

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
к.э.н., доцент Измestьев А.А.


17.06.2019г.

Рабочая программа по учебной практике

**ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

Специальность 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Базовая подготовка

Иркутск 2019

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», и рабочей программы профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Согласовано:

Методист

_____ А.Д. Кожевникова

Принято на заседании ЦК технологических дисциплин и природопользования

Протокол № ____ от «__» _____ г.

Председатель ЦК

_____ А. Н. Кобелева

Разработала преподаватель: О.В. Медведева

Содержание

1	Паспорт рабочей программы по учебной практике	стр 4
.		
2	Результаты учебной практики	10
.		
3	Структура и содержание программы по учебной практике	11
.		
4	Условия проведения учебной практики	23
.		
5	Контроль и оценка результатов учебной практики	27
.		
6.	Ежедневные задания по учебной практике	31

1. Паспорт программы учебной практики

Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в нескольких периодах, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Рабочая программа учебной практики является частью ППССЗ по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания базового уровня в части освоения основных видов профессиональной деятельности профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих общим (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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 личного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного 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 для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных блюд.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.1. Цели и задачи практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

-подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-приготовления супов и соусов массового спроса;

-приготовление основных блюд и гарниров из овощей и грибов, блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

- подготовка гастрономических продуктов; приготовление и оформление холодных блюд и закусок массового спроса;

-приготовление основных сладких блюд и напитков;

-приготовление основных мучных блюд и хлебобулочных изделий, хлеба;

уметь:

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

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для блюд массового спроса;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы;

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодной кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем;

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, для блюд массового спроса;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления блюд массового спроса;

требования к качеству домашней птицы.

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для холодных соусов и варианты их использования;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд и соусов;

технологии приготовления холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи легких и холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления легких и холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

ассортимент горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

методы организации производства супов, блюд из овощей, грибов;

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления супов, блюд из овощей, грибов;

основные критерии оценки качества готовой горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к горячим соусам и варианты их использования;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячей кулинарной продукции

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячей кулинарной продукции;

гарниры, заправки, соусы для горячих блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

варианты сервировки, оформления и способы подачи супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов;

температуру подачи горячих соусов, блюд из овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения горячих готовых соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения горячих готовых соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего – 15 недель, 540 часов.

2. Результаты учебной практики

Результатом учебной практики является освоение **общих компетенций**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

О К 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональных компетенций:

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 для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных блюд.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3. Структура и содержание программы практики

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Учебная практика	Сроки проведения
ПК 1. 1. - ПК 1.3. ПК 2.1. - ПК 2.3. ПК 3.1. - ПК 3.4. ПК 4.1. - ПК 4.4. ПК 5.1. - ПК 5.2. ПК 6.1. - ПК 6.5. ОК 01-09	МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	540 15 недели	3-4семестр
Итого		540	

3.2. Содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Наименование междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), выполнение видов работ	Количество часов (недель)
<p>Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса. Выполнение работ по профессии повар.</p>	<p>Ознакомление с предприятием общественного питания</p>	<p>Инструктаж о прохождении практики по профилю специальности: ознакомление с программой практики, ее задачами, целями и порядком проведения, с правилами внутреннего распорядка, графиком перемещения практикантов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, с правилами производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности (проводит специалист, ответственный за технику безопасности по предприятию).</p> <p>Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип и класс, режим работы, контингент питающихся, структура производства, состав и расположение производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации. Ознакомление с основными категориями персонала на данном предприятии.</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативной технической и технологической документацией.</p>	<p>Тема 1.1. Ознакомление с предприятием: его организацией, формой собственности, режимом работы, структурой производства. Инструктаж о прохождении учебной практики по специальности повар.</p>	<p>6</p>
	<p>Механическая обработка овощей, грибов. Нарезка картофеля, корнеплодов для кулинарного использования. Приготовление</p>	<p>1. Ознакомление с цехом обработки овощей, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса обработки всех видов овощей.</p>	<p>Тема 1.2. Технологический процесс механической обработки овощей и их использование.</p>	<p>24</p>

	<p>полуфабрикатов для блюд массового спроса</p>	<p>2.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствование навыков оценки качества сырья. Проверка наличия необходимой сопроводительной документации. Организация рабочих мест. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса обработки овощей и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>3.Совершенствование навыков по обработке различных овощей, нарезке картофеля и корнеплодов. Приобретение навыков приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий. Обработка грибов свежих и консервированных.</p> <p>4.Определение норм отходов при обработке овощей и грибов, проверка их соответствия требованиям нормативных документов. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов.</p>	<p>Обработка грибов.</p>	
	<p>Обработка рыб с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка не рыбного водного сырья.</p>	<p>1.Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж на рабочих местах по правилам безопасности. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Определение вида рыбы, кондиции, доброкачественности.</p> <p>2.Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены</p> <p>3.Совершенствование умений обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Выполнение расчетов массы порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, используя нормативные документы и справочную литературу.</p> <p>4.Закрепление навыков обработки рыбы с костным скелетом, ее разделки разными способами. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки разными способами.</p> <p>5.Совершенствование навыков приготовления котлетной</p>	<p>Тема 1.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление основных полуфабрикатов.</p>	<p>36</p>

		<p>массы из рыбы и полуфабрикатов из нее, обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из него для блюд массового спроса</p> <p>Изучение ассортимента и технологических показателей рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности, оценка их качества, проверка соответствия нормативным документам.</p> <p>6. Оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы, условий их хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормами.</p>		
	<p>Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, свинины. Общие приёмы приготовления мясных полуфабрикатов. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них (бифштекса рубленого, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, зраз, фрикаделек.</p>	<p>1. Ознакомление с организацией работы мясного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом. Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Совершенствование навыков эксплуатации технологического оборудования: определение типа, класса, производительности, закреплении правил безопасной эксплуатации.</p> <p>2. Совершенствование умений идентификации основных видов сырья, оценки его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм), проверки, наличия ветеринарных свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений (если продукция или сырье подлежит санитарно-эпидемиологической экспертизе), сертификатов и деклараций. Овладение навыками взвешивания сырья и полуфабрикатов на имеющихся в предприятии видах весоизмерительных приборов.</p> <p>3. Совершенствование навыков, формируемых на всех этапах технологического процесса обработки мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка туш мяса к разделке (размораживание мороженого мяса, зачистка от загрязнений и клейм, промывание, обсушивание); - разделка туши, обвалка отрубов, жиловка и зачистка, получение крупнокускового полуфабриката, распознавание отличительных особенностей крупнокусковых 	<p>Тема 1.4 Подготовка мяса, приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.</p>	48

		<p>полуфабрикатов, определение их кулинарного назначения;</p> <p>- приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых,</p> <p>- приготовление рубленой массы (натуральной и с хлебом) и полуфабрикатов из нее.</p>		
	<p>Обработка домашней птицы, кролика.</p> <p>Приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика.</p> <p>Обработка субпродуктов.</p>	<p>-Обработка птицы, и кролика. Совершенствование навыков определения вида поступающего сырья, органолептической оценки его качества и проверки наличия сертификата на него.</p> <p>-Совершенствование навыков: обработки птицы и кролика, определения отходов и потерь при обработке сырья, соответствия их установленным нормативам;</p> <p>-приготовление полуфабрикатов из птицы и кролика: порционных, мелкокусковых, из рубленой массы (котлетной, кнельной).</p> <p>-Оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы, кролика.</p> <p>- Проверка соответствия качества требованиям нормативных документов на конкретный вид продукции.</p> <p>-Выбор температурного режима при хранении полуфабрикатов.</p> <p>-Оформление технологических карт на продукцию.</p>	<p>Тема 1.5.</p> <p>Кулинарная обработка домашней птицы, кроликов.</p> <p>Приготовление основных полуфабрикатов.</p>	30
<p>Раздел 2</p> <p>Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса.</p>	<p>Приготовление бульонов.</p> <p>Приготовление простых заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Приготовление простых картофельных супов с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.</p> <p>. Приготовление простых молочных супов.</p> <p>. Приготовление простых сладких супов.</p> <p>Приготовление простых холодных супов.</p>	<p>1.Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха, производственным персоналом. Инструктаж техники безопасности на рабочих местах. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. Оценка соответствия оснащения цеха технологическим оборудованием</p> <p>2.Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.</p> <p>3.Закрепление умений приготовления бульонов, отваров, овощных заготовок для всех видов супов.</p> <p>4.Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов массового спроса.</p> <p>5. Освоение навыков приготовления молочных, холодных и сладких супов.</p>	<p>Тема 2.1 Технология приготовления простых супов.</p> <p>Тема 2.2.Технология приготовления простых соусов и их производных.</p>	60

	<p>Приготовление основных соусов и их производных. Приготовление и подбор соусов к блюдам, отпуск.</p>	<p>6.Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода супа, используя нормативно-технологические документы и справочный материал.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Совершенствование навыков приготовления соусов с загустителями и без загустителей. Подбор основных соусов к блюдам массового спроса. Выполнение расчетов сырья для заданного количества соусов, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. -Освоение современных методов приготовления основных красных и белых соусов и их производных. - Освоение навыков приготовления белых или красных бульонов для приготовления основных мясных соусов и их производных. -Освоение навыков пассерования муки, томатного пюре, овощей для белых и красных соусов основных и их производных. -Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов. -Подбор соусов к блюдам, отпуск. -Оформление технологических карт на основные соусы. -Выбор температурного режима при подаче и хранении готовых соусов. 	<p>Подбор соусов к блюдам, отпуск.</p>	
	<p>Приготовление простых блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и их отпуск.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей вареных, припущенных, жареных основным способом и во фритюре, запеченных, блюд из грибов. 2.Оформление блюд с различными соусами. 3.Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов для их отпуска. 4.Освоение методов оценки качества блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление технологических и технико-технологических карт. Оформление и отпуск блюд и гарниров массового спроса из овощей, круп, грибов, бобовых и макаронных изделий. 5.Оценка качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение 	<p>Тема 2.3. Технология приготовления простых блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и их отпуск.</p>	<p>60</p>

