	<i>Содержание</i>	<b>30</b>	
		1. Приготовление бульонов из мяса, костей, концентрированный бульон. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления первых блюд, их безопасное использование.	6	2
		2. Требования к санитарному состоянию оборудования. Приемы санитарной обработки инстру-	6	2

		ментов, приспособлений и инвентаря. Температурный, санитарный режим и правила приготовления супов.		
		3. Заправочные супы: приготовление щей, борщей, рассольников, солянок	6	2
		4. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	6	2
		5. Приготовление супов – пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи супов.	6	2
	Тема 3.2 Приготовление соусов.	<i>Содержание</i>	<b>18</b>	
		1. Приготовление красного основного соуса и его производные. Приготовление белого основного соуса и его производные.	6	2
		2. Рыбные и грибные соусы. Приготовление молочных, сметанных и сладких соусов. Холодные соусы, яично-масляные смеси.	6	2
		3. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов. Температурный и санитарный режим, правила хранения и требования к качеству.	6	2
ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 3.4.	<b>Раздел 4 Технология приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.</b>		<b>54</b>	
	Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы.	<i>Содержание</i>	<b>24</b>	
		1. Механическая обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее.	6	2
		2. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной, жареной и запеченной рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления.	6	2
		3. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов. Техника нарезки рыбы на порции.	6	2
		4. Требования к качеству, сроки реализации. Органолептические способы определения степени готовности. Виды оборудования и инвентаря, и	6	2

		их безопасное использование. Варочно-жарочное оборудование.		
	Тема 4.2 Приготовление блюд из мяса и птицы.	<i>Содержание</i>	<b>30</b>	
		1. Схема процессов обработки мяса и птицы (обработка, изготовление полуфабрикатов). Оборудование, инвентарь, инструменты и их безопасное использование.	6	2
		2. Отварные мясные блюда и блюда из субпродуктов. Мясные блюда, жаренные мелкими кусками. Блюда из субпродуктов в жареном виде. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд.	6	2
		3. Тушеные мясные блюда. Блюда из субпродуктов в тушеном виде. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса. Общие правила оформления и подачи блюд.	6	2
		4. Отварная и припущенная птица. Жареная птица. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Тушеные блюда из птицы. Блюда из рубленой птицы. Технология приготовления блюд.	6	2
		5. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Техника нарезки на порции готовой птицы и мяса. Варианты сервировки, оформления и способы подачи, Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи горячей кулинарной продукции.	6	2
<b>ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.1, ДПК 7.1-7.2.</b>	<b>Раздел 5 Технология приготовления холодных блюд и закусок.</b>			
	Тема 5.1 Приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей.	<i>Содержание</i>	<b>12</b>	
		1. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.	6	2
		2. Технология приготовления салатов и винегретов.	6	2
Тема 5.2 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и яиц.	<i>Содержание</i>	<b>20</b>		
	1. Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбопро-	5	2	

		дуктов и нерыбных продуктов моря.		
		2. Холодные блюда и закуски из мяса, мясопродуктов и птицы.	5	2
		3. Холодные блюда и закуски из яиц. Гарниры и соусы к холодным блюдам и закускам.	5	2
		4. Производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления холодных блюд, их безопасное использование. Требования к качеству готовой продукции. Сервировка и оформление, способы и температура подачи. Санитарно – гигиенические требования, хранение и реализация холодных блюд и закусок.	5	2
<b>ОК 1 – 9, ДПК 3.3.</b>	<b>Раздел 6 Технология приготовления сладких, мучных блюд и напитков.</b>		<b>12</b>	
	Тема 6.1 Приготовление сладких блюд и напитков.	<i>Содержание</i>	<b>6</b>	
		1. Технология приготовления компотов, киселей, железированных сладких блюд. Требования к качеству. Правила подачи. Основные требования санитарии и гигиены.	6	2
	Тема 6.2 Приготовление мучных изделий.	<i>Содержание</i>	<b>6</b>	
		1. Методы приготовления и технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	6	2
Промежуточная аттестация в форме зачета.....			<b>4</b>	
			<b>Всего:</b>	<b>252</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. Информационное обеспечение:

#### Основная литература:

1. Усов В.В. Вегетарианская кухня 2017 ОИЦ «Академия»;
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2015;
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО: Академия 2002,2004,2005,2015;
5. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
6. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2009;
7. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
8. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2018;
9. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
10. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009,2015.
11. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература, 2000, 2015;

#### Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ» по любым дисциплинам учебных планов специальностей всех форм обучения;
2. электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

<b>Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем</b>		
<b>Учебный год</b>	<b>Наименование ПО</b>	<b>Сведения о лицензии</b>
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

#### **4. Общие требования к организации практики**

Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение ПМ07.МДК07.01 Профессиональная подготовка повара; ОП 01 – микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП 08 – охрана труда, ОП 09 - Безопасность жизнедеятельности.

Инженерно-педагогический состав, осуществляющий руководство учебной практикой, должен иметь, как правило, высшее образование по специальности, опыт практической работы по специальности и опыт работы с обучающимися в условиях практик, соответствующее их тематике.

Базы практики подбираются с учетом близкого территориального расположения базовых предприятий, оснащенности их современным оборудованием и наличием на них квалифицированного персонала.

Организация практики планируется учебным заведением, для чего необходимо подготовить:

- рабочую программу практики;
- договоры с предприятиями.

Контроль за работой практикантов осуществляют руководители практики, назначаемые учебным заведением из числа наиболее опытных преподавателей или предприятий из числа наиболее квалифицированных специалистов.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования**  
**«Мурманский государственный технический университет»**  
**структурное подразделение**  
**"Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева"**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

Ф.  
 обучающийся на 2 курсе по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
 код, наименование специальности  
 прошел (ла) \_\_\_\_\_ учебную \_\_\_\_\_ практику  
 по профессиональному модулю «ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профес-  
 сиям рабочих, должностям служащих», в объеме 252 часов,  
 с « » 201 г. по « » 20 г.,  
 в организации \_\_\_\_\_

<p>Проверяемые результаты обучения:                  Профессиональные компетенции ПК, Общие компетенции ОК,                  Умения</p>	<p>Уровень освоения результатов                  1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)                  2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)                  3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)                  освоен/ не освоен</p>	
<p>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</p>	<p>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;                  - изготавливать полуфабрикатов из различного сырья для сложных блюд;                  -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов и блюд;                  - выбирать различные способы и приемы подготовки сырья для сложных блюд;                  -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении жи-</p>	

<p>задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p> <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>вотного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные технологии приготовления холодных блюд и соусов;</li> <li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении блюд;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи, варианты оформления сложных блюд;</li> </ul>	
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать технологический процесс подготовки мяса для сложных блюд для сложных блюд;</li> <li>- знать ассортимент полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-уметь обрабатывать и подготавливать мясо для приготовления сложных блюд;</li> <li>- знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса</li> <li>-знать требований к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>-уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- уметь изготавливать полуфабрикаты из мяса для сложных блюд.</li> </ul>	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать технологический процесс подготовки рыбы для сложных блюд для сложных блюд;</li> <li>-знать ассортимента полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-уметь обрабатывать и подготавливать</li> </ul>	

	<p>ливать рыбу для приготовления сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы;</li> <li>-уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- уметь изготавливать полуфабрикаты из рыбы для сложных блюд.</li> </ul>	
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать технологический процесс подготовки птицы для сложных блюд для сложных блюд;</li> <li>-знать ассортимента полуфабрикатов из птицы;</li> <li>-уметь обрабатывать и подготавливать птицу для приготовления сложных блюд;</li> <li>- знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке птицы;</li> <li>-уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы;</li> <li>- уметь изготавливать полуфабрикаты из птицы для сложных блюд.</li> </ul>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основ сервировки и оформления канапе, холодных закусок;</li> <li>- уметь выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд;</li> <li>- знать ассортимента канапе, холодных закусок;</li> <li>- знать требования к качеству готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>- уметь подбирать температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, холодных закусок;</li> <li>- знать технологии приготовления канапе, холодных закусок.</li> </ul>	
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов;</li> <li>- уметь выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции;</li> <li>- знать технологии приготовле-</li> </ul>	

