

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

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

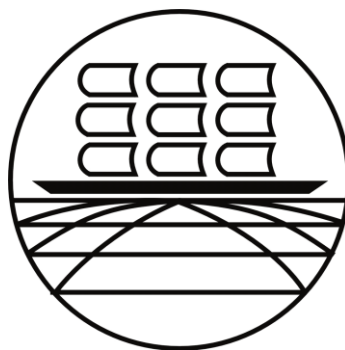
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«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

Производственной 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

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 при-
готовление полуфабрикатов для сложной ку-
линарной продукции

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения про-
мышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева»
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты
внутренний: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного ры-
боловства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

внешний: Горохова С. А., преподаватель ГАПОУ МО "Мурманский
строительный колледж имени Н.Е. Момота"

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 производственной 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 производственной практики по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Область применения рабочей программы.

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного 31.05.2019г.

- 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»;

- Положением о «Мурманском морском рыбопромышленном колледже имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»;

- Требованиями ФГОС СПО по разным специальностям.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля.

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики профессионального модуля является овладение практикующимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Таблица 1

Код	Наименование результатов обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ДПК 1.1	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики профессионального модуля:

Рекомендуемое количество часов на проведение производственной практики –

Всего – 216 часов

2 Структура и содержание производственной практики

Таблица 2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения	
1.	2.	3.	4.	
Раздел 1 Технологический процесс механической обработки овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них.		48		
Введение	Содержание	2		60
	1. Цели, задачи и содержание производственной практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производством и рабочим коллективом. Закрепление за практикантами рабочих мест.	2	2	
Тема 1.2 Виды сырья, технологические свойства, общие требования к обработке овощей.	Содержание	2		460
	1. Требования к обработке овощей.	2	2	
Тема 1.3 Процесс технологической обработки картофеля. Рациональное использование отходов. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения.	Содержание	6		
	1. Обработка картофеля.	1	2	
	2. Способы предохранения картофеля от потемнения.	1	2	
	3. Простые формы нарезки картофеля для различных блюд.	2	2	
	4. Фигурные формы нарезки картофеля.	2	2	
Тема 1.4 Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рацио-	Содержание	14	2	
	1. Обработка моркови, формы нарезки моркови для различных блюд.	2	2	
	2. Обработка сельдерея (корня), формы нарезки сельдерея для различных блюд.	2	2	
	3. Обработка свеклы, формы нарезки свеклы для различных блюд.	2	2	

нальное использование сырья.	4.	Обработка петрушки (корня), формы нарезки петрушки для различных блюд.	2	2
	5.	Обработка брюквы, формы нарезки брюквы для различных блюд.	2	2
	6.	Обработка редиса, формы нарезки редиса для различных блюд.	2	2
	7.	Фигурные формы нарезки корнеплодов.	2	2
Тема 1.5 Технологический процесс механической обработки капустных, луковых, томатных, тыквенных овощей.	Содержание		8	
	1.	Механическая обработка капустных овощей.	2	2
	2.	Механическая обработка луковых овощей.	2	2
	3.	Механическая обработка томатных овощей.	2	2
	4.	Механическая обработка тыквенных овощей.	2	2
Тема 1.6 Технологический процесс обработки плодовых и десертных овощей.	Содержание		4	
	1.	Механическая обработка плодовых овощей.	2	2
	2.	Механическая обработка десертных овощей.	2	2
Тема 1.7 Технологический процесс обработки бобовых овощей и зелени.	Содержание		2	
	1.	Механическая обработка бобовых овощей.	1	2
	2.	Механическая обработка зелени.	1	2
Тема 1.8 Технологический процесс обработки консервированных овощей.	Содержание		2	
	1.	Технологический процесс обработки консервированных овощей.	2	2
Тема 1.9 Технологический процесс обработки свежих и сушеных грибов.	Содержание		2	
	1.	Технологический процесс обработки свежих грибов.	1	2
	2.	Технологический процесс обработки сушеных грибов.	1	2
Тема 1.10 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безо-	Содержание		6	
	1.	Изучение режимов работы оборудования. Правила техники безопасности при работе с оборудованием при обработке овощей, плодов и грибов.	4	2
	2.	Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов из овощей.	2	2