		<p>методами их устранения, оформление технологических карт.</p> <p>6. Выбор температурного режима при хранении готовых простых блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и их отпуск.</p>		
	<p>Приготовление блюд массового спроса из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы.</p> <p>Блюда изрубленной рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из кнельной массы.</p> <p>Оформление и подача рыбы</p>	<p>1.Ознакомление с организацией работы и оснащением горячего цеха.</p> <p>2.Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.</p> <p>3.Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.</p> <p>4. Органолептически оценивать качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из рыбы.</p> <p>5.Отработка навыков приготовления блюд из жареной, припущенной, запеченной, отварной рыбы.</p> <p>6.Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из котлетной массы и кнельной массы.</p> <p>7 . Овладение навыками оформления и подачи блюд из рыбы.</p>	<p>Тема 2.4. Технология приготовления простых блюд из рыбы, оформление, подача.</p>	<p>54</p>
	<p>Блюда из отварного, припущенного, жаренного крупным куском, порционно кускового, мелкими кусками,</p>	<p>1.Ознакомление с организацией работы и оснащением горячего цеха.</p> <p>2.Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня</p>	<p>Тема 2.5. Технология приготовления блюд из мяса, оформление, подача.</p>	<p>72</p>

	<p>тушеного крупными порционными кусками мяса, субпродуктов. Технология приготовления блюд. Подбор гарниров и соусов. Подача блюд. Требование к качеству, безопасность. Сроки реализации.</p>	<p>технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.</p> <p>3. Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.</p> <p>4. Совершенствование навыков варки мяса крупным куском для вторых блюд, подбора и приготовления гарниров, соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса, навыков порционирования и оформления готовых блюд.</p> <p>5. Освоение навыков приготовления блюд из мяса, жаренного крупными, порционными (натуральными и панированными) и мелкими кусками, субпродуктов; определение кулинарной готовности.</p> <p>6. Отработка навыков приготовления мяса: тушение его крупными, порционными и мелкими кусками, субпродуктов; определение их готовности, освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформления и отпуска готовых блюд.</p> <p>7. Приобретение навыков приготовления оформления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов. Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленого мяса (с добавлением и без добавления хлеба), подбора соусов и гарниров, правил отпуска.</p> <p>8. Оценка качества готовой продукции. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>9. Оформление технологических и технико-технологических карт, используя нормативно-технологические документы и справочный материал.</p>		
	<p>Блюда из отварной, припущенной птицы, из жареной птицы, основным способом, Блюда из тушеной птицы. Технология приготовления блюд. Процессы, происходящие при</p>	<p>1. Совершенствование практических навыков приготовления, порционирования и оформления блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жаренной целыми тушками и порционными кусками), блюд из филе птицы; котлет натуральных (припущенных и жареных), панированных, фаршированных; блюд из тушеной птицы.</p> <p>2. Освоение навыков приготовления блюд из кролика. Подбор и приготовление соусов и гарниров к блюдам из птицы, кролика.</p>	<p>Тема 2. 6. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы, оформление, подача.</p>	<p>48</p>

	<p>температурной обработке. Подбор гарниров и соусов. Требование к качеству, безопасность, сроки реализации. Подача блюд.</p>	<p>3. Закрепление навыков оценки качества готовых блюд. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>4. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>5. Оформление технологических и технико-технологических карт, используя нормативно-технологические документы и справочный материал.</p>		
	<p>Изучение ассортимента блюд из яиц и творога для блюд массового спроса. Приготовление простых блюд из яиц и творога. Правило подачи.</p>	<p>1. Ознакомление с организацией работы и оснащением отделения горячего цеха для приготовления блюд из яиц, творога.</p> <p>2. Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.</p> <p>3. Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.</p> <p>4. Закрепление практических навыков приготовления блюд из яиц и творога.</p> <p>5. Первичная обработка яичных продуктов.</p> <p>6. Закрепление практических навыков тепловой обработки яиц (варка, жарка и запекание). Блюда из вареных яиц: яйца вкрутую, в «мешочек», без скорлупы.</p> <p>7. Совершенствование приготовления жареных, запеченных блюд из яиц.</p> <p>8. Закрепление практических навыков приготовления холодных и горячих блюд из творога.</p> <p>9. Закрепление навыков оценки качества готовых блюд. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p>	<p>Тема 2.7 Технология приготовления блюд из яиц и творога, оформление, подача.</p>	<p>20</p>
	<p>Технология приготовления салатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы, не рыбных продуктов моря. Оформление, подача.</p>	<p>1. Ознакомление с оснащением холодного цеха, организацией его работы. Инструктаж на рабочих местах по правилам безопасной эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуда.</p>	<p>Тема 2.8. Технология приготовления простых холодных блюд и закусок.</p>	<p>30</p>

	<p>Требования к качеству, безопасность. Простые бутерброды.</p>	<p>2.Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок массового спроса с соблюдением последовательности технологического процесса приготовления, правил отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>3.Освоение современных методов приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок, приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>4.Освоение методов приготовления и правил порционирования и оформления простых блюд и закусок, бутербродов (винегретов, салатов, закусок, открытых бутербродов).</p> <p>5.Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>6.Оформление технологических карт на продукцию массового спроса.</p>		
	<p>Технология приготовления сладких блюд Компотов, киселей. Требования к качеству.</p>	<p>1.Ознакомление с оснащением цеха для приготовления сладких блюд, организацией его работы. Инструктаж на рабочих местах по правилам безопасной эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуда.</p> <p>2.Совершенствование навыков приготовления сладких блюд массового спроса с соблюдением последовательности технологического процесса приготовления, правил отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>3. Совершенствование навыков приготовления компотов из свежих, сушеных и замороженных фруктов и ягод, консервированных фруктов</p> <p>4. Совершенствование навыков приготовления киселей трех консистенций: жидких, средней густоты и густых.</p> <p>5. Освоение навыков подачи холодных и горячих сладких блюд.</p>	<p>Тема 2.9 Технология приготовления простых сладких блюд, подача.</p>	<p>20</p>

		<p>6. Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>7. Оформление технологических карт на сладкие блюда массового спроса.</p>		
	<p>Технология приготовления горячих и холодных напитков (чай, кофе, какао, фруктовые напитки, квас, морс.)</p> <p>Изучение ассортимента простых напитков</p>	<p>1. Ознакомление с организацией работы и оснащением отделения горячего цеха приготовления простых напитков.</p> <p>2. Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.</p> <p>3. Совершенствование навыков приготовления холодных и горячих напитков их подача.</p> <p>4. Правило подачи горячих и холодных напитков.</p> <p>5. Закрепление навыков оценки качества готовых напитков, проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p>	<p>Тема 2.10</p> <p>Технология приготовления простых напитков, подача.</p>	<p>12</p>
	<p>Изучение ассортимента мучных блюд и изделий. Приготовление фаршей и теста для пельменей, вареников. Приготовление изделий из дрожжевого теста, лапши домашней, блинов, оладий</p>	<p>1. Ознакомление с организацией работы и оснащением мучного цеха.</p> <p>2. Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.</p> <p>3. Закрепление навыков приготовления фаршей для пельменей, вареников, пирожков.</p> <p>4. Совершенствование навыков приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста для приготовления блюд и изделий массового спроса.</p> <p>5. Совершенствование навыков формовки изделий.</p> <p>6. Совершенствование навыков подачи простых мучных блюд, изделий</p> <p>7. Закрепление навыков оценки качества готовых мучных блюд, изделий, проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p>	<p>Тема 2.11</p> <p>Технология приготовления простых мучных блюд, изделий из муки.</p>	<p>20</p>
			<p>ИТОГО</p>	<p>540</p>

4. Условия организации и проведения учебной практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

В образовательном учреждении по каждой реализуемой специальности разработана следующая основная документация по практике:

- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- программа учебной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций.

По результатам учебной практики студент должен предоставить дневник - отчет.

Дневник-отчет является основным документом, подтверждающим прохождение учебной практики. Студент заполняет дневник-отчет в процессе прохождения учебной практики строго по указанному заданию с обязательным описанием технологических процессов. После прохождения учебной практики обучающийся сдает квалификационный экзамен.

Руководитель практики от предприятия заполняет аттестационный лист учебной практики: дает характеристику учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики, ставит оценку за выполнение работ во время практики. Профессиональный модуль ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (освоен/не освоен; оценка).

4.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики

Реализация программы учебной практики предполагает наличие баз практики по городу Иркутску. С руководителями баз практики заключаются договора, студенты направляются для прохождения практики, имея направления от

учебного заведения.

Оборудование рабочих мест на предприятиях практики:

- технологическое оборудование;
- инструкции по технике безопасности и правилам эксплуатации торгового оборудования;
- производственный инвентарь и инструменты;
- холодильное оборудование;
- ТТК и ТК;
- необходимое для выполнения заданий методическое обеспечение.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные акты

1.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: <http://docs.cntd.ru/>

[document/1200107325](http://docs.cntd.ru/document/1200107325)

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания: <http://docs.cntd.ru/document/1200103475>

10. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

11. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания: <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

12. ГОСТ Р 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54607-1-2011>

13. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний: <http://docs.cntd.ru/document/1200102026>

14. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54609-2011>

15. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания: <http://docs.cntd.ru/document/1200127222>

16. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание: <http://docs.cntd.ru/document/1200127776>

17. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и

реализации: <http://docs.cntd.ru/document/1200127184>

18. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (в редакции Федерального закона от 09.01.1996 № 2-ФЗ) (с изм. на 03.07.2016) "О защите прав потребителей": <http://docs.cntd.ru/document/zakon-rf-o-zashhite-prav..>

19. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изм. на 03.07.2016) (редакция, действующая 04.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": <http://docs.cntd.ru/document/901729631>

20. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. на 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов": <http://docs.cntd.ru/document/901751351>

21. Федеральный закон №184-ФЗ от 27.12.2002 (с изм. на 05.04.2016) (редакция, действующая с 01.07.2016) "О техническом регулировании": http://docs.cntd.ru/document/zakon_o_tehnicheskom_reg..

22. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ (с изм. на 26.04.2016) "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака": <http://docs.cntd.ru/document/499002954>

23. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 №1036) (ред. от 04.10.2012): <http://docs.cntd.ru/document/9047537>

24. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем (утв. Приказом Министерства торговли РСФСР от 01.09.1986 № 0152): <http://docs.cntd.ru/document/9044696>

25. Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли. Методические указания МосМУ 5.1.008-01 <http://docs.cntd.ru/document/537939594>

Основная литература

26. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник [Электронный ресурс]. / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: - ISBN 978-5-394-02516-7; – Режим доступа [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)

27. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания: [Электронный ресурс] конспект лекций : в 2-х ч. / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2015. - Ч. 1. - 136 с. : табл., ил., схемы - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7410-1211-6 ; - Режим доступа: [// biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843)

28. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»,

2015. - 208 с. - ISBN 978-5-394-02385-9; Режим доступа - : [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=421513](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=421513)

29. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикина и др. [Электронный ресурс]; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» ; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. - 220 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-061-7 ; Режим доступа - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060)

Дополнительная литература

30. Терминологический словарь: для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Б.В. Щербина, И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин и др. - М.: Логос, 2015. - 259 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-776-7; Режим доступа - [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438482](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438482)

31. Никифорова, Т. Оборудование для предприятий общественного питания : учебное пособие [Электронный ресурс] / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2016. - 131 с. : ил., табл. ; Режим доступа - [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287)

Периодические издания:

34. Отечественные журналы: «Питание и общество»; «Пищевая промышленность»; «Ресторанные ведомости».