	<p>ния супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать температурный, санитарный режим и правила приготовления супов;</li> <li>- уметь органолептически определять степень готовности и качество горячей кулинарной продукции, варианты сервировки, оформления и способы подачи супов.</li> </ul>	
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- владеть навыками выбора различных способов и приемов приготовления горячей кулинарной продукции;</li> <li>- уметь выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;</li> <li>- знать технологии приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- знать сервировки, оформления и способов подачи блюд из рыбы, мяса и птицы.</li> </ul>	
<p>ДПК 7.1 Проводить подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать технологический процесс подготовки овощей для сложных блюд;</li> <li>- знать ассортимент полуфабрикатов из овощей;</li> <li>- уметь обрабатывать и подготавливать овощи для приготовления сложных блюд;</li> <li>- знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей.</li> </ul>	
<p>ДПК 7.2 Проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы сервировки холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- уметь выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд;</li> <li>- знать ассортимент холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- знать требования к качеству готовых холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- уметь подбирать температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных ти-</li> </ul>	

	<p>пов холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	
ДПК 7.3 Проводить приготовление холодных и горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов;</li> <li>- знать технологии приготовления соусов;</li> <li>- уметь органолептически определять степень готовности и качество соусов.</li> </ul>	
ДПК 7.4 Проводить приготовление блюд из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов;</li> <li>- уметь выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции;</li> <li>- знать технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления горячей кулинарной продукции;</li> <li>- уметь органолептически определять степень готовности и качество горячей кулинарной продукции;</li> <li>- уметь осуществлять сервировку, оформление блюд из овощей, грибов;</li> <li>- знать технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- знать особенности подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд.</li> </ul>	
ДПК 7.5 Проводить приготовление мучных и кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- владеть навыками использования различных способов и приемов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- знать температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- владеть навыками органолептических способов определения степени готовности и качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	
ДПК 7.6 Проводить приготовление холодных и горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать различные способы и приемы приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>- уметь безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении десертов;</li> <li>- владеть навыками выбора способа сервировки и подачи, оформления десертов;</li> <li>- уметь органолептически определять степень готовности десертов;</li> <li>- знать технологии приготовления разных типов десертов.</li> </ul>	
ДПК 7.7 Проводить приготовление напитков.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь готовить напитки;</li> <li>- владеть навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении напитков;</li> <li>- знать технологии приготовления напитков.</li> </ul>	
<p>«__» ____ 201 г. _____ . _____  <i>должность ответственного лица  организации</i></p> <p>МП</p> <p>-----</p> <p><i>Заполняется руководителем практики от образовательной организации</i></p> <p>Оценка за отчёт по учебной практике _____ зачет _____</p> <p><b>Итоговая оценка за учебную/производственную практику</b> _____</p> <p>«__» ____ 201 г.. _____ . _____  <i>Руководитель практики от  ММРК им. И.И. Месяцева</i></p>		

Завершающая форма контроля – зачёт, оценивающий результаты учебной и практической деятельности обучающихся.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Результаты (освоенные ПК, ОК, ВПД, МК)	Требования к практическому опыту	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
2	1	3	4
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	У1-У17. З1-З34.	Зачет
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при приготовлении полуфабрикатов и сложных блюд. - своевременность, правильность и полнота решения профессиональных задач.	У1-У17. З1-З34.	Зачет
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных задач.	У1-У17. З1-З34.	Зачет
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. - широта использования различных источников информации, включая электронные.	У1-У17. З1-З34.	Зачет
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	У1-У17. З1-З34.	Зачет
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	проявление навыков межличностного общения, обладание способностью и готовностью к сотрудничеству; умение работать в группе, команде.	У1-У17. З1-З34.	Зачет
ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов	У1-У17. З1-З34.	Зачет