пасное использование при обработке овощей, плодов и грибов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей.				
Раздел 2 Технологический процесс механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них			48	
Тема 2.1. Сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.	Содержание		6	
	1.	Виды рыб, используемых на предприятии	1	2
	2.	Определение качества поступившей рыбы.	1	2
	3.	Изучение сопроводительных документов.	2	2
	4.	Режимы хранения рыбной продукции.	2	2
Тема 2.2. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки. Выбор различных способов и приёмы подготовки для сложных рыбных блюд.	Содержание		10	
	1.	Механическая обработка рыбы с костным скелетом.	4	2
	2.	Способы размораживания рыбы.	1	2
	3.	Разделка рыбы различными способами.	5	2
Тема 2.3. Технологический процесс разделки рыбы для фарширования. Организация	Содержание		2	
	1.	Способы фарширования рыбы.	2	2

процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для сложных блюд.				
Тема 2.4. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	Содержание		4	
	1.	Обработка нерыбного водного сырья.	3	2
	2.	Кулинарное использование рыбных пищевых отходов.	1	2
Тема 2.5. Технологический процесс механической обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Расчёт массы рыбы для полуфабрикатов. Организация технологического процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород для сложных блюд.	Содержание		8	
	1.	Разделка рыбы с костно-хрящевым скелетом.	4	2
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом.	4	2
Тема 2.6. Технологический	Содержание		6	
	1.	Приготовление котлетной массы из рыбы.	2	2

процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной рубленой, котлетной), для фарширования. Состав массы, нормы вложения продуктов. Варианты подбора пряностей и приправ.	2.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы.	4	2
Тема 2.7. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов для сложных блюд, выпускаемых промышленностью. Требования, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов.	Содержание		1	
	1.	Контроль качества приготовленных рыбных полуфабрикатов.	1	2
Тема 2.8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы и полуфабрикатов из неё.	Содержание		3	
	1.	Изучение режимов работы оборудования. Правила техники безопасности при работе с оборудованием при обработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов из неё.	3	2
Тема 2.9. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из ры-	Содержание		2	
	1.	Охлаждение и замораживание рыбных полуфабрикатов.	2	2

бы и нерыбного водного сырья. Основные критерии оценки качества.				
Тема 2.10. Правила оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. Расчёт массы рыбы.	Содержание		6	
	1.	Оформление заказа на продукты со склада.	2	2
	2.	Расчет необходимого сырья для выполнения производственной программы предприятия	4	2
Раздел 3 Технологический процесс механической обработки мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них			66	
Тема 3.1 Мясо: сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса.	Содержание		1	
	1.	Виды мяса, поступающего на предприятие. Правила хранения мяса.	1	2
Тема 3.2 Технологический процесс механической обработки мяса: обмывание и обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, нормы выхода.	Содержание		3	
	1.	Обмывание и обсушивание мяса.	1	2
	2.	Виды разделки туш	1	2
	3.	Обвалка отрубов	1	2
Тема 3.3 Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Клас-	Содержание		4	
	1.	Разделка говяжьих туш.	2	2
	2.	Использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.	2	2

сификация. Ассортимент.				
Тема 3.4 Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд.	Содержание		4	
	1.	Подготовка мяса для сложных блюд.	4	2
Тема 3.5 Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов.	Содержание		2	
	1.	Методы органолептической оценки качества полуфабрикатов	2	2
Тема 3.6 Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и субпродуктов.	Содержание		2	
	1.	Обеспечение качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов	2	2
Тема 3.7 Технологический процесс разделки туш мелкого скота.	Содержание		4	
	1.	Разделка туш мелкого скота	4	2
Тема 3.8 Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Нормы выхода.	Содержание		2	
	1.	Виды полуфабрикатов туш мелкого рогатого скота.	1	2
	2.	Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.	1	2
Тема 3.9 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	Содержание		2	
	1.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	2