Интернет-ресурсы:

35. <http://www.ooopht.ru/>

36. <http://www.bestpravo.ru/>

37. <http://leg.co.ua/knigi/.html>

38. <http://www.arci.ru/>

39. <http://www.cafemars.ru/>

40. <http://www.rational.ru/>

41. <http://www.atesy.ru/>

42. <http://www.Torgmash.perm.ru/>

43. <http://www.robotcounpe.ru/>

44. Научная библиотека БГУ <http://lib.isea.ru>

45. <http://www.Kulina.Ru>.

46. <http://www.1001recept.Com>.

47. <http://www.kuharka.ru>.

48. <http://www.Domovodstvo.Co>

49. <http://lib-catalog.isea.ru/>

4.4. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.

В целях обеспечения безопасности учащихся и работников образовательного учреждения необходимо:

- соблюдать требования пожарной безопасности;
- иметь пожарный инвентарь и противопожарную сигнализацию;
- обеспечивать здание планами эвакуации и иметь эвакуационные выходы;
- соблюдать правила работы с электрооборудованием;
- проводить инструктажи по технике безопасности;

На базах практики также должны обеспечиваться безопасные условия труда. Для этого предприятия должны быть оснащены пожарным инвентарём и сигнализацией. При прохождении практики проводится инструктаж по технике безопасности, целью которого является ознакомление учащихся с порядком работы, правами на безопасный труд, требованиями и обязанностями для соблюдения трудового законодательства. В журналах производственного обучения делается соответствующая отметка о прохождении инструктажа по технике безопасности.

В случае перевода учащихся, во время прохождения практики на другую работу, руководство предприятия обязано провести инструктаж по ТБ.

Для качественного выполнения работ и прохождения практики предприятие должно обеспечивать учащихся всем необходимым инвентарём и оборудованием.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Результаты освоения профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Правильность подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Правильность заполнения документов.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Правильность подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Правильность подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знания и умение организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков;

		- выполнение заданий во время учебной практики; - сдачу квалификационного экзамена.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Правильность подготовки продуктов и приготовления сложных супов.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Правильность подготовки продуктов и приготовления сложных горячих соусов.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Правильность подготовки продуктов и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков;

		- выполнение заданий во время учебной практики; - сдачу квалификационного экзамена.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Правильность подготовки продуктов и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Соблюдение организации процесса подготовки сырья и приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Соответствие требованиям к качеству готовых изделий.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных изделий.	Соблюдение организации процесса подготовки сырья и приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Соответствие требованиям к качеству готовых изделий.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Определять последовательность технологических операций приготовления.	Соблюдение организации процесса подготовки сырья и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и правильность использования их в оформлении как украшений. Соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Правильность применения способов организации и приготовления сложных холодных десертов. Соответствие требованиям к качеству сложных холодных десертов.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков;

		- выполнение заданий во время учебной практики; - сдачу квалификационного экзамена.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Правильность применения способов организации и приготовления сложных горячих десертов. Соответствие требованиям к качеству сложных холодных десертов.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	- правильность расчета выхода продукции в ассортименте; - правильность расчета экономических показателей структурного подразделения организации;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	- соблюдение алгоритма принятия управленческих решений;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	- соблюдение этапов организации работы коллектива исполнителей;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- правильность составления и ведения табеля учета рабочего времени работников; - правильность расчета заработной платы;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков;

		- выполнение заданий во время учебной практики; - сдачу квалификационного экзамена.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- правильность оформления документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий во время учебной практики; -сдачу квалификационного экзамена.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Защита творческих работ, экскурсии на предприятия
2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области коммерческой деятельности	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач
	Оценка эффективности и качества выполнения	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в процессе прохождения практики
3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области коммерческой деятельности	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в процессе прохождения практики
4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации, работа на ПК, использование Интернет-ресурсов	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в процессе прохождения практики
	Использование различных источников, включая электронные источники	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в процессе прохождения практики
5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в процессе прохождения

руководством, потребителями	мастерами в ходе обучения и производственной практики	практики
6. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля и прохождении практики	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в процессе прохождения практики
7. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Соблюдение норм законодательства и требований нормативных документов	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в процессе прохождения практики
8. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Взаимодействия со студентами во время практического обучения. Проявление активности и ответственности в работе.	Наблюдение за практической деятельностью обучающихся.
9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация подготовленности обучающихся в практической деятельности.	Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических заданий самостоятельной работы студентов, выполнения учебно-исследовательской деятельности.

Ежедневные задания по учебной практике

Кол-во часов	Кол-во дней	№	Наименование разделов, тем Ежедневные задания
144	24		Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
6	1	1	Вводное занятие. Вводный инструктаж: ознакомиться с предприятием, правилами и инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности на предприятии общественного питания. Знакомство с материально-технической базой предприятия, правилами внутреннего распорядка. Ознакомиться с используемой на предприятии нормативной и технологической документацией (ГОСТы, ОСТы, ТУ, Сборник рецептов)
24	4		Тема 1.2. Технологический процесс механической обработки овощей и их использование. Обработка грибов
6	1	2	1. Ознакомиться с овощным цехом, инвентарем, оборудованием. Овладеть навыками ручной и механической обработки овощей, которая состоит из следующих процессов: приемки, сортировки, мойки, очистки, промывания и нарезки.
6	1	3	2. Овладеть различными формами нарезки овощей и корнеплодов: очищенные корнеплоды нарезать кубиками (1-2 см.- для тушения, 0,5-0,6- для гарниров), брусочками (для супов и припускания овощей); соломкой (для соусов, супов).
6	1	4	3. Овладеть навыком обработки грибов (свежих, сушеных, соленых, замороженных).
6	1	5	4. Овладеть навыками определения кулинарного использования овощей различной формы нарезки: для щей из свежей капусты, из квашеной капусты, для борщей, рассольников.
36	6		Тема 1.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление простых полуфабрикатов из рыбы
6	1	6	1. Ознакомиться с работой рыбного цеха, с видами поступающего сырья (живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба), определять доброкачественность рыбы и полуфабрикатов. Освоить организацию рабочих мест. Освоить предварительную обработку рыбы (оттаивание мороженой и вымачивание соленой рыбы).
6	1	7	2. Освоить приемы обработки рыбы с костным скелетом : разделку рыбы, использованной целиком, пластованной, разделанной на филе с кожей и реберными костями, на филе с кожей без реберных костей, на филе без кожи и реберных костей и приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки.
6	1	8	3. Освоить прием приготовления полуфабрикатов для припускания из рыбы непластованной (щука, минтай, судак), пластованной на филе с кожей и без костей, порционные куски. Дать органолептическую оценку качества полуфабрикатов.
6	1	9	4. Освоить приемы приготовления полуфабрикатов для жарки в небольшом количестве жира из рыбы, разделанной целиком с головой или без нее (килька, корюшка, навага и др.), из пластованной на филе без

			кожи и костей (судак, морской окунь, сом). Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
6	1	10	5. Освоить приемы обработки нерыбного водного сырья (креветки, кальмары, морская капуста). Освоить использование пищевых отходов: головы, кости, кожу, плавники, икру, молоки, чешую, жир. Органолептическая оценка качества.
6	1	11	6. Освоить навыки приготовления котлетной и кнельной масс и полуфабрикатов из рубленой рыбы для блюд массового спроса (котлеты, биточки, рулеты, зразы и тельное), котлетной массы, из которой готовят тефтели, фрикадельки.
48	8		Тема 1.4. Обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции
6	1	12	1. Ознакомиться с организацией рабочих мест мясного цеха, инвентарем, оборудованием (мясорубкой, косторезкой, разрыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом). Закрепить навыки определения качества поступающего сырья органолептическими методами: (запах, цвет, консистенция). Овладение навыками обработка мяса (размораживание, срезание клейм, обмывание, обсушивание).
6	1	13	2. Овладеть приемами кулинарной разделки туш: изготовлением крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Овладеть технологическим процессом приготовления крупнокусковых полуфабрикатов (деление мяса на отруба, обвалку их и выделение крупнокусковых полуфабрикатов), которые зачищают, срезая закраины, удаляя поверхностные пленки и придавая полуфабрикату определенную форму.
6	1	14	3. Освоить навыки приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: (жиловку и зачистку мяса: удалять грубые сухожилия, срезать излишний жир и закраины) вырезку, толстый край, тонкий край, тазобедренную часть для варки, жарки и тушения.
6	1	15	4. Освоить навыки приготовления порционных полуфабрикатов для варки, жарки и тушения. Освоить применяемые приемы: нарезки, отбивания, разрыхления, панирования и маринования. Порционные полуфабрикаты для жарки: бифштекс, лангет, антрекот. Порционные полуфабрикаты для тушения: говядина духовая, зразы отбивные.
6	1	16	5. Совершенствовать навыки приготовления мелкокусковых полуфабрикатов: для жарки (бефстроганов, поджарка), для тушения (азу, гуляш).
6	1	17	6. Приобрести навыки приготовления полуфабрикатов из натурального рубленого мяса для блюд массового спроса (бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб).
6	1	18	7. Приобрести навыки приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса с хлебом (котлетная масса) для блюд массового спроса: котлеты, биточки и шницели, тефтели, зразы рубленые.
6	1	19	8. Овладеть навыками обработки субпродуктов, костей, поступающих на предприятия общественного питания в охлажденном и в замороженном видах (голова, ноги, мозги, печень, почки, язык, ливер, кости).
30	5		Тема 1.5. Кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, кроликов для основной кулинарной продукции
6	1	20	1. Приобрести навыки технологического процесса первичной обработки сельскохозяйственной птицы (размораживания мороженой птицы, опаливания, разделки, обмывания и приготовления полуфабрикатов). Совершенствование навыков определения качества поступающего сырья органолептическими методами (запах, цвет, консистенция).