нения заданий.	собственной работы.		
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность: планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У17. 31-334.	Зачет
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Способность к поиску необычных, оригинальных идей выполнения решения; умение отклоняться от традиционных схем мышления, готовность к инновациям; способность принимать непопулярные решения, если этого требует ситуация.	У1-У17. 31-334.	Зачет
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- точность выполнения судовых работ по заведованию; - аргументированность выбора необходимых инструментов и материалов для выполнения судовых работ; - правильно уметь пользоваться спасательными индивидуальными и судовыми средствами.	У1-У5. 32-36. ПО1-ПО2.	Зачет
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-технологический процесс подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У1-У5. 32-34.	Зачет
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	-технологический процесс подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У1-У5. 32-34.	Зачет
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	-приготовление холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировка и оформление канапе, холодных закусок, оформления и отделки хо-	У6-У8. 37-313.	Зачет

	лодных блюд из рыбы, мяса;		
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	-приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировка и оформление горячей кулинарной продукции;	У9-У11. 314-318, 320-321.	Зачет
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировка и оформление горячей кулинарной продукции;	У9-У11. 314-321.	Зачет
ДПК 7.1 Проводить подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	технологический процесс подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	У1-У3. 31,32,34. ПО1.	Зачет
ДПК 7.2 Проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-приготовление холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировка и оформление канапе, холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса;	У6-У8. 37-313.	Зачет
ДПК 7.3 Проводить приготовление холодных и горячих соусов.	-приготовление холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировка и оформление канапе, холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса; -приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	У6-У11. 37-318, 321.	Зачет
ДПК 7.4 Проводить приготовление блюд из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц.	-приготовление холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировка и оформление канапе, холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса;	У9-У11. 316,318,320-323.	Зачет

ДПК 7.5 Проводить приготовление мучных и кондитерских изделий.	-приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использования различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформление и отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	У15-У16. 329-333.	Зачет
ДПК 7.6 Проводить приготовление холодных и горячих десертов.	-приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -оформление и отделки сложных холодных и горячих десертов;	У12-У14. 325-328.	Зачет
ДПК 7.7 Проводить приготовление напитков.	-приготовление напитков.	У17. 334.	Зачет

### Примерный перечень вопросов к зачету

1. Перечислите виды механического оборудования для обработки овощей и грибов.
2. Охарактеризуйте весоизмерительное и холодильное оборудование.
3. Опишите технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки.
4. Перечислите причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов из картофеля.
5. Опишите технологический процесс обработка корнеплодов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Использование отходов. Режимы хранения и реализации.
6. Опишите технологический процесс обработки капустных, луковых; плодовых, десертных овощей и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Использование отходов. Режимы хранения и реализации.
7. Опишите технологический процесс обработки и использование сушеных, консервированных, соленых, маринованных овощей и грибов. Использование овощных полуфабрикатов, в том числе быстрозамороженных. Режим хранения и реализации.
8. Опишите централизованное производство овощных полуфабрикатов высокой степени готовности и быстрозамороженных, их кулинарное использование.
9. Перечислите и охарактеризуйте блюда и гарниры из жаренных овощей. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
10. Перечислите и охарактеризуйте блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
11. Опишите технологию приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей: капуста тушеная; рагу из овощей; свекла тушеная в соусе; морковь тушеная с рисом и черносливом; картофельная запеканка; рулет картофельный; котлеты морковные, капустные, картофельные, свекольные; шницель из капусты; капуста, запеченная под соусом; солянка овощная; голубцы овощные; помидоры, перец, кабачки, баклажаны фаршированные и др.
12. Опишите технологию приготовления блюд и гарниров из грибов: грибы отварные со сметаной; грибы в сметанном соусе; грибы, тушеные с картофелем; грибы в сметан-