Тема 3.10 Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.	Содержание		2	
	1.	Использование отходов, оставшихся при обвалке и зачистке.	2	2
Тема 3.11 Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд.	Содержание		2	
	1.	Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд.	2	2
Тема 3.12 Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов.	Содержание		10	
	1.	Нарезка порционных полуфабрикатов.	4	2
	2.	Нарезка мелкокусковых полуфабрикатов.	4	2
	3.	Составление заявки на склад	2	2
Тема 3.13 Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и полуфабрикатов.	Содержание		3	
	1.	Оценка качества порционных полуфабрикатов.	1	2
	2.	Оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов.	1	2
	3.	Оценка качества мелкокусковых полуфабрикатов.	1	2
Тема 3.14 Правила охлаждения и замораживание подготовленных полуфабрикатов.	Содержание		1	
	1.	Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов.	1	2
Тема 3.15 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба, с хлебом и другими наполните-	Содержание		8	
	1.	Приготовление натуральной рубленой массы.	2	2
	2.	Приготовление котлетной массы.	2	2
	3.	Приготовление рубленой массы с различными наполнителями.	4	2

лями. Ассортимент.				
Тема 3.16 Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	Содержание		6	
	1.	Режимы хранения субпродуктов.	2	2
	2.	Обработка субпродуктов.	4	2
Тема 3.17 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Его безопасное использование при подготовке мяса.	Содержание		4	
	1.	Оборудование, применяемое при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов из него.	4	2
Тема 3.18 Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	Содержание		2	
	1.	Виды пряностей для мяса.	2	2
Тема 3.19 Технология приготовления начинок для фарширования мясных полуфабрикатов.	Содержание		4	
	1.	Приготовление начинок для фарширования мясных полуфабрикатов.	4	2
Раздел 4 Технологический процесс механической обработки домашней птицы, дичи и кролика.			54	
Тема 4.1 Птица: сырьё, виды, характеристика сырья.	Содержание		4	
	1.	Виды птицы, поступающей на производство. Правила и режимы хранения птицы.	4	2
Тема 4.2	Содержание		6	

Технологический процесс механической обработки птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени.	1.	Механическая обработка птицы.	4	2
	2.	Механическая обработка утиной и гусиной печени.	2	2
Тема 4.3	Содержание		6	
Организация технологического процесса подготовки птицы, дичи и кролика, утиной и гусиной печени для сложных блюд.	1.	Технологический процесс подготовки птицы, дичи и кролика, утиной и гусиной печени для сложных блюд	6	2
Тема 4.4	Содержание		4	
Методы обработки и подготовки птицы, дичи и кролика для приготовления сложных блюд.	1.	Подготовка птицы для использования в целом виде.	4	2
Тема 4.5	Содержание		4	
Расчет массы птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для полуфабрикатов.	1.	Составление заявки на склад.	4	2
Тема 4.6	Содержание		10	
Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика целыми тушками.	1.	Формование птицы, дичи.	4	2
	2.	Разделка птицы, дичи и кролика.	6	2
Тема 4.7	Содержание		4	
Технология приготовления начинок для фарширования до-	1.	Приготовления начинок для фарширования птицы, дичи и кролика.	4	2

машней птицы, дичи и кролика.				
Тема 4.8 Ассортимент полуфабрикатов из филе птицы. Варианты подбора начинок, пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	Содержание		10	
	1.	Разделка птицы на филе.	4	2
	2.	Подбор пряностей к птице.	2	2
	3.	Формование полуфабрикатов из филе.	4	2
Тема 4.9 Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи и кролика.	Содержание		4	
	1.	Приготовление рубленой массы из птицы.	4	2
Тема 4.10 Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленых масс. Режим хранения.	Содержание		2	
	1.	Правила и режимы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.	2	2
Всего:			216	

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:

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2015;
7. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
8. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
9. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература, 2018;
10. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.

