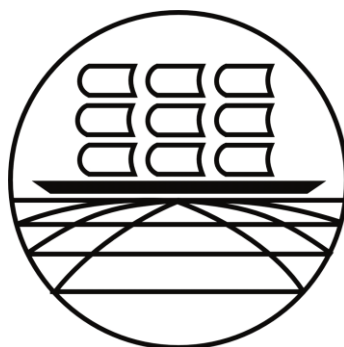


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)
«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

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

И.В. Артеменко

(подпись)
«31» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной практики ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
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
На основе ФГОС СПО по специальности
19.02.10 Технология продукции обществен-
ного питания, утвержденного приказом Ми-
нистерства образования и науки РФ № 384 от
22 апреля 2014г., рабочей программы по ПМ.01.
Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции

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 МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

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

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МО _____ 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. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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 № _____

Председатель МК _____ Ф.И.О.

1. Паспорт программы учебной практики по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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 01., 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): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .

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 организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов для сложных блюд;

ПО2 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО3 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

ПО4 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО5 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО6 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

У1 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для сложных блюд;

У2 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

У3 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У4 проводить расчеты по формулам;

У5 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У6 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У7 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

- 31 общие требования к обработке овощей;
- 32 ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для приготовления сложных блюд;
- 33 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- 34 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- 35 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- 36 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- 37 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- 38 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- 39 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- 310 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- 311 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 312 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- 313 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- 314 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- 315 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 316 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- 317 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- 318 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Результатом освоения учебной практики профессионального модуля ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», 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
«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность	У1-У7. 31-318.

		ность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	ПО1-ПО6.
		ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
		ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
		ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
		ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
		ОК 7. Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
		ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
		ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
		ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для слож-	У2-У7. 33, 34, 36-318. ПО2-ПО6.

		ной кулинарной продукции.	
		ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У2-У7. 33-35, 39-315. ПО2-ПО6.
		ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У2-У7. 33, 34, 37, 39-315. ПО2-ПО6.
		ДПК 1.1 Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1, У4, У5. 31, 32, 34. ПО1.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Всего – 72 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 – 9, ПК 1.1 – ПК 1.3, ДПК 1.1.	ПМ. 01 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
	Раздел 1 Технологический процесс механической обработки овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них.		52	
ОК 1 – 9, ДПК 1.1.	Введение.	<i>Содержание</i>	2	
		1. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте	2	2
	Тема 1.1 Механическая обработка овощей и грибов.	<i>Содержание</i>	50	
		1. Ознакомление с организацией производства в заготовочном овощном цехе. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	6	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.	22	2
		4. Обработка грибов. Технологический процесс обработки консервированных овощей.	10	2
	5. Полуфабрикаты из овощей и способы нарезки. Сроки хранения овощей. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов.	6	2	
ОК 1 – 9, ПК 1.2.	Раздел 2 Технологический процесс механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них		6	
	Тема 2.1 Технологический процесс механической обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов	<i>Содержание</i>	6	
	1. Ознакомление с организацией производства в рыбном цехе, инвентарем, инструментами, обо-	2	2	

		рудованием, организацией рабочего места при первичной обработке рыбы и нарезке полуфабрикатов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии и безопасности труда при рабочем цехе.		
		2. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.	4	2
ОК 1 – 9, ПК 1.1.	Раздел 3 Технологический процесс механической обработки мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них		6	
	Тема 3.1 Технологический процесс механической обработки мяса и приготовление полуфабрикатов	<i>Содержание</i>	6	
		1. Ознакомление с организацией производства в мясном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мясных продуктов и нарезке полуфабрикатов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии и безопасности труда при рабочем цехе.	2	2
		2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса	4	2
ОК 1 – 9, ПК 1.3.	Раздел 4 Технологический процесс механической обработки домашней птицы, дичи и кролика.		6	
	Тема 4.1 Технологический процесс механической обработки домашней птицы, дичи и кролика и приготовление полуфабрикатов	<i>Содержание</i>	6	
		1. Ознакомление с организацией производства в цехе по обработке птицы и дичи, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке птицы, дичи и кролика и нарезке полуфабрикатов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии и безопасности труда при рабочем цехе.	2	2
		2. Ассортимент полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.	4	2
Промежуточная аттестация в форме зачета.....			2	
Всего:			72	

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. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : [учеб.-метод. пособие] / В. И. Богушева. - Изд. 5-е. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. - 374, [1] с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-22945-3 : 335-00.
 2. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. А. Домарецкий. - Москва : Форум, 2015. - 394 с. :
 3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>
 4. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>
 5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009,2016.
 6. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2015;
- Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММПК 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

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
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 ПМ01.МДК01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ОП 01 – микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

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 предприятием из числа наиболее квалифицированных специалистов.

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

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. 01 Организация процесса приготовления и пригото-
вление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», в объеме 72 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 устойчи- вый интерес ОК 2. Организовывать соб- ственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффектив- ность и качество ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестан- дартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. Осуществлять поиск и использование информа- ции, необходимой для эф- фективного выполнения профессиональных задач, профессионального и лич- ностного развития ОК 5. Использовать ин-</p>	<p>- органолептически оценивать каче- ство продуктов и готовых полуфаб- рикатов 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 полуфабрика- тов; - выбирать различные способы и приемы подготовки сырья для сложных блюд; -обеспечивать безопасность при ох- лаждении, замораживании, размо- раживании и хранении животного сырья;</p>

<p>формационно-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>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>- знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса</p> <p>-знать требований к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>-уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса.</p>	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы;</p> <p>-уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы.</p>	
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>- знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке птицы;</p> <p>-уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы.</p>	
<p>ДПК 1.1 Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>- знать технологический процесс подготовки овощей для сложных блюд;</p> <p>-знать ассортимент полуфабрикатов из овощей;</p> <p>-уметь обрабатывать и подготавливать овощи для приготовления сложных блюд;</p> <p>- знать виды технологического обо-</p>	

	рудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей.	
«__» ____ 20 г. _____ . _____		
<i>должность ответственного лица организации</i>		<i>подпись</i>
МП		

<i>Заполняется руководителем практики от образовательной организации</i>		
Оценка за отчёт по учебной практике _____ зачет _____		
Итоговая оценка за учебную/производственную практику _____		
«__» ____ 201 г.. _____ . _____		
<i>Руководитель практики от ММПК им. И.И. Месяцева</i>		<i>подпись</i>

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-У7. 31-318.	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-У7. 31-318.	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-У7. 31-318.	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 ин-	У1-У7. 31-318.	Зачет

	формации, включая электронные.		
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-318.	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-У7. 31-318.	Зачет
ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	У1-У7. 31-318.	Зачет
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-У7. 31-318.	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-У7. 31-318.	Зачет
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	технологический процесс подготовки мяса для сложных блюд; -подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У2-У7. 33, 34, 36-318. ПО2-ПО6.	Зачет
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-технологический процесс подготовки рыбы для сложных блюд; -подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У2-У7. 33-35, 39-315. ПО2-ПО6.	Зачет
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	-технологический процесс подготовки птицы для сложных блюд; -подготовки птицы для сложных блюд, используя	У2-У7. 33, 34, 37, 39-315. ПО2-ПО6.	Зачет

	различные методы, оборудование и инвентарь;		
ДПК 1.1 Организовать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	технологический процесс подготовки овощей, плодов, грибов для сложных блюд	У1, У4, У5. 31, 32, 34. ПО1.	Зачет

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Назовите необходимое оборудования для обработки овощей.
2. Перечислите необходимый инвентарь для обработки овощей.
3. Опишите технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки.
4. Опишите технологический процесс приготовления полуфабрикатов и различной формы нарезки из картофеля.
5. Перечислите причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов из картофеля.
6. Опишите технологический процесс обработки корнеплодов.
7. Опишите технологический процесс приготовления полуфабрикатов и различной формы нарезки из корнеплодов. Требования к качеству. Использование отходов. Режимы хранения и реализации.
8. Опишите технологический процесс обработки капустных овощей.
9. Опишите технологический процесс обработки капустных овощей от вредителей.
10. Опишите технологический процесс приготовления полуфабрикатов и различной формы нарезки из капустных овощей. Требования к качеству. Использование отходов. Режимы хранения и реализации.
11. Опишите технологический процесс обработки луковых овощей.
12. Опишите технологический процесс приготовления полуфабрикатов и различной формы нарезки из луковых овощей. Требования к качеству. Использование отходов. Режимы хранения и реализации.
13. Опишите технологический процесс обработки плодовых овощей.
14. Опишите технологический процесс приготовления полуфабрикатов и различной формы нарезки из плодовых овощей. Требования к качеству. Использование отходов. Режимы хранения и реализации.
15. Опишите технологический процесс обработки десертных овощей и зелени.
16. Опишите технологический процесс приготовления полуфабрикатов и различной формы нарезки из десертных овощей и зелени. Требования к качеству. Использование отходов. Режимы хранения и реализации.
17. Опишите технологический процесс обработки и использование сушеных, консервированных, соленых, маринованных овощей и грибов.
18. Опишите централизованное производство овощных полуфабрикатов высокой степени готовности и быстрозамороженных, их кулинарное использование.
19. Опишите режимы размораживания рыбы.
20. Перечислите способы вымачивания соленой рыбы и сельди.

Критерии и шкала оценивания ответа обучающегося на зачете по УП ПМ 01.

<i>Оценка</i>	<i>Критерии оценки</i>
<i>Зачтено</i>	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.
<i>Не зачтено</i>	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. 01 Организация процесса приготовления и
 приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
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	Объём часов
1	2	3
Раздел 1 Технологический процесс механической обработки овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них.		54
Введение	1 Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений. 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 томатных, тыквенных овощей бобовых овощей и зелени. Обработка плодовых овощей, салатных, пряных и десертных овощей.	24
	4 Обработка грибов. Технологический процесс обработки консервированных овощей.	10
	5 Полуфабрикаты из овощей и способы нарезки. Сроки хранения овощей. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов.	6
Раздел 2 Технологический процесс механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них		6
Тема 2.1 Технологический процесс механической обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов	1 Ознакомление с организацией производства в рыбном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке рыбы и нарезке полуфабрикатов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии и безопасности труда при рабочем цехе.	2
	2 Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.	4

Раздел 3 Технологический процесс механической обработки мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них			6
Тема 3.1 Технологический процесс механической обработки мяса и приготовление полуфабрикатов	1	Ознакомление с организацией производства в мясном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мясных продуктов и нарезке полуфабрикатов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии и безопасности труда при рабочем цехе.	2
	2	Ассортимент полуфабрикатов из мяса	4
Раздел 4 Технологический процесс механической обработки домашней птицы, дичи и кролика.			6
Тема 4.1 Технологический процесс механической обработки домашней птицы, дичи и кролика и приготовление полуфабрикатов	1	Ознакомление с организацией производства в цехе по обработке птицы и дичи, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке птицы, дичи и кролика и нарезке полуфабрикатов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии и безопасности труда при рабочем цехе.	2
	2	Ассортимент полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.	4
Итого			72

Дата получения задания _____ / _____ (Ф.И.О.)
подпись обучающегося

Рассмотрено на заседании МК

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей _____ отделения _____ Промышленное _____ рыболовство
наименование МК

« _____ » _____ 20 _____ г. Протокол № _____

Председатель МК _____ (Ф.И.О.)
(подпись)