- ном соусе запеченные и др. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
13. Опишите технологию приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  14. Опишите технологию приготовления каш различной консистенции. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  15. Опишите технологию приготовления блюд и гарниров из круп. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  16. Опишите технологию приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
  17. Опишите технологию приготовления блюд из яиц. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  18. Опишите технологию приготовления блюд из творога. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  19. Опишите технологию приготовления изделий из без дрожжевого теста. Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  20. Опишите технологию приготовления изделий из дрожжевого теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  21. Опишите режимы размораживания рыбы.
  22. Перечислите способы вымачивания соленой рыбы и сельди.
  23. Назовите особенности обработки некоторых видов рыбы (налим, угорь, сом, навага).
  24. Опишите технологический процесс механической кулинарной обработки рыб с костным и хрящевым скелетом: способы разделки в зависимости от размеров, способа промышленной разделки, кулинарного использования.
  25. Назовите особенности обработки стерляди.
  26. Опишите технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания (целыми тушками, звеньями, порционными кусками). Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  27. Опишите технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом, во фритюре, на открытом огне. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  28. Опишите технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  29. Опишите процесс обработки и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Пищевые рыбные отходы, их использование.
  30. Перечислите кулинарное использование рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Ассортимент.
  31. Опишите технологию приготовления отварных рыбных блюд. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  32. Опишите технологию приготовления жаренных рыбных блюд. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  33. Опишите технологию приготовления запеченных рыбных блюд. Назовите требования к качеству, условия и сроки реализации.
  34. Опишите технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых), их кулинарное использование. Ассортимент. Требование к качеству, режим, сроки хранения и реализации.

**Критерии и шкала оценивания ответа обучающегося на зачете по УП ПМ 07.**

<b><i>Оценка</i></b>	<b><i>Критерии оценки</i></b>
<b><i>Зачтено</i></b>	В период прохождения практики, обучающийся вовремя выполняет все контрольные акции, предусмотренные программой практики.
	На зачете обучающийся показывает хорошие знания материала по дисциплине, при этом логично и последовательно излагает учебный материал дисциплины, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы.
<b><i>Не зачтено</i></b>	В период прохождения практики, обучающийся вовремя не выполняет контрольные акции, предусмотренные программой практики.
	Обучающийся не освоил обязательного минимума знаний по дисциплине (владеет только отрывочными знаниями), не способен ответить на вопросы зачета даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
**«Мурманский государственный технический университет»**  
 структурное подразделение  
 «Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И. И. Месяцева»

СОГЛАСОВАНО  
 Руководитель практики от  
 Организации

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
 (подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

СОГЛАСОВАНО  
 Руководитель практи-  
 ки от «ММРК имени  
 И.И. Месяцева»

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
 (подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ  
 НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ  
 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
*наименование профессионального модуля*

Обучающийся(ая) на  2  курсе по специальности СПО \_\_\_\_\_

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код, наименование специальности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала по видам работ для овладения умениями и навыками практики		Объем часов
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>
<b>Раздел 1 Технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.</b>			<b>84</b>
Введение.	1.	Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений.	2
	2.	Порядок получения продуктов, оформление документов.	2
	3.	Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте	2
Тема 1.1 Механическая обработка овощей и грибов.	1.	Ознакомление с организацией производства в заготовочном овощном цехе. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	6
	2.	Общие требования к обработке овощей.	6
	3.	Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей, салатных, пряных и десертных овощей.	6
	4.	Обработка грибов.	6
	5.	Полуфабрикаты из овощей и способы нарезки. Сроки хранения овощей. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов.	6
Тема 1.2 Блюда из овощей.	1.	Ознакомление с организацией производства в горячем цехе.	6
	2.	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.	6
	3.	Блюда и гарниры из жареных овощей.	6
	4.	Тушёные овощные блюда.	6
	5.	Запеченные овощные блюда.	6
	6.	Блюда из дикоросов. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Бракераж готовой продукции.	6
Тема 1.3 Блюда из	1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп.	6