6	1	21	2. Овладеть навыками приготовления тушек к тепловой обработке (у потрошеной птицы отделить две трети шеи, крылья по локтевой сустав, внутренний жир, почки и легкие и придать компактную форму). У тушек кроликов срезать клейма, удалить горловину, шейный позвонок, почки, зачистить и промыть.
6	1	22	3. Овладеть навыками приготовления порционных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, кроликов: котлеты натуральные, котлеты панированные, котлеты по- киевски. Тушку кролика разрубить на переднюю и заднюю части по последнему поясничному позвонку, из задней части готовят полуфабрикаты для жарки и припускания, а из передней - для тушения.
6	1	23	4. Овладеть техникой приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из рубленой птицы. Отработать приемы порционирования, формования, панирования: котлеты рубленые, биточки, биточки фаршированные, фрикадельки, зразы.
6	1	24	5. Овладеть навыками обработки пищевых отходов сельскохозяйственной птицы (сердце, почки, желудки, ноги, головы, шеи) для приготовления различных блюд.
396	66		Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса
60	10		Тема 2.1. Технология приготовления основных супов
6	1	25	1. Ознакомиться с оснащением супового отделения, организацией рабочего места, с ассортиментом выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, технологической документацией (технологическими картами, технико – технологическими картами).
6	1	26	2. Овладеть навыками расчета сырья, оформления технологических карт, определения соотношения количества воды и продуктов для порций с учетом сезона, выхода. Овладеть приемами приготовления рыбного бульона, грибного отвара.
6	1	27	3. Освоить технику приготовления мясных бульонов: костных и мясокостных; органолептически оценивать качество готовых бульонов (вкус, цвет, аромат).
6	1	28	4. Совершенствовать технику пассерования овощей (способы нарезки, температурный режим) томатного пюре, муки. Овладеть общими правилами варки заправочных супов.
6	1	29	5. Овладеть приемами приготовления заправочных супов: щей, борщей. Совершенствовать приемы нарезки овощей, приготовления борщевой заправки. Знать отличительные особенности приготовления супов. Давать оценку качества готовых супов.
6	1	30	6. Овладеть навыками приготовления заправочных супов: рассольников, солянок. Совершенствовать технику нарезки овощей. Знать отличительные особенности приготовления супов. Закрепить навыки подачи готовых супов, навыки оценки качества готовых супов.
6	1	31	7. Совершенствовать навыки приготовления молочных супов (с макаронами, макаронными изделиями, крупами и овощами на молоке или с добавлением воды). Подача, оценка качества супов.
6	1	32	8. Закрепить навыки приготовления холодных супов на основе хлебного кваса, свекольных отварах (окрошка, свекольник, борш холодный, щи зеленые холодные, ботвинья). Давать оценку качества готовых супов.
6	1	33	9. Совершенствовать навыки приготовления супов картофельных и овощных: картофельный , картофельный суп с крупой, картофельный суп с макаронными изделиями, уха рыбацкая, суп с домашней лапшой, супы с бобовыми, суп крестьянский. Правила подачи готовых супов.

			Оценить качество готовых супов.
6	1	34	10. Совершенствовать навыки приготовления сладких супов на фруктовых отварах (из свежих и сушеных плодов и ягод), фруктовых соков, пюре и сиропов. Подача, оценка качества супов.
18	3		Тема 2.2. Технология приготовления основных соусов и их производных. Подбор соусов к блюдам, отпуск
6	1	35	1. Освоить навыки приготовления основного красного мясного соуса и его производных на бульонах костном и мясокостном с загустителями (соус красный с вином, соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус с кореньями). Совершенствовать приемы подготавливания сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов, правила хранения готовых соусов и их подбор к блюдам, подачу. Оценивать качество готовых соусов.
6	1	36	2. Овладеть навыками приготовления основного белого мясного соуса и его производных (соус паровой, соус белый с яйцом, соус Томатный) Оценивать качество готовых соусов.
6	1	37	3. Овладеть навыками приготовления рыбных соусов на основе рыбного бульона, с белой мучной пассеровкой (соус белое вино, соус белый с рассолом, соус томатный, соус томатный с овощами); молочных соусов (соус молочный, соус молочный сладкий, соус молочный с луком) и яично-масляных соусов (соус польский, соус голландский). Оценить качество готовых соусов.
60	10		Тема 2.3. Технология приготовления простых блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и их отпуск
6	1	38	1. Освоить общие правила варки овощей (в воде или на пару), овощей имеющих зеленую окраску, быстро замороженных овощей, сушеных овощей. Закрепить навыки приготовления блюд и гарниров из вареных овощей (картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная, горошек овощной отварной, кукуруза отварная). Оценить качество готовых блюд и гарниров из овощей.
6	1	39	2. Освоить навыки приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей: овощи припущенные, капуста белокочанная припущенная, морковь с зеленым горошком. Закрепить навыки нарезки овощей, подготовки консервированного или быстрозамороженного горошка.
6	1	40	3. Освоить навыки приготовления блюд из жареных овощей массового спроса с жиром или в большом количестве жира (во фритюре): картофель жареный; картофель, жареный из отварного картофеля; картофель жареный во фритюре; жареный лук (фри); шницель из капусты; котлеты картофельные. Некоторые овощи жарят сырыми: картофель, кабачки, тыкву, баклажаны, помидоры а некоторые овощи перед жаркой варят (картофель, капусту, кольраби).
6	1	41	4. Закрепить навыки приготовления блюд из запеченных овощей массового спроса (овощи, запеченные в соусе, запеканки и фаршированные овощи): голубцы овощные, фаршированные овощи, картофельные запеканки и рулеты, овощные запеканки, солянка на сковороде, овощи, запеченные под соусом. Оценить качество готовых блюд из овощей.
6	1	42	5. Совершенствовать навыки варки каш (рассыпчатых, вязких и жидких). Совершенствовать готовку изделий из вязких и рассыпчатых каш: запеканки, крупеник, пудинги, котлеты и биточки.
6	1	43	6. Совершенствовать навыки приготовления блюд из бобовых: подготовку к варке, замачивание, варку при слабом кипении, заправку, прогревание, подача готовых блюд. Бобовые (горох, чечевица, фасоль) должны быть мягкими и сохраняющими форму, блюда из бобовых

			протертые, однородные.
6	1	44	7. Совершенствовать навыки варки макаронных изделий, подачу, заправляя жиром, сыром и другими продуктами приготовления блюд массового спроса из макаронных изделий: отварные макароны, лапша; макароны с томатом; макароны с овощами; макароны с ветчиной; макароны, запеченные с яйцом.
6	1	45	8. Совершенствовать навыки приготовления гарниров для блюд массового спроса из макаронных изделий и круп, используя любые рассыпчатые и вязкие каши и отварные макаронные изделия: макароны, лапшу, вермишель и рожки; рис припущенный, рис с томатом (подают обычно к жареной баранине).
6	1	46	9. Совершенствовать навыки приготовления гарниров для блюд массового спроса из макаронных изделий и круп, используя любые рассыпчатые и вязкие каши и отварные макаронные изделия: макароны, лапшу, вермишель и рожки; рис припущенный, рис с томатом (подают обычно к жареной баранине).
6	1	47	10. Овладеть навыками приготовления основных блюд из грибов свежих – белых, шампиньонов, из сушеных или маринованных, соленых грибов: грибы тушеные с картофелем, грибы в сметанном соусе. Оценивать качество блюд.
48	8		Тема 2.4. Тема 2.3. Технология приготовления основных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, оформление, подача
6	1	48	1. Ознакомиться с видами поступающего сырья с ассортиментом выпускаемых предприятием блюд из рыбы. Освоить общие приемы варки рыбы и приготовления блюд массового спроса из вареной рыбы из полуфабрикатов: целые тушки с головой или без головы; порционные куски из рыбы не пластованной, разделанной на филе с кожей и реберными костями. Освоить оформление и подачу.
6	1	49	2. Освоить общие правила припускания рыбы (целиком, звеньями или порционными кусками), навыки приготовления блюд массового спроса из припущенной рыбы: рыба паровая, рыба с соусом белое вино, рыба припущенная по-русски. Знать правила оформления и подачи рыбных блюд. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	50	3. Освоить навыки приготовления блюд массового спроса из тушеной рыбы (сырой или предварительно обжаренной): Треска тушеная в молоке с луком; Рыба тушеная с луком и сладким перцем; Рыба тушеная в томатном соусе с овощами (рыбу разделяют на филе с кожей без костей). Органолептически оценивать качество блюд. Оформление и подача.
6	1	51	4. Освоить навыки приготовления блюд массового спроса из жареной рыбы (для жарки основным способом использовать полуфабрикаты: целые тушки и порционные куски): Рыба, жаренная целиком; Рыба жареная по-ленинградски; Рыба жареная с лимоном. Знать правила оформления и подачи рыбных блюд. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	52	5. Освоить навыки приготовления блюд массового спроса из запеченной рыбы (под соусом или без него): Рыба, запеченная по-русски; Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами; Рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами; Солянка из рыбы на сковороде. Освоить правила оформления и подачи блюд из запеченной рыбы. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	53	6. Освоить навыки приготовления блюд массового спроса из рубленой рыбы: котлеты и биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, рулеты. Освоить правила оформления и подачи блюд из рубленой рыбы.

			Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	54	7. Освоить навыки приготовления блюд массового спроса из нерыбных морепродуктов кальмаров: Кальмары по-строгановски; Кальмары, запеченные под луковым соусом; Солянка из кальмаров; Рыбная рубка с кальмарами. Освоить правила оформления и подачи блюд из рубленой рыбы. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	55	8. Освоить навыки приготовления рыбы в тесте (орли). Рыбу, для приготовления этого блюда использовать судака или морского окуня, разделить на чистое филе, нарезать брусочками и замариновать, окунуть в тесто (кляр) и жарить в жире. Освоить правила оформления и подачи блюда. Органолептически оценить качество блюда.
72	12		2.5. Технология приготовления блюд массового спроса из мяса. Оформление, подача
6	1	56	1. Ознакомиться с ассортиментом мясных блюд массового спроса, технологическими картами, технологией приготовления. Освоить навыки варки мяса для вторых горячих блюд массового спроса из всех видов мяса (режим варки и температура варочной среды). Освоить навыки приготовления блюд из отварного мяса: Мясо отварное; Баранина с овощами; Ветчина отварная. Освоить правила оформления и подачи мясных блюд. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	57	2. Совершенствовать навыки приготовления блюд из вареных субпродуктов их оформления и подачи: Сосиски или сардельки отварные; Язык отварной. Освоить правила оформления и подачи мясных блюд. Органолептически оценивать качество блюд
6	1	58	3. Совершенствовать навыки приготовления блюд из припущенных мясных продуктов их оформления и подачи: Котлеты натуральные паровые; Котлеты рубленые телячьи паровые; биточки паровые. Освоить правила оформления и подачи мясных блюд. Органолептически оценивать качество блюд
6	1	59	4. Совершенствовать навыки жарки мясных полуфабрикатов для приготовления вторых блюд (мясо жарят крупными кусками, порционными натуральными и панированными кусками): Ростбиф; Свинина жареная; Баранина жареная с луком; Лангет натуральный. Освоить правила оформления и подачи мясных блюд. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	60	5. Совершенствовать навыки приготовления блюд из жареных мясных субпродуктов: Почки жареные; Почки жареные с шампиньонами; Почки жареные в сухарях; Печень жареная. Освоить правила оформления и подачи блюд из субпродуктов. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	61	6. Освоить навыки приготовления блюд из мяса жареного мелкими кусками: Бефстроганов; Поджарка; Печень по-строгановски. Освоить правила оформления и подачи блюд из субпродуктов. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	62	7. Освоить навыки приготовления блюд из мяса тушеного крупными, порционными кусками: Мясо тушеное; Мясо шпигованное; Мясо духовое; Зразы отбивные. Освоить правила оформления и подачи блюд из тушеного мяса. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	63	8. Освоить навыки приготовления блюд из запеченного мяса: Голубцы и фаршированные овощи; Говядина, запеченная под луковым соусом; Солянка сборная мясная на сковороде. Освоить правила оформления и подачи блюд из тушеного мяса. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	64	9. Совершенствовать навыки приготовления блюд массового спроса из