Дополнительные источники:

1. Е.Д. Радченко «Организация производства предприятий общественного питания» М 2016г.
2. Под. Ред. Белоусовой Т.Е. Организация производства предприятий общественного питания» М 2012г.
3. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М. «Профиздат» 2002, 2005, 2015.

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 образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение ПМ 01 МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

Реализация рабочей программы производственной практики профессионального модуля предполагает наличие оборудованных заготовочных цехов на предприятии.

Оборудование заготовочных цехов:

- рабочие места по количеству практикующихся;
- механическое и холодильное оборудование в цехе;
- комплект инструментов и приспособлений;
- комплект технической документации.

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.

Основным контрольным документом, характеризующим степень полноты и качества выполнения программы практики, является отчет по практике.

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

Перечень вопросов к зачету

1. Опишите обработку картофеля и корнеплодов.
2. Укажите способы предохранения картофеля от потемнения.
3. Укажите простые формы нарезки картофеля и корнеплодов для различных блюд.
4. Опишите механическую обработку капустных овощей.
5. Опишите механическую обработку луковых овощей.
6. Опишите механическую обработку томатных овощей.
7. Опишите механическую обработку тыквенных овощей.
8. Опишите механическую обработку плодовых овощей.
9. Опишите механическую обработку десертных овощей.
10. Опишите механическую обработку бобовых овощей.
11. Опишите механическую обработку зелени.
12. Опишите механическую обработку свежих грибов.
13. Опишите механическую обработку сушеных грибов.
14. Опишите виды оборудования, используемого при обработке овощей, плодов и грибов.
15. Опишите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей.
16. Опишите определение качества поступившей рыбы.
17. Опишите сопроводительные документы, поступающие с сырьем.
18. Укажите режимы хранения рыбной продукции.
19. Опишите механическую обработку рыбы с костным скелетом.
20. Опишите способы размораживания рыбы.
21. Опишите разделку рыбы различными способами.
22. Опишите способы фарширования рыбы.
23. Опишите обработку нерыбного водного сырья.
24. Опишите механическую обработку рыбы с костно-хрящевым скелетом.
25. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
26. Опишите порядок контроля качества приготовленных рыбных полуфабрикатов.
27. Опишите охлаждение и замораживание рыбных полуфабрикатов.
28. Опишите механическую обработку мяса.
29. Опишите подготовку мяса для сложных блюд.
30. Опишите методы органолептической оценки качества полуфабрикатов
31. Опишите актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.
32. Опишите приготовление рубленой массы.
33. Опишите оборудование, применяемое при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов из него.
34. Опишите механическую обработку птицы.
35. Опишите механическую обработку утиной и гусиной печени.
36. Опишите разделку птицы на филе.
37. Опишите правила и режимы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.

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(ая) на _____ курсе по специальности СПО
 19.02.10 Технология продукции общественного питания _____
код, наименование специальности

прошел (ла) _____ производственную _____ практику
вид практики

по профессиональным модулям
 ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
 для сложной кулинарной продукции _____
код, наименование профессионального модуля

в объеме 216 часов с « » 201 г. по « » 201 г.

Проверяемые результаты обучения: Профессиональные компетенции ПК, Общие компетенции ОК		Уровень освоения результатов освоен/ не освоен
Умения		
ПК 1.1, ОК 1–9	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.	освоен
ПК 1.2, ОК 1–9	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.	освоен
ПК 1.3, ОК 1–9	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать раз-	освоен

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мурманский государственный технический университет»
структурное подразделение

ХАРАКТЕРИСТИКА

обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период производственной практики

Обучающийся (аяся) _____ прошел (ла)

Ф. _____

_____ производственную _____ практику

(вид практики)

по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовле-
ние полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

код, наименование специальности

на (в) _____

_____ (полное наименование организации)

в период с « _____ » 201 г. по « _____ » 201 г.

Результаты прохождения практики

1. Программа практики выполнена:

в полном объеме частично не выполнена

2. Характеристика на практиканта

Уровень теоретических знаний: удов-но хорошо отлично

Уровень практических навыков: удов-но хорошо отлично

Уровень освоения общих компетенций: удов-но хорошо отлично

Уровень освоения профессиональных компетенций: удов-но хорошо отлично

Готовность к профессиональной деятельности: удов-но хорошо отлично

Качество выполнения производственных заданий: удов-но хорошо отлично

Степень самостоятельности при выполнении заданий: удов-но хорошо отлично

Уровень ответственности: удов-но хорошо отлично

Пунктуальность: удов-но хорошо отлично

Вежливость и субординация: удов-но хорошо отлично

Рациональное использование рабочего времени: удов-но хорошо отлично

Продуктивность выполнения заданий: удов-но хорошо отлично

полнительность: удов-но хорошо отлично

Соблюдение трудовой дисциплины: удов-но хорошо отлично

Наибольшую сложность у студента вызвало _____

3. Оценка за выполнение заданий: отлично хорошо удовлетворительно
 неудовлетворительно

4. Участие в общественной жизни организации: активное пассивное

Рекомендуемая оценка за производственную практику _____

Руководитель практики от организации _____ / _____ /
ФИО, должность

М.П.

« _____ » _____ 201 ____ г.

План отчета по производственной практике

I. Теоретическая часть

1. Ознакомление с предприятием:

- Приведите краткую характеристику предприятия (месторасположение предприятия, режим работы, контингент питающихся, наличие филиалов, состав производственных, торговых, административных и складских помещений).
- Укажите перечень услуг предприятия и условия их оказания, цели и условия оплаты услуг (приложить перечень предоставляемых услуг).

2. Технологическая часть:

2.1 Обработка овощей, грибов и зелени.

Опишите механическую обработку овощей, грибов и зелени.

2.2 Обработка рыбы.

Опишите механическую обработку рыбы с костным и с костно-хрящевым скелетом. Укажите режимы хранения и сроки годности сырья и полуфабрикатов.

2.3 Обработка мяса.

Опишите механическую обработку мяса. Укажите режимы хранения и сроки годности сырья и полуфабрикатов.

2.4 Обработка птицы и дичи.

Опишите механическую обработку птицы и дичи. Укажите режимы хранения и сроки годности сырья и полуфабрикатов.

II. Практическая часть

1. Ознакомление с предприятием:

- Начертите схему взаимосвязи помещений, сделайте выводы о достоинствах и недостатках планировки предприятия.
- Начертите планы овощного и мясо-рыбного цехов с размещением оборудования. Приведите спецификацию оборудования, расположенного в цехах. Внесите обоснованные предложения по механизации и автоматизации производственных процессов, перепланировке производственных помещений (если это необходимо).

2. Технологическая часть:

- Приложите копию меню предприятия.
- По трем блюдам меню укажите формы нарезки овощей.
- По трем блюдам меню укажите способ разделки рыбы.
- По трем блюдам меню укажите вид используемого мясного полуфабриката.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Результаты (освоенные ПК, ОК)	Требования к практическому опыту	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - проявление серьезной мотивации к профессии; - стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений; - проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы; - подготовка по основам профессиональных знаний 	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.	Зачет
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - способность осознавать цели деятельности и умение их пояснять; - способность и готовность выполнять деятельность по образцу; - организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения поставленных задач из известных, оценивать их эффективность и качество; - способность применять знания, умения и навыки на практике; - способность работать самостоятельно. 	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.	Зачет
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность; - оперативно реагирует на нестандартные ситуации; - способность адаптироваться к новым ситуациям; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы; 	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.	Зачет