круп, бобовых и макаронных изделий.	2.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из бобовых.	6
	3.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из макаронных изделий.	6
<b>Раздел 2 Технология приготовления блюд из яиц и творога.</b>			<b>18</b>
Тема 2.1 Блюда из яиц..	1.	Требования к качеству яиц. Обработка яиц на предприятиях общественного питания. Продукты переработки яиц.	6
	2.	Приготовление блюд из яиц.	6
Тема 2.2 Блюда из творога.	1.	Предварительная обработка творога. Приготовление блюд из творога.	6
<b>Раздел 3 Технология приготовления супов и соусов.</b>			<b>48</b>
Тема 3.1 Приготовление супов.	1.	Приготовление бульонов из мяса, костей, концентрированный бульон.	6
	2.	Требования к санитарному состоянию оборудования. Температурный, санитарный режим и правила приготовления супов.	6
	3.	Заправочные супы: приготовление щей, борщей, рассольников, солянок	6
	4.	Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	6
	5.	Приготовление супов – пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи супов.	6
Тема 3.2 Приготовление соусов.	1.	Приготовление красного основного соуса и его производные. Приготовление белого основного соуса и его производные.	6
	2.	Рыбные и грибные соусы. Приготовление молочных, сметанных и сладких соусов. Холодные соусы, яично-масляные смеси.	6
	3.	<b>Температурный и санитарный режим, правила хранения и требования к качеству.</b>	6
<b>Раздел 4 Технология приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.</b>			<b>54</b>
Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы.	1.	<b>Механическая обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее.</b>	6
	2.	<b>Технология приготовления блюд из отварной и припущенной, жареной и запеченной рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления.</b>	6
	3.	<b>Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов. Техника нарезки рыбы на порции.</b>	6
	4.	<b>Требования к качеству, сроки реализации. Органолептические способы определения степени готовности. Виды оборудования и инвентаря, и их безопасное использование. Варочно-жарочное оборудование.</b>	6
Тема 4.2 Приготовление блюд из мяса и птицы.	1.	Схема процессов обработки мяса и птицы.	
	2.	Отварные мясные блюда и блюда из субпродуктов. Мясные блюда, жаренные мелкими кусками. Блюда из субпродуктов в жареном виде. Технология приготовления блюд.	
	3.	Тушеные мясные блюда. Блюда из субпродуктов в тушеном виде. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса.	
	4.	Отварная и припущенная птица. Жареная птица. Технология приготовления блюд. Тушеные блюда из птицы. Блюда из рубленой птицы. Технология приготовления блюд.	
	5.	Органолептические способы определения степени готовности и качества. Техника нарезки на порции готовой птицы и мяса.	
<b>Раздел 5 Технология приготовления холодных блюд и закусок.</b>			<b>32</b>
Тема 5.1 Приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей.	1.	Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.	6
	2.	Технология приготовления салатов и винегретов.	6
Тема 5.2 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы	1.	Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбопродуктов и нерыбных продуктов моря.	5
	2.	Холодные блюда и закуски из мяса, мясопродуктов и птицы.	5
	3.	Холодные блюда и закуски из яиц. Гарниры и соусы к холодным блю-	5

и яиц.		дам и закускам.	
	4.	Требования к качеству готовой продукции. Сервировка и оформление, способы и температура подачи.	5
<b>Раздел 6 Технология приготовления сладких, мучных блюд и напитков.</b>			
Тема 6.1 Приготовление сладких блюд и напитков.	1	Технология приготовления компотов, киселей, железированных сладких блюд. Требование к качеству. Правила подачи. Основные требования санитарии и гигиены.	6
Тема 6.2 Приготовление мучных изделий.	1	Методы приготовления и технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	6
Итого			252

Дата получения задания \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
*подпись обучающегося*

Рассмотрено на заседании МК  
Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей \_\_\_\_\_ отделения \_\_\_\_\_ Промышленное \_\_\_\_\_ рыболовства \_\_\_\_\_  
*наименование МК*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
*(подпись)*