			натуральной рубки: Бифштекс рубленый; Люля-кебаб; Шницель рубленый натуральный. Освоить правила оформления и подачи блюд из натуральной рубки. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	65	10. Отработать навыки приготовления блюд массового спроса из котлетной массы: Котлеты рубленые; Биточки; Шницель рубленый; Зразы рубленые. Освоить правила оформления и подачи блюд из натуральной рубки. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	66	11.Отработать навыки приготовления панированных мясных изделий: Котлеты отбивные; Шницель; Ромштекс. Освоение навыков определения готовности изделий, подготовка к отпуску: (прогрев, подбор гарнира, соуса, посуды, оформление).
6	1	67	12. Закрепить навыки органолептической оценки качества блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса. Ознакомиться с условиями и сроками хранения блюд.
48	8		Тема 2.6. Технология приготовления блюд массового спроса из сельскохозяйственной птицы. Оформление, подача
6	1	68	1.Ознакомиться с ассортиментом блюд массового спроса из сельскохозяйственной птицы, технологическими картами, технологией приготовления. Овладеть общими приемами варки и припускания.
6	1	69	2. Овладеть навыками приготовления основных блюд из отварной и припущенной птицы, кролика: Домашняя птица или кролик отварные; Цыплята под паровым соусом с грибами; Котлеты натуральные из птицы под соусом паровым с грибами. Освоить правила оформления и подачи блюд из отварной и припущенной птицы, кролика. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	70	3. Овладеть навыками приготовления основных блюд из жареной птицы целыми тушками и порционными кусками: Птица или кролик жареные; Котлеты по-киевски; Котлеты из филе птицы фаршированные. Освоить правила оформления и подачи блюд из жареной целыми тушками птицы, кролика. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	71	4. Овладеть навыками приготовления основных блюд из жареной птицы порционными кусками: Птица, жаренная во фритюре (фри); Птица или кролик по- столичному (шницель столичный). Освоить правила оформления и подачи блюд из жареной птицы, кролика. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	72	5.Совершенствовать навыки приготовления блюда: Цыплята табака. Тушку распластать, ножки заправить «в кармашек», придать тушке плоскую форму, натереть толченым чесноком, солью, смазать сметаной и жарить на масле или маргарине на сковороде под прессом. Освоить правила оформления и подачи блюд из жареной птицы. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	73	6.Совершенствовать навыки приготовления блюд из кроликов (их варят, жарят и тушат, рубленые изделия готовят реже, чем из мяса): Кролики жареные; Кролики отварные; Рагу из кроликов. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	74	7.Совершенствовать навыки приготовления блюд из тушеной птицы кролика: Рагу из птицы или кролика; Чахохбили. Освоить правила оформления и подачи блюд из тушеной птицы и кролика. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	75	8.Совершенствовать навыки приготовления блюд из рубленой птицы кролика: Биточки рубленые из птицы или кролика; Котлеты из птицы и кролика; Биточки рубленые из птицы фаршированные. Освоить правила оформления и подачи блюд из рубленой птицы и кролика. Органолептически оценивать качество блюд.

18	3		Тема 2.7. Технология приготовления основных блюд из творога, яиц. Оформление, подача.
6	1	76	1. Совершенствовать приемы первичной обработки продуктов из яиц. Освоить приемы тепловой обработки яиц (яйца варят, жарят и запекают). Совершенствовать навыки приготовления блюд из вареных яиц: Яичная кашка; Яйца с ветчиной на гренках; Яйца с фаршированными помидорами. Освоить правила оформления и подачи блюд из вареных яиц. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	77	2. Овладеть навыками приготовления жареных блюд из яиц, запеченных блюд из яиц: Яичница - глазунья натуральная; Яичница-глазунья с наполнителями; Натуральный омлет; Яйца запеченные; Драчена. Освоить правила оформления и подачи блюд из жареных и запеченных яиц. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	78	3. Овладеть навыками приготовления блюд из творога (жирный и полужирный творог использовать для приготовления натуральных блюд): Холодные блюда из творога; Вареники ленивые; Сырники; Творожная запеканка; Пудинг творожный. Освоить правила оформления и подачи блюд из творога. Органолептически оценивать качество блюд.
30	5		Тема 2.8. Технология приготовления основных холодных блюд и закусок. Оформление, подача
6	1	79	1. Ознакомиться с ассортиментом закусок и холодных блюд. Освоить приемы приготовления бутербродов открытых (на ржаном и пшеничном хлебе) готовить бутерброды с продуктами, имеющими острый (кильки, сельдь) или слабовыраженный вкус (яйцо, неострые плавленые сыры). Освоить правила оформления и подачи открытых и закрытых бутербродов. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	80	2. Освоить общие приемы приготовления салатов и винегретов. Освоить навыки приготовления салатов из сырых овощей: Салаты из зеленых овощей; Салат из помидоров и огурцов; Салат из редиса; Салат витаминный. Освоить правила оформления и подачи салатов из сырых овощей. Органолептически оценивать качество блюд
6	1	81	3. Освоить навыки приготовления салатов и винегретов из вареных овощей (из вареного картофеля готовят широкий ассортимент салатов с добавлением сырых, квашеных, соленых и вареных овощей): салат «Летний», картофельный с сельдью, с огурцами и капустой, с солеными и маринованными грибами, с яблоками, с кальмарами, винегреты. Освоить правила оформления и подачи салатов из вареных овощей, винегретов. Органолептически оценивать качество блюд
6	1	82	4. Освоить навыки приготовления салатов из мяса, домашней птицы и рыбы: Салат мясной; Салат столичный; Салат рыбный; Салат деликатесный. Освоить правила оформления и подачи салатов из вареных овощей, винегретов. Органолептически оценивать качество блюд
6	1	83	5. Освоить навыки приготовления закусок их овощей и грибов, закуски из рыбных гастрономических товаров: Фаршированные помидоры; Икра овощная; Закуски из малосоленых рыбных продуктов; Закуски из копченой рыбы; Сельдь с гарниром. Освоить правила оформления и подачи закусок из овощей и грибов и из рыбных гастрономических товаров. Органолептически оценивать качество блюд
12	2		Тема 2.9. Технология приготовления основных сладких блюд, подача
6	1	84	1. Освоить навыки приготовления холодных сладких блюд (все блюда этой группы делятся на холодные и горячие): фрукты и ягоды со сливками, компоты из свежих фруктов и ягод, из сухофруктов кисели,

			муссы и др.; горячих – воздушные пироги (суфле), яблоки запеченные, пудинги. Освоить правила подачи холодных сладких блюд. Органолептически оценивать качество блюд.
6	1	85	2. Освоить навыки приготовления горячих сладких блюд: Воздушные пироги (суфле), Яблоки печеные; Пудинги; Запеканки; гренки с фруктами (крутоны). Освоить правила подачи горячих сладких блюд. Органолептически оценивать качество блюд.
12	2		Тема 2.10. Технология приготовления основных напитков, подача
6	1	86	1. Освоить навыки приготовления горячих напитков, правила заварки и подачи чая (черный байховый и зеленый байховый и плиточный), кофе (молотый натуральный, натуральный растворимый). Освоить способы приготовления и подачи кофе: Кофе черный; Кофе по-восточному; Кофе с молоком; Кофе по-варшавски. Освоить способы приготовления какао, шоколада и их подачи.
6	1	87	2. Освоить навыки приготовления и отпуск прохладительных напитков: натуральное молоко, кефир и другие кисло - молочные продукты, молочные коктейли, фруктовые коктейли, напитки; русских национальных напитков: квас, сбитень, вода брусничная.
18	3		Тема 2.11. Технология приготовления основных мучных блюд, изделий из муки
6	1	88	1. Освоить навыки приготовления мучных блюд из пресного крутого теста (пельменей, вареников, лапши). Совершенствование навыков приготовления теста, фаршей (мясного, капустного, творожного).
6	1	89	2. Освоить навыки приготовления мучных блюд из пресного жидкого теста (блины, блинчики, оладьи). Совершенствовать навыки приготовления теста, выпечки, подачи готовых блюд.
6	1	90	3. Освоить навыки приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста (пироги, пирожки, кулебяки, ватрушки, расстегаи). Совершенствовать навыки приготовления теста, формовки изделий, выпечки.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ДНЕВНИК - ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

профессиональный модуль: ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих

МДК 07.01.Выполнение работ по профессии «Повар»

Для специальности: 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Студента _____

Группа _____

Иркутск 2019

(наименование предприятия)

ПРИКАЗ

№ _____

(Дата)

**О принятии студента на практику
на основании договора о прохождении
практики**

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Принять для прохождения учебной практики студента ФГБОУ ВО Байкальского государственного университета с _____ по _____

2. Назначить руководителем учебной практики на предприятии _____

М.П.

(ФИО, должность руководителя предприятия)

(Подпись)

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ-ПРАКТИКАНТУ

Дневник студента-практиканта отражает всю деятельность студента на учебной практике и служит официальным отчетом о ходе практики и ее результатах.

Заполнять дневник необходимо регулярно, он должен стать постоянным спутником студента-практиканта. Наличие в дневнике приложений для выполнения заданий испытуемым и обработке результатов позволяет студенту-практиканту сэкономить время, а руководителю практики изучить динамику его работы. Все приложения дневника строго соответствуют заданиям, содержащимся в программе практики.

Итогом учебной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта и дневника студента-практиканта.

ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

Перед началом работы

Тщательно вымыть руки с мылом, надеть чистую и опрятную спецодежду (иметь полный комплект спецодежды) и обувь на низком каблуке. Остричь коротко ногти, снять клипсы, кольца, броши, часы и другие украшения. Всегда иметь при себе чистое полотенце.