<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обмен информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям; - ориентирование в информационных потоках; - осознанное восприятие информации, распространяемой в СМИ; - способность к анализу информации, выделению главного, структурированию, представлении в доступной для других форме. 	<p>У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.</p>	<p>Зачет</p>
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение способами получения специальной информации; - стремление освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.; - владение современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.); - владение информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет). 	<p>У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.</p>	<p>Зачет</p>
<p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление навыков межличностного общения; - обладание способностью и готовностью к сотрудничеству; - умение слушать собеседников; - умение работать в группе, команде; - умение координировать коллективные действия работы группы; - умение организовывать деловое общение для максимальной пользы в выполнении работы. 	<p>У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.</p>	<p>Зачет</p>
<p>ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление ответственности за выполняемую работу; - способность брать на себя ответственность за принятые решения и за работу членов команды (подчиненных). 	<p>У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.</p>	<p>Зачет</p>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообра-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение реализовывать в повседневной жизни полученные знания, умения и навыки; - наличие склонности к саморазвитию; 	<p>У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.</p>	<p>Зачет</p>

<p>зованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обладание способностью учиться; - умение работать самостоятельно; - способность воспринимать критику от других обучающихся; - способность критично относиться к своей работе; - обладание устойчивым стремлением к самосовершенствованию. 		
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.</p>	<p>Зачет</p>
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов; - способность организовать технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса; - владение методиками и навыками разделки туш и приготовления полуфабрикатов; - контролирование качества полуфабрикатов; - владение технологиями охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса; - умение пользоваться оборудованием и инвентарем при приготовлении полуфабрикатов. 	<p>У2-У7. 33, 34, 36-318. ПО2-ПО6.</p>	<p>Зачет</p>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов; - способность организовать технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы; - владение методиками и навыками разделки рыбы; - контролирование качества полуфабрикатов; - владение технологиями охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы; - умение пользоваться оборудо- 	<p>У2-У7. 33-35, 39-315. ПО2-ПО6.</p>	<p>Зачет</p>

	ванием и инвентарем при приготовлении полуфабрикатов.		
ПК 1.3 Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов; - способность организовать технологический процесс первичной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из птицы; - владение методиками и навыками разделки птицы; - контролирование качества полуфабрикатов; - владение технологиями охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы; - умение пользоваться оборудованием и инвентарем при приготовлении полуфабрикатов. 	У2-У7. 33, 34, 37, 39-315. ПО2-ПО6.	Зачет
ДПК 1.1 Организовать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - владение навыками организации технологического процесса первичной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей; - умение пользоваться оборудованием и инвентарём при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - знание ассортимента полуфабрикатов из овощей; - владение навыками нарезки овощей различными формами. 	У1, У4, У5. 31, 32, 34. ПО1.	Зачет

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

<i>Оценка</i>	<i>Критерии оценки</i>
Зачтено	В период прохождения практики, обучающийся вовремя выполняет все контрольные задания, предусмотренные программой практики.
	Отчет по производственной практике выполнен в полном объеме на хорошем уровне.
	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.
Не зачтено	В период прохождения практики, обучающийся вовремя не выполняет контрольные задания, предусмотренные программой практики.
	Отчет по производственной практике не выполнен или выполнен в неполном объеме.
	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»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

структурное подразделение

"Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева"

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики
от организации

_____ (Ф.)

()

« _____ » _____ 201__ г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики
от колледжа

_____ (Ф.)

()

« _____ » _____ 201__ г.

**ЗАДАНИЕ
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала по видам работ для овладения умениями и навыками практики	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Технологический процесс механической обработки овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них.		48
Введение	1 Цели, задачи и содержание производственной практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производством и рабочим коллективом. Закрепление за практикантами рабочих мест.	2
Тема 1.2 Виды сырья, технологические свойства, общие требования к обработке овощей.	1 Требования к обработке овощей.	2
Тема 1.3 Процесс технологической обработки картофеля. Рациональное использование отходов. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения.	1 Обработка картофеля.	1
	2 Способы предохранения картофеля от потемнения.	1
	3 Простые формы нарезки картофеля для различных блюд.	2
	4 Фигурные формы нарезки картофеля.	2
Тема 1.4 Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование сырья.	1 Обработка моркови, формы нарезки моркови для различных блюд.	2
	2 Обработка сельдерея (корня), формы нарезки сельдерея для различных блюд.	2
	3 Обработка свеклы, формы нарезки свеклы для различных блюд.	2
	4 Обработка петрушки (корня), формы нарезки петрушки для различных блюд.	2
	5 Обработка брюквы, формы нарезки брюквы для различных блюд.	2
	6 Обработка редиса, формы нарезки редиса для различных блюд.	2
	7 Фигурные формы нарезки корнеплодов.	2
Тема 1.5 Технологический процесс механической обработки капустных, луковых, томатных, тыквенных овощей.	1 Механическая обработка капустных овощей.	2
	2 Механическая обработка луковых овощей.	2
	3 Механическая обработка томатных овощей.	2
	4 Механическая обработка тыквенных овощей.	2
Тема 1.6 Технологический процесс обработки плодовых и десертных овощей.	1 Механическая обработка плодовых овощей.	2
	2 Механическая обработка десертных овощей.	2
Тема 1.7 Технологический процесс обработки бобовых овощей и зелени.	1 Механическая обработка бобовых овощей.	1
	2 Механическая обработка зелени.	1
Тема 1.8 Технологический процесс обработки консервированных овощей.	1 Технологический процесс обработки консервированных овощей.	2
Тема 1.9 Технологический процесс обработки свежих и сушеных грибов.	1 Технологический процесс обработки свежих грибов.	1
	2 Технологический процесс обработки сушеных грибов.	1

Тема 1.10 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке овощей, плодов и грибов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей.	1	Изучение режимов работы оборудования. Правила техники безопасности при работе с оборудованием при обработке овощей, плодов и грибов.	4
	2	Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов из овощей.	2
Раздел 2 Технологический процесс механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них			48
Тема 2.1. Сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.	1	Виды рыб, используемых на предприятии	1
	2	Определение качества поступившей рыбы.	1
	3	Изучение сопроводительных документов.	2
	4	Режимы хранения рыбной продукции.	2
Тема 2.2. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки. Выбор различных способов и приёмы подготовки для сложных рыбных блюд.	1	Механическая обработка рыбы с костным скелетом.	4
	2	Способы размораживания рыбы.	1
	3	Разделка рыбы различными способами.	5
Тема 2.3. Технологический процесс разделки рыбы для фарширования. Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для сложных блюд.	1	Способы фарширования рыбы.	2
Тема 2.4. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	1	Обработка нерыбного водного сырья.	3
	2	Кулинарное использование рыбных пищевых отходов.	1
Тема 2.5. Технологический процесс механической обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Расчёт массы рыбы для полуфабрикатов. Организация технологического процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород для сложных блюд.	1	Разделка рыбы с костно-хрящевым скелетом.	4
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом.	4
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной рубленой, котлетной), для фарширования. Состав массы, нормы вложения продуктов. Варианты подбора пряностей и приправ.	1	Приготовление котлетной массы из рыбы.	2
	2	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы.	4
Тема 2.7. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов для сложных блюд, выпускаемых промышленностью. Требования, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов.	1	Контроль качества приготовленных рыбных полуфабрикатов.	1
Тема 2.8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы и полуфабрикатов из неё.	1	Изучение режимов работы оборудования. Правила техники безопасности при работе с оборудованием при обработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов из неё.	3
Тема 2.9. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного	1	Охлаждение и замораживание рыбных полуфабрикатов.	2

сырья. Основные критерии оценки качества.			
Тема 2.10.	1	Оформление заказа на продукты со склада.	2
Правила оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. Расчёт массы рыбы.	2	Расчет необходимого сырья для выполнения производственной программы предприятия	4
Раздел 3 Технологический процесс механической обработки мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них			66
Тема 3.1 Мясо: сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса.	1	Виды мяса, поступающего на предприятие. Правила хранения мяса.	1
Тема 3.2 Технологический процесс механической обработки мяса: обмывание и обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, нормы выхода.	1	Обмывание и обсушивание мяса.	1
	2	Виды разделки туш	1
	3	Обвалка отрубов	1
Тема 3.3 Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент.	1	Разделка говяжьих туш.	2
	2	Использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.	2
Тема 3.4 Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд.	1	Подготовка мяса для сложных блюд.	4
Тема 3.5 Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов.	1	Методы органолептической оценки качества полуфабрикатов	2
Тема 3.6 Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и субпродуктов.	1	Обеспечение качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов	2
Тема 3.7 Технологический процесс разделки туш мелкого скота.	1	Разделка туш мелкого скота	4
Тема 3.8 Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Нормы выхода.	1	Виды полуфабрикатов туш мелкого рогатого скота.	1
	2	Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.	1
Тема 3.9 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	1	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2
Тема 3.10 Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.	1	Использование отходов, оставшихся при обвалке и зачистке.	2
Тема 3.11 Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд.	1	Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд.	2
Тема 3.12 Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов.	1	Нарезка порционных полуфабрикатов.	4
	2	Нарезка мелкокусковых полуфабрикатов.	4
	3	Составление заявки на склад	2
Тема 3.13 Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и полуфабрикатов.	1	Оценка качества порционных полуфабрикатов.	1
	2	Оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов.	1
	3	Оценка качества мелкокусковых полуфабрикатов.	1
Тема 3.14 Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов.	1	Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов.	1
Тема 3.15 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой	1	Приготовление натуральной рубленой массы.	2
	2	Приготовление котлетной массы.	2
	3	Приготовление рубленой массы с различными наполнителями.	4

массы без хлеба, с хлебом и другими наполнителями. Ассортимент.			
Тема 3.16 Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	Режимы хранения субпродуктов.	2
	2	Обработка субпродуктов.	4
Тема 3.17 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Его безопасное использование при подготовке мяса.	1	Оборудование, применяемое при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов из него.	4
Тема 3.18 Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	1	Виды пряностей для мяса.	2
Тема 3.19 Технология приготовления начинок для фарширования мясных полуфабрикатов.	1	Приготовление начинок для фарширования мясных полуфабрикатов.	4
Раздел 4 Технологический процесс механической обработки домашней птицы, дичи и кролика.			54
Тема 4.1 Птица: сырьё, виды, характеристика сырья.	1	Виды птицы, поступающей на производство. Правила и режимы хранения птицы.	4
Тема 4.2 Технологический процесс механической обработки птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени.	1	Механическая обработка птицы.	4
	2	Механическая обработка утиной и гусиной печени.	2
Тема 4.3 Организация технологического процесса подготовки птицы, дичи и кролика, утиной и гусиной печени для сложных блюд.	1	Технологический процесс подготовки птицы, дичи и кролика, утиной и гусиной печени для сложных блюд	6
Тема 4.4 Методы обработки и подготовки птицы, дичи и кролика для приготовления сложных блюд.	1	Подготовка птицы для использования в целом виде.	4
Тема 4.5 Расчет массы птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для полуфабрикатов.	1	Составление заявки на склад.	4
Тема 4.6 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика целыми тушками.	1	Формование птицы, дичи.	4
	2	Разделка птицы, дичи и кролика.	6
Тема 4.7 Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы, дичи и кролика.	1	Приготовления начинок для фарширования птицы, дичи и кролика.	4
Тема 4.8 Ассортимент полуфабрикатов из филе птицы. Варианты подбора начинок, пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	1	Разделка птицы на филе.	4
	2	Подбор пряностей к птице.	2
	3	Формование полуфабрикатов из филе.	4
Тема 4.9 Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи и кролика.	1	Приготовление рубленой массы из птицы.	4
Тема 4.10 Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленых масс. Режим хранения.	1	Правила и режимы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.	2
Итого			216

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