Во время работы

Мыть руки с мылом при переходе к обработке другого вида продуктов, особенно от сырого к вареному, после любого загрязнения и после посещения туалета. Не выходить в спецодежде из лаборатории. Нельзя вытирать руки о спецодежду.

По окончании работы

Убрать рабочее место, стол вымыть водой с моющим средством. Личная гигиена заключается в соблюдении правил ограждающих от заражения членов группы, самого студента, пищевых продуктов и инвентаря.

ИНСТРУКЦИИ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

Общие требования безопасности

1. К выполнению практических занятий допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.
2. Опасные производственные факторы:
 - порезы рук при неаккуратном обращении с ножом;
 - травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
 - ожоги горячей жидкостью или паром;
 - поражение электрическим током при пользовании электроплитами.
3. При выполнении практических занятий используется специальная одежда: халат хлопчатобумажный, фартук, косынка или колпак, полотенце, сменная обувь.
4. При получении студентами травмы необходимо оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учебного заведения и родителям пострадавшего, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
5. После выполнения практических работ тщательно вымыть руки с мылом.

Требования безопасности перед началом работ.

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку или колпак.
2. Проверить исправность инвентаря и его маркировку.
3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
4. Включить вытяжную вентиляцию, рубильник.

Требования безопасности перед началом работы с оборудованием, инвентарем, сырьем.

1. Перед включением электроплиты убедиться в наличии и исправности защитного заземления ее корпуса и встать на диэлектрический коврик.
2. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.
3. Хлеб, гастрономические товары, овощи и другие продукты нарезать хорошо отточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки согнуты и находятся на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезают на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
4. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивают в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком.
5. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.
6. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
7. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
8. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
9. Сковороду ставить и снимать с плиты сковородником.

Требования безопасности в аварийных ситуациях.

1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей работу прекратить и сообщить об этом мастеру производственного обучения.
2. При разлиии жира, жидкости немедленно убрать ее с пола.
3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.
4. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
5. Для оказания первой помощи в лабораторной аптечке должны быть йод, бинты, мазь от ожогов и другие медикаменты.

Требования безопасности по окончании работы.

1. Выключить электроплиту.
2. Тщательно вымыть производственные столы, посуду, инвентарь, инструменты.
3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
4. Снять спецодежду, выключить вытяжную вентиляцию, рубильник и тщательно вымыть руки с мылом.

Оценка выполнения учебной практики

(Фамилия, Имя, Отчество студента полностью)

Обучающий(ая)ся на 2 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет» прошел(а) учебную практику по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01.Выполнение работ по профессии «Повар» в объеме 540 часов

с« _____ »по« _____ »в _____

Виды и качество выполнения работ студентом по практике

Дата	Кол-во часов	Виды работ, выполненные студентом на практике	Оценка руководителя практики от предприятия	Оценка руководителя практики от колледжа
	6	Вводное занятие. Вводный инструктаж: ознакомиться с предприятием, правилами и инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности на предприятии общественного питания. Знакомство с материально-технической базой предприятия, правилами внутреннего распорядка. Ознакомиться с используемой на предприятии нормативной и технологической документацией (ГОСТы, ОСТы, ТУ, Сборник рецептов)		
	6	Ознакомиться с овощным цехом, инвентарем, оборудованием. Овладеть навыками ручной и механической обработки овощей, которая состоит из следующих процессов: приемки, сортировки, мойки, очистки, промывания и нарезки.		
	6	Овладеть различными формами нарезки овощей и корнеплодов: очищенные корнеплоды нарезать кубиками (1-2 см.- для тушения, 0,5-0,6- для гарниров), брусочками (для супов и припускания овощей); соломкой (для соусов, супов).		
	6	Овладеть навыком обработки грибов		

		(свежих, сушеных, соленых, замороженных).		
	6	Овладеть навыками определения кулинарного использования овощей различной формы нарезки: для щей из свежей капусты, из квашеной капусты, для борщей, рассольников.		
	6	Ознакомиться с работой рыбного цеха, с видами поступающего сырья (живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба), определять доброкачественность рыбы и полуфабрикатов. Освоить организацию рабочих мест. Освоить предварительную обработку рыбы (оттаивание мороженой и вымачивание соленой рыбы).		
	6	Освоить приемы обработки рыбы с костным скелетом : разделку рыбы, использованной целиком, пластованной, разделанной на филе с кожей и реберными костями, на филе с кожей без реберных костей, на филе без кожи и реберных костей и приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки.		
	6	Освоить прием приготовления полуфабрикатов для припускания из рыбы непластованной (щука, минтай, судак), пластованной на филе с кожей и без костей, порционные куски. Дать органолептическую оценку качества полуфабрикатов.		
	6	Освоить приемы приготовления полуфабрикатов для жарки в небольшом количестве жира из рыбы, разделанной целиком с головой или без нее (килька, ко-рюшка, навага и др.), из пластованной на филе без кожи и костей (судак, морской окунь, сом). Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.		
	6	Освоить приемы обработки нерыбного водного сырья (креветки, кальмары, морская капуста). Освоить использование пищевых отходов-голова, кости, кожу, плавники, икру, молоки, чешую, жир. Органолептическая оценка качества.		
	6	Освоить навыки приготовления котлетной и кнельной масс и полуфабрикатов из рубленой рыбы для блюд массового спроса (котлеты, биточки, рулеты, зразы и тельное), котлетной массы, из кото-рой готовят		

		тефтели, фрикадельки.		
	6	Ознакомиться с организацией рабочих мест мясного цеха, инвентарем, оборудованием (мясорубкой, косторезкой, разрыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом). Закрепить навыки определения качества поступающего сырья органолептическими методами: (запах, цвет, консистенция). Овладение навыками обработки мяса (размораживание, срезание клейм, обмывание, обсушивание).		
	6	Овладеть приемами кулинарной разделки туш: изготовлением крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Овладеть технологическим процессом приготовления крупнокусковых полуфабрикатов (деление мяса на отруба, обвалку их и выделение крупнокусковых полуфабрикатов), которые зачищают, срезая закраины, удаляя поверхностные пленки и придавая полуфабрикату определенную форму.		
	6	Освоить навыки приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: (жиловку и зачистку мяса: удалять грубые сухожилия, срезать из-лишний жир и закраины) вырезку, толстый край, тонкий край, тазобедренную часть для варки, жарки и тушения.		
	6	Освоить навыки приготовления порционных полуфабрикатов для варки, жарки и тушения. Освоить применяемые приемы: нарезки, отбивания, разрыхления, панирования и маринования. Порционные полуфабрикаты для жарки: бифштекс, лангет, антрекот. Порционные полуфабрикаты для тушения: говядина духовая, зразы отбивные		
	6	Совершенствовать навыки приготовления мелкокусковых полуфабрикатов: для жарки (бефстроганов, поджарка), для тушения (азу, гуляш).		
	6	Приобрести навыки приготовления полуфабрикатов из натурального рубленого мяса для блюд массового спроса (бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб).		

	6	Приобрести навыки приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса с хлебом (котлетная масса) для блюд массового спроса: котлеты, биточки и шницели, тефтели, зразы рубленые.		
	6	Овладеть навыками обработки субпродуктов, костей, поступающих на предприятия питания в охлажденном и в замороженном видах (головы, ноги, мозги, печень, почки, язык, ливер, кости).		
	6	Приобрести навыки технологического процесса первичной обработки сельскохозяйственной птицы (размораживания мороженой птицы, опаливания, разделки, обмывания и приготовления полуфабрикатов). Совершенствование навыков определения качества поступающего сырья органолептическими методами (запах, цвет, консистенция).		
	6	Овладеть навыками приготовления тушек к тепловой обработке (у потрошенной птицы отделить две трети шеи, крылья по локтевой сустав, внутренний жир, почки и легкие и придать компактную форму). У тушек кроликов срезать клейма, удалить горловину, шейный позвонок, почки, зачистить и промыть.		
	6	Овладеть навыками приготовления порционных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, кроликов: котлеты натуральные, котлеты панированные, котлеты по-киевски. Тушку кролика разрубить на переднюю и заднюю части по последнему поясничному позвонку, из задней части готовят полуфабрикаты для жарки и припускания, а из передней - для тушения.		
	6	Овладеть техникой приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из рубленой птицы. Отработать приемы порционирования, формования, панирования: котлеты рубленые, биточки, биточки фаршированные, фрикадельки, зразы.		
	6	Овладеть навыками обработки пищевых отходов сельскохозяйственной птицы (сердце, почки, желудки, ноги, головы, шеи) для приготовления различных блюд.		
	6	Ознакомиться с оснащением супового отделения, организацией рабочего		

		места, с ассортиментом выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, технологической документацией (технологическими картами, технико-технологическими картами)		
	6	Овладеть навыками расчета сырья, оформления технологических карт, определения соотношения количества воды и продуктов для порций с учетом сезона, выхода. Овладеть приемами приготовления рыбного бульона, грибного отвара.		
	6	Освоить технику приготовления мясных бульонов: костных и мясо-костных; органолептически оценивать качество готовых бульонов (вкус, цвет, аромат).		
	6	Совершенствовать технику пассерования овощей (способы нарезки, температурный режим) томатного пюре, муки. Овладеть общими правилами варки заправочных супов.		
	6	Овладеть приемами приготовления заправочных супов: щей, борщей. Совершенствовать приемы нарезки овощей, приготовления борщевой заправки. Знать отличительные особенности приготовления супов. Давать оценку качества готовых супов.		
	6	Овладеть навыками приготовления заправочных супов: рассольников, солянок. Совершенствовать технику нарезки овощей. Знать отличительные особенности приготовления супов. Закрепить навыки подачи готовых супов, навыки оценки качества готовых супов.		
	6	Совершенствовать навыки приготовления молочных супов (с макаронами, макаронными изделиями, крупами и овощами на молоке или с добавлением воды). Подача, оценка качества супов.		
	6	Закрепить навыки приготовления холодных супов на основе хлебного кваса, свекольных отварах (окрошка, свекольник, борш холодный, щи зеленые холодные, ботвинья). Давать оценку качества готовых супов.		
	6	Совершенствовать навыки приготовления супов картофельных и овощных: картофельный ,		

		картофельный суп с крупой, картофельный суп с макаронными изделиями, уха рыбацкая, суп с домашней лапшой, супы с бобовыми, суп крестьянский. Правила подачи готовых супов. Оценить качество готовых супов.		
	6	Совершенствовать навыки приготовления сладких супов на фруктовых отварах (из свежих и сушеных плодов и ягод), фруктовых соков, пюре и сиропов. Подача, оценка качества супов.		
	6	Освоить навыки приготовления основного красного мясного соуса и его производных на бульонах костном и мясокостном с загустителями (соус красный с вином, соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус с кореньями). Совершенствовать приемы подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов, правила хранения готовых соусов и их подбор к блюдам, подачу. Оценивать качество готовых соусов.		
	6	Овладеть навыками приготовления основного белого мясного соуса и его производных (соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный). Оценивать качество готовых соусов.		
	6	Овладеть навыками приготовления рыбных соусов на основе рыбного бульона, с белой мучной пассеровкой (соус белое вино, соус белый с рассолом, соус томатный, соус томатный с овощами); молочных соусов (соус молочный, соус молочный сладкий, соус молочный с луком) и яично-масляных соусов (соус польский, соус голландский). Оценить качество готовых соусов		
	6	Освоить общие правила варки овощей (в воде или на пару), овощей имеющих зеленую окраску, быстро замороженных овощей, сушеных овощей. Закрепить навыки приготовления блюд и гарниров из вареных овощей (картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная, горошек овощной отварной, кукуруза отварная). Оценить качество готовых блюд и гарниров из овощей.		
	6	Освоить навыки приготовления блюд		

		и гарниров из припущенных овощей: овощи припущенные, капуста белокочанная припущенная, морковь с зеленым горошком. Закрепить навыки нарезки овощей, подготовки консервированного или быстрозамороженного горошка.		
	6	Освоить навыки приготовления блюд из жареных овощей массового спроса с жиром или в большом количестве жира (во фритюре): картофель жареный; картофель, жареный из отварного картофеля; картофель жареный во фритюре; жареный лук (фри); шницель из капусты; котлеты картофельные. Некоторые овощи жарят сырыми: картофель, кабачки, тыкву, баклажаны, помидоры а некоторые овощи перед жаркой варят (картофель, капусту, кольраби).		
	6	Закрепить навыки приготовления блюд из запеченных овощей массового спроса (овощи, запеченные в соусе, запеканки и фаршированные овощи): голубцы овощные, фаршированные овощи, картофельные запеканки и рулеты, овощные запеканки, солянка на сковороде, овощи, запеченные под соусом. Оценить качество готовых блюд из овощей.		
	6	Совершенствовать навыки варки каш (рассыпчатых, вязких и жидких). Совершенствовать готовку изделий из вязких и рассыпчатых каш: запеканки, крупеник, пудинги, котлеты и биточки.		
	6	Совершенствовать навыки приготовления блюд из бобовых: подготовку к варке, замачивание, варку при слабом кипении, заправку, прогревание, подача готовых блюд. Бобовые (горох, чечевица, фасоль) должны быть мягкими и сохраняющими форму, блюда из бобовых протертые, однородные.		
	6	Совершенствовать навыки варки макаронных изделий, подачу, заправляя жиром, сыром и другими продуктами приготовления блюд массового спроса из макаронных изделий: отварные макароны, лапша; макароны с томатом; макароны с овощами; макароны с ветчиной; макароны, запеченные с яйцом.		

6	Совершенствовать навыки приготовления гарниров для блюд массового спроса из макаронных изделий, отварные макаронные изделия: макароны, лапшу, вермишель и рожки;		
6	Совершенствовать навыки приготовления гарниров для блюд массового спроса из круп, используя любые рассыпчатые и вязкие каши; рис припущенный, рис с томатом (подают обычно к жареной баранине).		
6	Овладеть навыками приготовления основных блюд из грибов свежих – белых, шампиньонов, из сушеных или маринованных, соленых грибов: грибы тушеные с картофелем, грибы в сметанном соусе. Оценивать качество блюд.		
6	Ознакомиться с видами поступающего сырья с ассортиментом выпускаемых предприятием блюд из рыбы. Освоить общие приемы варки рыбы и приготовления блюд массового спроса из вареной рыбы из полуфабрикатов: целые тушки с головой или без головы; порционные куски из рыбы не пластованной, разделанной на филе с кожей и реберными костями. Освоить оформление и подачу блюд		
6	Освоить общие правила припускания рыбы (целиком, звеньями или порционными кусками), навыки приготовления блюд массового спроса из припущенной рыбы: рыба паровая, рыба с соусом белое вино, рыба, припущенная по-русски. Знать правила оформления и подачи рыбных блюд. Органолептически оценивать качество блюд.		
6	Освоить навыки приготовления блюд массового спроса из тушеной рыбы: (Треска тушеная в молоке с луком; Рыба тушеная с луком и сладким перцем; Рыба тушеная в томатном соусе с овощами). Органолептически оценивать качество блюд. Оформление и подача		
6	Освоить навыки приготовления блюд массового спроса из жареной рыбы: Рыба, жаренная целиком; Рыба жареная по-ленинградски; Рыба жареная с лимоном. Знать правила оформления и подачи рыбных блюд. Органолептически оценивать качество		

		блюд.		
	6	Освоить навыки приготовления блюд массового спроса из запеченной рыбы (под соусом или без него. Рыба, запеченная по-русски; Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами; Рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами; Солянка из рыбы на сковороде. Освоить правила оформления и подачи блюд из запеченной рыбы. Органолептически оценивать качество блюд.		
	6	Освоить навыки приготовления блюд массового спроса из рубленой рыбы: котлеты и биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, рулеты. Освоить правила оформления и подачи блюд из рубленой рыбы. Органолептически оценивать качество блюд.		
	6	Освоить навыки приготовления блюд массового спроса из нерыбных морепродуктов кальмаров: Кальмары по-строгановски; Кальмары, запеченные под луковым соусом. Освоить правила оформления и подачи блюд из рубленой рыбы. Органолептически оценивать качество блюд.		
	6	Освоить навыки приготовления рыбы в тесте (орли). Освоить правила оформления и подачи блюда. Органолептически оценить качество блюда.		
	6	Ознакомиться с ассортиментом мясных блюд массового спроса, технологическими картами, технологией приготовления. Освоить навыки варки мяса для горячих блюд массового спроса из всех видов мяса. Освоить навыки приготовления блюд из отварного мяса: Мясо отварное; Баранина с овощами; Ветчина отварная. Освоить правила оформления и подачи мясных блюд. Органолептически оценивать качество блюд.		
	6	Совершенствовать навыки приготовления блюд из вареных субпродуктов их оформления и подачи: Язык отварной. Органолептически оценивать качество блюд		
	6	Совершенствовать навыки приготовления блюд из припущенных мясных продуктов их оформления и		

		<p>подачи: Котлеты натуральные паровые; Котлеты рубленые телячьи паровые; биточки паровые. Освоить правила оформления и подачи мясных блюд. Органолептически оценивать качество блюд</p>		
	6	<p>Совершенствовать навыки жарки мясных полуфабрикатов для приготовления горячих блюд: Ростбиф; Свинина жареная; Баранина жареная с луком; Лангет натуральный. Освоить правила оформления и подачи мясных блюд. Органолептически оценивать качество блюд.</p>		
	6	<p>Совершенствовать навыки приготовления блюд из жареных мясных субпродуктов: Почки жареные; Почки жареные с шампиньонами; Почки жареные в сухарях; Печень жареная. Освоить правила оформления и подачи блюд из субпродуктов. Органолептически оценивать качество блюд.</p>		
	6	<p>Освоить навыки приготовления блюд из мяса жареного мелкими кусками: Бефстроганов; Поджарка; Печень по-строгановски. Освоить правила оформления и подачи блюд из субпродуктов. Органолептически оценивать качество блюд.</p>		
	6	<p>Освоить навыки приготовления блюд из мяса тушеного крупными, порционными кусками: Мясо тушеное; Мясо шпигованное; Мясо духовое; Зразы отбивные. Освоить правила оформления и подачи блюд из тушеного мяса. Органолептически оценивать качество блюд</p>		
	6	<p>Освоить навыки приготовления блюд из запеченного мяса: Голубцы и фаршированные овощи; Говядина, запеченная под луковым соусом; Солянка сборная мясная на сковороде. Освоить правила оформления и подачи блюд из тушеного мяса. Органолептически оценивать качество блюд.</p>		
	6	<p>Совершенствовать навыки приготовления блюд массового спроса из натуральной рубки: Бифштек рубленый; Люля-кебаб; Шницель рубленый натуральный. Освоить правила оформления и подачи блюд из натуральной рубки. Органолептически оценивать качество</p>		

		блюды		
	6	Отработать навыки приготовления блюд массового спроса из котлетной массы: Котлеты рубленые; Биточки; Шницель рубленый; Зразы рубленые. Освоить правила оформления и подачи блюд из натуральной рубки. Органолептически оценивать качество блюд		
	6	Отработать навыки приготовления панированных мясных изделий: Котлеты отбивные; Шницель; Ромштекс. Освоение навыков определения готовности изделий, подготовка к отпуску		
	6	Закрепить навыки органолептической оценки качества блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса. Ознакомиться с условиями и сроками хранения блюд.		
	6	Ознакомиться с ассортиментом блюд массового спроса из сельскохозяйственной птицы, технологическими картами, технологией приготовления. Овладеть общими приемами варки и припускания.		
	6	Овладеть навыками приготовления горячих блюд из отварной и припущенной птицы, кролика: Домашняя птица или кролик отварные; Цыплята под паровым соусом с грибами; Котлеты натуральные из птицы под соусом паровым с грибами. Освоить правила оформления и подачи блюд из отварной и припущенной птицы, кролика. Органолептически оценивать качество		
	6	Овладеть навыками приготовления горячих блюд из жареной птицы целыми тушками и порционными кусками: Птица или кролик жареные; Котлеты по-киевски; Котлеты из филе птицы фаршированные. Освоить правила оформления и подачи блюд из жареных целых тушек птицы, кролика. Органолептически оценивать качество блюд.		
	6	Овладеть навыками приготовления горячих блюд из жареной птицы порционными кусками: Птица, жаренная во фритюре (фри); Птица по-столичному (шницель столичный). Освоить правила оформления и		

		подачи блюд из жареной птицы, кролика. Органолептически оценивать качество блюд.		
	6	Совершенствовать навыки приготовления блюда: Цыплята табака. Освоить правила оформления и подачи блюд из жареной птицы. Органолептически оценивать качество блюд		
	6	Совершенствовать навыки приготовления блюд из кроликов: Кролики жареные; Кролики отварные; Рагу из кроликов. Органолептически оценивать качество блюд.		
	6	Совершенствовать навыки приготовления блюд из тушеной птицы кролика: Рагу из птицы; Чахохбили. Освоить правила оформления и подачи блюд из тушеной птицы и кролика. Органолептически оценивать качество блюд		
	6	Совершенствовать навыки приготовления блюд из рубленой птицы кролика: Биточки рубленые из птицы или кролика; Котлеты из птицы и кролика; Биточки рубленые из птицы фаршированные. Освоить правила оформления и подачи блюд из рубленой птицы и кролика. Органолептически оценивать качество.		
	6	Совершенствовать приемы первичной обработки продуктов из яиц. Освоить приемы тепловой обработки яиц (яйца варят, жарят и запекают). Совершенствовать навыки приготовления блюд из вареных яиц: Яичная кашка; Яйца с ветчиной на гренках; Яйца с фаршированными помидорами. Освоить правила оформления и подачи блюд из вареных яиц. Органолептически оценивать качество блюд.		
	6	Овладеть навыками приготовления жареных блюд из яиц, запеченных блюд из яиц: Яичница - глазунья натуральная; Яичница-глазунья с наполнителями; Натуральный омлет; Яйца запеченные; Драчена. Освоить правила оформления и подачи блюд из жареных и запеченных яиц. Органолептически оценивать качество блюд.		
	6	Овладеть навыками приготовления		

		блюд из творога: Вареники ленивые; Сырники; Творожная запеканка; Пудинг творожный. Освоить правила оформления и подачи блюд из творога. Органолептически оценивать качество блюд.		
	6	Ознакомиться с ассортиментом закусок и холодных блюд. Освоить приемы приготовления бутербродов открытых, готовить бутерброды с продуктами, имеющими острый (кильки, сельдь) или слабовыраженный вкус (яйцо, неострые плавленые сыры). Освоить правила оформления и подачи открытых и закрытых бутербродов. Органолептически оценивать качество блюд		
	6	Освоить общие приемы приготовления салатов и винегретов. Освоить навыки приготовления салатов из сырых овощей: Освоить правила оформления и подачи салатов из сырых овощей. Органолептически оценивать качество блюд		
	6	Освоить навыки приготовления салатов и винегретов из вареных овощей (из вареного картофеля готовят широкий ассортимент салатов с добавлением сырых, квашеных, соленых и вареных овощей). Освоить правила оформления и подачи салатов из вареных овощей, винегретов. Органолептически оценивать качество блюд		
	6	Освоить навыки приготовления салатов из мяса, домашней птицы и рыбы. Освоить правила оформления и подачи салатов из вареных овощей, винегретов. Органолептически оценивать качество блюд		
	6	Освоить навыки приготовления закусок их овощей и грибов, закуски из рыбных гастрономических товаров: Фаршированные помидоры; Икра овощная; Закуски из малосоленых рыбных продуктов; Закуски из копченой рыбы; Сельдь с гарниром. Освоить правила оформления и подачи закусок из овощей и грибов и из рыбных гастрономических товаров. Органолептически оценивать качество блюд		
	6	Освоить навыки приготовления холодных сладких блюд: фрукты и		

		ягоды со сливками, компоты из свежих фруктов и ягод, из сухофруктов кисели, муссы и др.; Освоить правила подачи холодных сладких блюд. Органолептически оценивать качество блюд		
	6	Освоить навыки приготовления горячих сладких блюд: Яблоки печеные; Пудинги; Запеканки; гренки с фруктами (крутоны). Освоить правила подачи горячих сладких блюд. Органолептически оценивать качество блюд.		
	6	Освоить навыки приготовления горячих напитков, правила заварки и подачи чая, кофе. Освоить способы приготовления и подачи кофе: Освоить способы приготовления какао, шоколада и их подачи.		
	6	Освоить навыки приготовления и отпуск прохладительных напитков: натуральное молоко, кефир и другие кисло-молочные продукты, молочные коктейли, фруктовые коктейли, напитки; русских национальных напитков: квас, сбитень, вода брусничная.		
	6	Освоить навыки приготовления мучных блюд из пресного крутого теста (пельменей, вареников, лапши). Совершенствование навыков приготовления теста, фаршей (мясного, капустного, творожного).		
	6	Освоить навыки приготовления мучных блюд из пресного жидкого теста (блины, блинчики, оладьи). Совершенствовать навыки приготовления теста, выпечки, подачи готовых блюд.		
	6	Освоить навыки приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста (пироги, пирожки, кулебяки, ватрушки, расстегаи). Совершенствовать навыки приготовления теста, формовки изделий, выпечки.		

Итоговая оценка по учебной практике _____

Руководитель практики от предприятия _____
 (подпись) (ФИО)

Руководитель практики от БГУ _____
 (подпись) (ФИО)

ХАРАКТЕРИСТИКА на студента

проходившего практику с _____ по _____ 201__ г.

В _____
(наименование предприятия)

(юридический адрес предприятия)

Во время прохождения учебной практики студент выполнял следующие
виды работ: _____

Освоил (а) общие и профессиональные компетенции: 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 личного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного 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 для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных блюд.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Зарекомендовал(а) себя:

Руководитель практики от предприятия _____

Содержание программы учебной практики

№ п/п	Наименование междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов, тем, выполнение видов работ	Кол-во часов
	Вводное занятие. Ознакомление с предприятием	6
1.	Технологический процесс механической обработки овощей и их использование. Обработка грибов.	24
2.	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление основных полуфабрикатов.	36
3.	Подготовка мяса, приготовление полуфабрикатов для основной кулинарной продукции.	48
4.	Кулинарная обработка птицы, кролика. Приготовление основных полуфабрикатов.	30
5.	Технология приготовления основных супов.	60
6.	Технология приготовления основных соусов и их производных. Подбор соусов к блюдам, отпуск.	18
7.	Технология приготовления основных блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и их отпуск.	60
8.	Технология приготовления основных блюд из рыбы, оформление, подача	48
9.	Технология приготовления основных блюд из мяса, оформление, подача.	72
10.	Технология приготовления основных блюд из домашней птицы, оформление, подача.	48
11.	Технология приготовления основных блюд из творога, яиц, оформление, подача.	18
12.	Технология приготовления основных холодных блюд и закусок	30
13.	Технология приготовления основных сладких блюд, подача	12
14.	Технология приготовления основных напитков, подача.	12
15.	Технология приготовления основных мучных блюд, изделий из муки	18
	Итого	540

Паспорт предприятия

Наименование организации:

Адрес: Иркутск, улица

Местоположение: район города

Специализация: столовая какого типа; ресторан, какого класса

Метод обслуживания: самообслуживание, обслуживание официантами.

Посадочных мест:

Ф.И.О руководителя:

Форма собственности: частная; государственная.

Режим работы: с ____ до _____

Телефон:

Филиалы: сколько, какие?

Требования к оформлению дневника

По результатам учебной практики студент должен предоставить дневник-отчет

Дневник-отчет является основным документом, подтверждающим прохождение учебной практики. Студент заполняет дневник в процессе прохождения учебной практики строго по указанному заданию с обязательным описанием технологических процессов. Например: если студент готовит блюдо, то он не только пишет его название, но и описывает все свои действия при приготовлении данного блюда.

Если нет возможности приготовить указанное к отработке блюдо то, он описывает технологию его приготовления согласно сборнику рецептов или согласно указаниям руководителя практики на предприятии, а затем, после отступа, описывает свою фактическую работу на практике (технологический процесс приготовления блюда, правила подачи, условия хранения, требования качества к полуфабрикату и к готовому блюду). Например: шинковал сырые овощи (морковь, огурцы, яблоки) соломкой для салата витаминного. Помидоры нарезал дольками. Все овощи и зеленый горошек смешивают, добавляют сок лимона. При подаче укладывают салат горкой и украшают продуктами, входящими в салат. Температура подачи не выше 14 градусов С).

После прохождения учебной практики обучающийся сдает квалификационный экзамен.

Руководитель практики от предприятия заполняет аттестационный лист учебной практики: дает характеристику учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики, ставит оценку за выполнение работ во время практики. Профессиональный модуль ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (освоен/не освоен; оценка).

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

Обучающийся (аяся) на ___ курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет» успешно прошел(а) учебную практику по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01.Выполнение работ по профессии «Повар», в объеме 540 часов с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

В _____

наименование организации, юридический адрес

Виды качества и выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество (оценка) выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика
Вводное занятие. Ознакомление с предприятием (ПК 1.1-.6.5; ОК 1-9)	
Технологический процесс механической обработки овощей и их использование. Обработка грибов (ПК 2.1., 3.1.,3.3,6.1.-6.5; ОК 1-9)	
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление основных полуфабрикатов (ПК1.2,2.2,3.4,6.1-6.5, ОК 1-9)	
Подготовка мяса, приготовление полуфабрикатов для основной кулинарной продукции (ПК1.1,2.2,3.4, 6.1.-6.5, ОК1-9)	
Кулинарная обработка птицы, кролика. Приготовление основных полуфабрикатов(ПК 1.3,2.2,6.1-6.5, ОК 1-9)	
Технология приготовления основных супов (ПК 3.1,6.1-6.5, ОК 1-9)	
Технология приготовления основных соусов и их производных. Подбор соусов к блюдам, отпуск (ПК 2.3, 3.2, 6.1-6.5, ОК 1-9)	
Технология приготовления основных блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и их отпуск (ПК 3.3,6.1-6.5, ОК1-9)	
Технология приготовления основных блюд из рыбы, оформление, подача (ПК1.2,3.4,6.1-6.5, ОК 1-9)	
Технология приготовления основных блюд из мяса, оформление, подача. (ПК 1.1, 3.4,6.1-6.5, ОК 1-9)	
Технология приготовления основных блюд из домашней птицы, оформление, подача (ПК 1.3,3.4, 6.1-6.5, ОК 1-9)	
Технология приготовления основных блюд из творога, яиц, оформление, подача (ПК 2.1,6.1-6.5,ОК1-9)	
Технология приготовления основных холодных блюд и закусок (ПК2.1,6.1-6.5, ОК 1-9)	
Технология приготовления основных сладких блюд, подача (ПК5.1,5.26.1-6.5, ОК 1-9)	
Технология приготовления основных напитков, подача(ПК	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики (самостоятельность, активность и инициатива студента, исполнительская, дисциплина, ответственность)

Профессиональный модуль ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01.Выполнение работ по профессии «Повар»

(освоен/не освоен; оценка)

Дата «__» _____ 201__ г.

Подпись руководителя практики

_____/Медведева О.В.

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/_____
ФИО, должность

М.П.

ВЕДОМОСТЬ

По приему квалификационного экзамена по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», группа _____

_____ 20__ г.

с ____ до ____ ч.

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Председатель:

Заместитель председателя:

Члены комиссии:

Секретарь:

Квалификационная аттестационная комиссия постановляет выставить студентам следующие оценки

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Оценка	Результаты освоения ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
1			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			

«5» - ; «4» - ; «3» - ; «__» _____

Абсолютная успеваемость - _____ %

Качественная успеваемость - _____ %

Средний балл - _____

Председатель:

Зам. Председателя:

Члены комиссии

Секретарь: