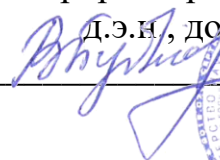


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

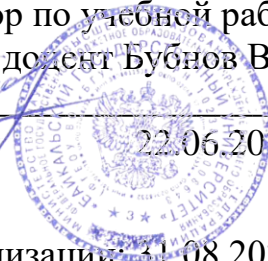
УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

д.э.н., доцент Бубнов В. А.



22.06.2020г.



Дата актуализации: 31.08.2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**производственной практики (по профилю специальности)**

для специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания

- ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**  
**ПМ 02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции**  
**ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

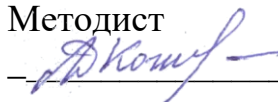
Иркутск, 2020 г.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и рабочей программы профессионального модуля:

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции базовая подготовка.

Согласовано:

Методист

 А.Д. Кожевникова

Разработала преподаватель: О.В. Медведева

## Содержание

1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Результаты производственной практики	6
3. Структура и содержание программы производственной практики	8
4. Условия проведения производственной практики	11
5. Контроль и оценка результатов производственной	15

## **1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности)**

### **1.1 Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Программа производственной практики (по профилю специальности) является программой подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, в части освоения основных видов профессиональной деятельности ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

#### **Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

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

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

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

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

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

разработки ассортимента сложной холодной кулинарной продукции;

организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов. сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы декорирования блюд сложными холодными соусами;

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;  
контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**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 сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

проводить расчёты по формулам;

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

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

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

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления; проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

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

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:** ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд;

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

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

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

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

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

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

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

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

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

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок

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

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

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

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы .

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

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

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

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

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

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

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

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов

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

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

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

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

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

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

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

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных 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 сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных 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 сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

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 сложной горячей кулинарной продукции;

технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

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

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

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

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

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

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;



варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

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

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

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

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

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

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

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

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

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):**

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции- 72 часа;

ПМ.02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции -72 часа;

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции-144 часа.

## 2. Результаты производственной практики

Результатом производственной практики является освоение общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
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.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### Профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
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.

### 3. Структура и содержание программы производственной практики

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Производственная практика, часов	Сроки проведения
ПК 1.1. – ПК 1.3.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	72	5 семестр
ПК 2.1-ПК 2.3	ПМ.02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	72	6 семестр
ПК 3.1-ПК 3.4	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	144	6 семестр
<b>Итого</b>		<b>288</b>	

### 3.2. Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), выполнение видов работ	Количество часов
ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1.1. Вводное занятие. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности.	<p>Характеристика предприятия. Знакомство с предприятием общественного питания: название, ОПФ, месторасположение, распорядок дня, штат и обязанности работников предприятия по должностям; контингент питающихся, специализация кухни: меню, производственные цеха, в том числе характеристика зала; форма обслуживания посетителей, характеристика дополнительных услуг, оказываемых предприятием общественного питания, поставка сырья.</p> <p>Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности (проводит специалист, ответственный за технику безопасности на предприятии).</p>	Дисциплина «Организация производства», раздел 6 Организация работы основных производственных цехов.	6
	1.2. Обработка овощей и грибов.	<p>Характеристика овощного цеха. Организация рабочего места, характеристика оборудования, инвентаря. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствование навыков оценки качества сырья. Проверка наличия необходимой сопроводительной документации. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса обработки овощей и приготовления полуфабрикатов. Совершенствование навыков по обработке различных овощей, нарезке картофеля и корнеплодов. Приобретение навыков сложной фигурной нарезки всех видов овощей, приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p>	Дисциплина «Организация производства», раздел 6 Организация работы основных производственных цехов. МДК01.Тема 1.1 Технология приготовления полуфабрикатов из овощей	18

		<p>Обработка грибов свежих и консервированных. Характеристика полуфабрикатов из овощей, приготавливаемых на базовом предприятии.</p> <p>Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса обработки всех видов овощей. Сроки хранения полуфабрикатов из овощей, изготавливаемых на предприятии.</p>		
	1.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.	<p>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>Закрепление навыков обработки рыбы с костным скелетом, ее разделки разными способами. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки разными способами. Приготовление рыбы для фарширования, освоение навыков ее фарширования различными способами.</p> <p>Овладение навыками обработки рыбы с хрящевым скелетом вручную и механическим способом. Совершенствование навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее, обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из него для фирменных блюд и блюд массового спроса. Изучение ассортимента и технологических показателей рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности, оценка их качества, проверка соответствия нормативным документам.</p> <p>Оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы, условий их хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормами. Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы, изготавливаемые на предприятии.</p>	<p>Дисциплина «Организация производства», раздел 6 Организация работы основных производственных цехов.</p> <p>МДК 01.Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы</p>	24

<p>1.4.Обработка мяса убойных животных, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов</p>	<p>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>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. В соответствии на сырье, полуфабрикаты или покупные товары. Овладение навыками взвешивания сырья и полуфабрикатов на имеющихся в предприятии видах весоизмерительных приборов.</p> <p>Совершенствование навыков, формируемых на всех этапах технологического процесса обработки мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка туш мяса к разделке (размораживание мороженого мяса, зачистка от загрязнений и клейм, промывание, обсушивание);</li> <li>- разделка туши, обвалка отрубов, жиловка и зачистка, получение крупнокускового полуфабриката, распознавание отличительных особенностей крупнокусковых полуфабрикатов, определение их кулинарного назначения;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых,</li> <li>- приготовление рубленой масс и (натуральной и</li> </ul>	<p>Дисциплина «Организация производства», раздел 6 Организация работы основных производственных цехов. МДК01.Тема 1.3 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса МДК 01.Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов сложного приготовления из птицы, дичи.</p>	<p>24</p>
--	--	---	-----------

		<p>с хлебом) и полуфабрикатов из нее, отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций,</p> <p>- обработка поросят, мяса диких животных.</p> <p>Обработка птицы, дичи и кролика. Совершенствование навыков определения вида поступающего сырья, органолептической оценки его качества и проверки наличия сертификата на него. Совершенствование навыков: обработки птицы, дичи и кролика определения отходов и потерь при обработке сырья, соответствия их установленным нормативам; приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи и кролика целыми тушками, порционных, мелкокусковых, из рубленой массы (котлетной, кнельной). Оценка качества полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика. Проверка соответствия качества требованиям нормативных документов на конкретный вид продукции.</p>		
		Всего ПМ 01		72
ПМ.02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p>Ознакомление с оснащением холодного цеха, организацией его работы.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте по правилам безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>Соблюдение правил санитарии и гигиены.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуды.</p>	<p>Ознакомление с предприятием, месторасположение, режим работы, форма собственности, число посадочных мест.</p> <p>Оснащение предприятия, наличие: инвентаря, инструментов, посуды.</p>	<b>МДК.02.01.</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	6





	закусок из мяса, рыбы, птицы.			
	Изучить процесс приготовления желе мясного, рыбного, заливных блюд из птицы, рыбы, субпродуктов. Изучить порядок подготовки оттяжки для бульонов, соотношение желатина и воды. Изучить порядок составления технологических карт в соответствии с требованиями.	Изучение технологии приготовления желе мясного, рыбного, заливных блюд из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов. Подбор соусов, посуды, оформления и подачи. Требования к качеству, безопасность, сроки реализации. Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости.	. Тема 1.6. Заливные блюда.	10
	Изучит технологию приготовления рулетов из мяса, птицы, рыбы. Рекомендуемые соусы. Оформление, подача. Изучить требование к качеству, безопасность, сроки реализации. Выполнение расчетов сырья, количество порций рулетов.	Изучение Технология приготовления рулетов из мяса, птицы, рыбы, Рекомендуемые соусы. Расчет необходимого количества сырья. Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.	Тема 1.7. Рулеты (террины).	8
	Изучить технологию приготовления паштетов из печени, из птицы из дичи, из рыбы (форшмак) сыра. Изучить порядок расчёта продуктов для приготовления паштетов. Изучить правило подачи и порционирования паштетов.	Составление технико-технологических карт на продукцию. Технология приготовления паштетов из печени, из птицы, из форели, из рыбы (форшмак), сыра, дичи. Соблюдение санитарных норм, правил хранения и реализации готовой продукции. Правила оформления и подачи.	Тема 1.8. Паштеты.	6

	Освоение навыков приготовления и оформления холодных закусок из рыбы, мяса, птицы (отварных и жареных), закусок из яиц, мясной и рыбной гастрономии, закусок из сельди и др. Освоение методов приготовления закусок для заказных, банкетных и фирменных блюд.	Изучение особенностей приготовления закусок для фуршетного стола. Технология приготовления тарталеток, валованов, гренек. Оформление и подача. Требования к качеству, безопасность, Сроки реализации. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.	Тема 1.9. Закуски для фуршетного стола.	6
	Изучить ассортимент коктейльных бутербродов, технологию приготовления, особенности оформления, посуда и подача. Изучить требования к качеству, безопасность, сроки реализации.	Изучение технологии приготовления коктейльных бутербродов. Особенности оформления, используемая посуда, подача. Требования к качеству, безопасность, сроки реализации. Участие в разработке новых фирменных блюд.	Тема 1.10. Коктейльные бутерброды.	6
<b>Всего ПМ 02</b>				<b>72</b>
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Тема 1.Технология приготовления супов.	Консоме, пюреобразные, национальные (региональные), популярные супы европейской кухни. Значение супов в питании. Подбор сырья. Технология приготовления супов. Требования к качеству. Безопасность. Подача.	МДК 03.Тема 1.1 Супы	20
	Тема 2.Технология приготовления соусов.	Соусы на основе овощных соков, пюре, пюре из бобовых. «Быстрые» соусы (приготовленные с использованием мясного сочка). Классические соусы. Особенности приготовления заготовок. Технология приготовления соусов. Рекомендации использования соусов к различным блюдам. Правила подачи, оформление. Требования к качеству, сроки реализации, безопасность.	МДК 03.Тема 1.2. Соусы горячие.	16
	Тема 3. Блюда из отварных,	Значение в питании блюд из овощей.	МДК 03.Тема 1.3 Блюда	20

	припущенных, жареных, тушёных, запечённых овощей.	Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей. Использование овощей в качестве гарниров. Технология приготовления. Подбор соусов. Процессы, происходящие при температуре обработке. Требования к качеству, оформлению, подачи блюд из овощей. Безопасность, сроки реализации	из овощей	
	Тема 4. Технология приготовления блюд из грибов, сыра, круп, пасты.	Значение в питании блюд из грибов, сыра, круп, пасты в питании. Технология приготовления, подбор соусов. Требование к качеству, безопасности, сроки реализации	МДК 03.Тема 1.4 Блюда из грибов, сыра, круп, пасты.	20
	Тема 5. Блюда из рыбы и морепродуктов.	Значение в питании блюд из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной рыбы и морепродуктов. Блюда из морепродуктов. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Процессы происходящие при тепловой обработке. Подбор гарниров и соусов. Подача блюд. Требование к качеству, безопасность. Сроки реализации.	МДК 03.Тема 1.5 Блюда из рыбы и морепродуктов	24
	Тема 6. Блюда из мяса, субпродуктов, мяса диких животных.	Значение блюд в питании из мяса. Блюда из отварного, припущенного, жаренного крупным куском, порционно кускового мелкими кусками, тушеного крупными порционными кусками мяса, субпродуктов, мяса диких животных. Технология приготовления блюд. Подбор гарниров и соусов. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подача блюд. Требование к качеству, безопасность. Сроки реализации	МДК 03.Тема 1.6 Блюда из мяса	24

	Тема 7. Блюда из птицы.	Значение блюд в питании . Блюда из отварной, припущенной птицы, из жареной птицы, пернатой дичи основным способом на гриле, на барбекю. Блюда из тушеной птицы. Технология приготовления блюд. Процессы, происходящие при температуре обработке. Подбор гарниров и соусов. Требование к качеству, безопасность, сроки реализации. Подача блюд.	МДК 03.Тема 1.7. Блюда из мяса птицы и дичи, кролика.	20
<b>Всего ПМ 03</b>				<b>144</b>
<b>ВСЕГО ПМ01, ПМ02, ПМ03</b>				<b>288</b>
<b>Квалификационный экзамен ПМ01, ПМ 02, ПМ 03</b>				<b>18</b>

## **4. Условия организации и поведения производственной практики**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

В колледже по данной специальности предусматривается следующая основная документация по практике:

- положение о производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- программа производственной практики;
- договоры с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от колледжа;
- приказ о распределении студентов по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций.

По результатам практики студент должен оформить отчет. (Приложение 1), в котором подробно отражается выполнение всех заданий в соответствии с программой. На титульном листе преподаватель-руководитель практики выставляет итоговую оценку, которая является допуском к квалификационному экзамену по ПМ.01, ПМ 02, ПМ03.

Отчет должен состоять из письменного отчёта о выполнении работ и приложений, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля. К отчету прилагается:

1. Копия приказа или выписка из приказа предприятия о приеме на практику и назначении руководителя от предприятия.
2. Характеристика-рецензия с места прохождения практики с подписью руководителя и печатью предприятия (Приложение В).
3. Табель учета рабочего времени.
4. Аттестационный лист по практике.

Преподаватель в период практики еженедельно проводит групповые и индивидуальные консультации со студентами, оказывает помощь в выполнении программных заданий, контролирует объем и своевременность заполнения отчета по практике, обеспечивает нормативной документацией, а также сотрудничает со специалистами предприятия торговли по организации практики по специальности. Учебным заведением составляется рабочая программа практики, график посещения баз практики преподавателем, а также каждому студенту выдается направление на предприятие – базу практики. Итогом завершения практики является квалификационный экзамен.

### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Реализация программы производственной практики осуществляется на базовых предприятиях общественного питания города Иркутска. С руководителями баз практики заключаются договоры, студенты направляются для прохождения практики, согласно графику, и при наличии направлений от учебного заведения.

Оборудование рабочих мест на предприятиях практики:

- оборудование в производственных цехах;

- инструкции по технике безопасности и правилам эксплуатации торгового оборудования;
- производственный инвентарь;
- план-меню базового предприятия;
- задание на практику;

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Нормативные документы:**

- 1.«О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17. 12.99 ФЗ-212.
- 2.«О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.02.
- 3.«О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01 2000.
- 4.«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 30.03.1999.
- 5.Правила продажи отдельных видов товаров./Постановление Правительства РФ от 18.01.1998 (с изменениями и дополнениями 1998, 1999, 2000, 2002 г.г.)
- 6.СанПин 2.3.2.1078-0178-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 7.ГОСТ Р. 50647-94. Общественное питание. Термины и определения /Госстандарт России.- М.: Изд-во стандартов,1993.-18с.
- 8.ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 9.ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.
- 10.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 11.ГОСТ Р. 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 12.ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
- 13.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно эпидемиологические правила: СП 2.3.6.1079-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6.11.2001г.
- 14.Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03"Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.)
- 15.Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ 15.08.97 № Ю36 с изменениями и дополнениями от 21.06.01 № 389.

#### **Основные источники:**

- 16.Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания.: учебное пособие./ М.: КНОРУС, 2015. – 336 с.

17. Барановский, В. А. Повар-технолог : учеб. пособие для сред. проф. образования : рек. М-вом образования РФ / В. А. Барановский. - Изд. 2-е. - Ростов н/Д : Феникс, 2015. - 414 с. - (СПО).

18. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.: Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2016-176 с.

19. Шильман Л.З. Технологические процессы продукции питания. : Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2016-192с.

#### **Дополнительные источники:**

20. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). – Режим доступа:

[//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459)

21. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс]: учебник / 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.. - Библиогр.: с. 477-478. – Режим доступа:

[//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)

22. Джабоева А.С., Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учебн. пособие, -М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015.-256с.

23. Справочник технолога общественного питания. – М: Колос, 2015.

24. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости».

#### **Интернет-ресурсы:**

25. Российская Государственная Библиотека: <http://www.rsl.ru>

26. Правовая система ГАРАНТ: <http://www.garant.ru>

27. Электронная библиотека журналов: <http://elibrary.ru>

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

29. [lib-catalog.isea.ru](http://lib-catalog.isea.ru)

#### **4.4. Требования к руководителям практики**

Требования к руководителям практики от **образовательного учреждения:**

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности;

- наличие практического опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- прохождение стажировки в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года;

- повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет;

Требования к руководителям практики **от организаций:**

- наличие средне-специального и высшего профессионального образования по профилю специальности;

- наличие практического опыта по профилю не менее 3 лет;

- умение оказывать квалифицированную помощь учащимся и давать профессиональные наставления;
- обеспечивать безопасные условия труда, соблюдать санитарно-эпидемиологическое требование к содержанию предприятий;
- контролировать деятельность подчинённых по выполнению ими своих должностных обязанностей.

#### **4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.**

В целях обеспечения безопасности обучающихся 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 обучающихся с порядком работы, правами на безопасный труд, требованиями и обязанностями для соблюдения трудового законодательства. В журналах по технике безопасности делается соответствующая отметка о прохождении инструктажа.

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

### **5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)**

#### **5.1 Результаты освоения профессиональных компетенций:**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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.	Квалификационный экзамен.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Правильность подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Квалификационный экзамен.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Правильность подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Квалификационный экзамен по ПМ.01.
ПК 2.1	Знания и умение организовать	Наблюдение за ходом вы-



<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>полнения практических заданий и оценка результата. Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- задания для самостоятельной работы;</li> <li>- выполнение программы практики</li> </ul>
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- задания для самостоятельной работы;</li> <li>- выполнение программы практики</li> </ul>
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- задания для самостоятельной работы;</li> <li>- выполнение программы практики</li> </ul>
<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Знания и умение организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- задания для самостоятельной работы;</li> <li>- выполнение программы практики</li> </ul>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>Правильность подготовки продуктов и приготовления сложных супов.</p>	<p>Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>Правильность подготовки продуктов и приготовления сложных горячих соусов.</p>	<p>Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Правильность подготовки продуктов и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Квалификационный экзамен .</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Правильность подготовки продуктов и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Квалификационный экзамен .</p>

## 5.2 Результаты освоения общих компетенций

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 компе-	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---------------------------------------	--	-------------------------------------

тенции)		
1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики по профессиональному модулю. Активность в профессиональной деятельности.
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 освоения образовательной программы
3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач товароведческой деятельности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий.
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 за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий.
	Использование различных источников, включая электронные средства.	
5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Использование информации из различных источников и представление её с применением информационно-коммуникационных технологий (презентации)	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения практических вопросов прохождения производственной практики.
6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и специалистами в ходе производственной практики.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения практических вопросов прохождения производственной практики.
7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Взаимодействие со студентами во время практического обучения Проявление активности и ответственности в работе.	Наблюдение за практической деятельностью обучающихся.
8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельной работы при прохождении производственной практики.	Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических заданий самостоятельной работы, выполнения учебно-исследовательской деятельности

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, сдачи квалификационного экзамена

## **Задания для студентов по производственной практике (по профилю специальности)**

### **по ПМ 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

#### **1.1. Вводное занятие. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности.**

Инструктаж о прохождении практики по профилю специальности: ознакомление с программой практики, её задачами, целями и порядком проведения. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, графиком перемещения практикантов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, с правилами производственной санитарии и гигиены.

Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности (проводит специалист), ответственный за технику безопасности на предприятии.

Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип и класс, режим работы, контингент питающихся, структура производства, состав и расположение производственных, торговых, складских, административных, бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены.

Ознакомление с основными категориями персонала по на данном предприятии. Отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов.

Ознакомление с нормативной и технической документацией на предприятии.

#### **Приложения:**

1. Копии квалификационных характеристик производственного персонала.
2. Структура производства.
3. Структура управления.

#### **1.2. Обработка овощей и грибов.**

Ознакомление с овощным цехом. Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Характеристика оборудования и инвентаря. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Проверка наличия необходимой сопроводительной документации. Проверка соответствия качества сырья. Организация рабочего места. Анализ и оценка соблюдения последовательности технологического цикла обработки овощей и грибов. Характеристика полуфабрикатов из овощей и грибов, приготавливаемых на базовом предприятии. Сроки хранения полуфабрикатов.

#### **Приложения:**

1. Копии удостоверений качества на овощную продукцию.
2. Технологические карты на полуфабрикаты из овощей (2-3 экз.)
3. Таблица «Сроки хранения овощных полуфабрикатов».

#### **1.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.**

Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж на рабочих местах по правилам безопасности.

Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Проверка сопроводительной документации. Определение вида рыбы, кондиции, доброкачественности.

Закрепление навыков обработки рыбы с костным скелетом, ее разделки разными способами. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки разными способами. Приготовление рыбы для фарширования, освоение навыков ее фарширования различными способами.

Овладение навыками обработки рыбы с хрящевым скелетом вручную и механическим способом. Совершенствование навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее, обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из него для фирменных блюд и блюд массового спроса. Изучение ассортимента и технологических показателей рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности, оценка их качества, проверка соответствия нормативным документам.

Оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы, условий их хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормами. Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы, изготавливаемые на предприятии. Анализ технологического процесса по обработке и приготовлению полуфабрикатов на базовом предприятии.

#### **Приложения:**

1. Копии удостоверений качества на рыбное сырьё.
2. Технологические карты на полуфабрикаты из рыбы (2-3 экз.)
3. Таблица «Сроки хранения рыбных полуфабрикатов».

**1.4. Обработка мяса убойных животных, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.** 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.

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 сырьё подлежит санитарно-эпидемиологической экспертизе), сертификатов и деклараций. В соответствии на сырьё, полуфабрикаты или покупные товары. Овладение навыками взвешивания сырья и полуфабрикатов на имеющихся в предприятии видах весоизмерительных приборов.

Совершенствование навыков, формируемых на всех этапах технологического процесса обработки мяса:

- 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 полуфабрикатов, определение их кулинарного назначения;

- приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых,
- приготовление рубленой массы и (натуральной и с хлебом) и полуфабрикатов из нее, отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций,
- обработка поросят, мяса диких животных.

Обработка птицы, дичи и кролика. Совершенствование навыков определения вида поступающего сырья, органолептической оценки его качества и проверки наличия сертификата на него. Совершенствование навыков: обработки птицы, дичи и кролика определения отходов и потерь при обработке сырья, соответствия их установленным нормативам; приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи и кролика целыми тушками, порционных, мелкокусковых, из рубленой массы (котлетной, кнельной). Оценка качества полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика. Проверка соответствия качества требованиям нормативных документов на конкретный вид продукции.

#### **Приложения:**

1. Копии удостоверений качества на мясное сырьё.
  2. Технологические карты на полуфабрикаты из мяса (2-3 экз.)
  3. Таблица «Сроки хранения мясных полуфабрикатов».
- По окончании практики заполняется аттестационный лист.

### **Задания по производственной практике (по профилю специальности) ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

#### **Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием**

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.

Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности (проводит специалист, ответственный за технику безопасности по предприятию). 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. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации. Оценка возможностей выпуска продукции, установленного ассортимента на имеющихся производственных мощностях. Ознакомление с основными категориями персонала на данном предприятии. Отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов. Ознакомление с используемой на предприятии нормативной технической и технологической документацией.

#### **Приложения:**

- Копии квалификационных характеристик производственного персонала;
- Структура производства;
- Структура управления.

### **Тема № 1.1 Сложные холодные соусы**

1.Ознакомиться с отделениями по приготовлению сложных холодных соусов, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2.Ознакомиться 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.

3.Оценить качество сложных холодных соусов . Проверить соответствия качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявить и устранить возможные дефекты. Составить технологические карты на выпускаемую продукцию.

4.Определить тип имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценить соответствие перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5.Совершенствовать навыки организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6.Закрепить умение по выполнению расчетов сырья для заданного количества готового соуса.

7.Оформить и приготовить сложные холодные соусы. Освоение методов оценки качества .

8. Оформить технологические карты на продукцию.

9. Совершенствовать приемы приготовления и отпуска сложных холодных соусов.

### **Тема № 1.2 Сложные холодные блюда и закуски**

1.Ознакомиться с отделениями по приготовлению сложных холодных блюд и закусок, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2.Ознакомиться с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствовать навыки оценки качества сырья. Проверять наличие необходимой сопроводительной документации. Организовывать рабочие места. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса.

3.Оценивать качество холодных блюд и закусок. Проверять соответствия качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявлять и устранять возможные дефекты. Составлять технологические карты на выпускаемую продукцию.

4.Определять типы имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах.



Оценивать соответствие перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5. Совершенствовать навыки организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6. Закреплять умения по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

7. Оформлять и приготавливать холодные блюда и закуски.

8. Осваивать методы оценки качества холодных блюд и закусок. Оформлять технологические карты на продукцию.

9. Совершенствовать приемы приготовления холодных блюд и закусок.

### **Тема № 1.3 Технология приготовления салатов**

1. Ознакомление с цехами по приготовлению салатов, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса.

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.

3. Оценка качества сложных салатов. Проверка соответствия качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявление и устранение возможных дефектов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

4. Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря для приготовления сложных салатов.

5. Закрепление умений по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

6. Освоение методов оценки качества. Оформление технологических карт на салаты.

8. Совершенствование приемов приготовления салатов.

### **Тема № 1.4 Маринованные и фаршированные холодные закуски**

1. Ознакомиться с цехами по приготовлению маринованных и фаршированных холодных закусок, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2. Ознакомиться с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствовать навыки оценки качества сырья. Проверять наличие необходимой сопроводительной документации. Организацию рабочих мест. Анализ и оценку соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса.

3. Оценивать качество маринованных и фаршированных холодных закусок. Проверять соответствие качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявлять и устранять возможные дефекты. Составлять технологические карты на выпускаемую продукцию.

4. Определять тип имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах.

Оценивать соответствие перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5. Совершенствовать навыки организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6. Закреплять умения по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

7. Оформлять и приготавливать маринованные и фаршированные холодные закуски. Осваивать методы оценки качества маринованных и фаршированных холодных закусок.

8. Оформлять технологические карты на продукцию.

9. Совершенствовать приемы приготовления и отпуска маринованных и фаршированных холодных закусок.

### **Тема 1.5 Закуски из мяса, рыбы, птицы**

1. Ознакомиться с цехами по приготовлению холодных закусок из мяса, рыбы, птицы, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2. Ознакомиться с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствовать навыки оценки качества сырья. Проверять наличие необходимой сопроводительной документации. Организовывать рабочие места. Анализировать и оценивать соблюдение последовательности всех этапов технологического процесса.

3. Оценивать качество холодных закусок из мяса, рыбы, птицы. Проверять соответствие качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявлять и устранять возможные дефекты. Составлять технологические карты на выпускаемую продукцию.

4. Определять тип имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценивать соответствие перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5. Совершенствовать навыки организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6. Закреплять умения по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

7. Оформлять и приготавливать холодные закуски из мяса, рыбы, птицы. Осваивать методы оценки качества закусок из мяса, рыбы, птицы.

8. Оформлять технологические карты на продукцию.

### **Тема 1.6 Заливные блюда**

1. Ознакомиться с цехами по приготовлению заливных блюд, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2. Ознакомиться с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствовать навыки оценки качества сырья. Проверять наличие необходимой сопроводительной документации. Организовывать рабочие места. Анализировать и оце-

нивать соблюдение последовательности всех этапов технологического процесса.

3.Оценивать качество заливных блюд . Проверять соответствие качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявлять и устранять возможные дефекты. Составлять технологические карты на выпускаемую продукцию.

4.Определять тип имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценивать соответствие перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5.Совершенствовать навыки организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6.Закреплять умения по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

7 .Оформлять и приготавливать заливные блюда .Осваивать методы оценки качества заливных блюд.

8. Оформлять технологические карты на продукцию.

### **Тема 1.7 Рулеты (террины)**

1.Ознакомиться с цехами по приготовлению рулетов , оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализировать и оценивать соответствие оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2.Ознакомиться с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствовать навыки оценки качества сырья. Проверять наличие необходимой сопроводительной документации. Организовывать рабочие места. Анализировать и оценивать соблюдение последовательности всех этапов технологического процесса.

3.Оценивать качество рулетов (террин). Проверять соответствие качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявлять и устранять возможные дефекты. Составлять технологические карты на выпускаемую продукцию.

4.Определять тип имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценивать соответствие перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5.Совершенствовать навыки организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6.Закреплять умения по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

7 .Оформлять и приготавливать рулеты ( террины) .Осваивать методы оценки качества рулетов.

8. Оформлять технологические карты на продукцию.

### **Тема 1.8 Паштеты**

1.Ознакомиться с цехами по приготовлению паштетов , оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на ра-

бочих местах в цехе. Анализировать и оценивать соответствие оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2. Ознакомиться с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствовать навыки оценки качества сырья. Проверять наличие необходимой сопроводительной документации. Организовывать рабочее место. Анализировать и оценивать соблюдение последовательности всех этапов технологического процесса.

3. Оценивать качество паштетов. Проверять соответствие качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявлять и устранять возможные дефекты. Составлять технологические карты на выпускаемую продукцию.

4. Определять тип имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценивать соответствие перечню технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5. Совершенствовать навыки организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6. Закреплять умения по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

7. Оформлять и приготавливать паштеты. Осваивать методы оценки качества паштетов.

8. Оформлять технологические карты на продукцию.

### **Тема 1.9 Закуски для фуршетного стола**

1. Ознакомиться с цехами по приготовлению закусок для фуршетного стола, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализировать и оценивать соответствие оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2. Ознакомиться с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствовать навыки оценки качества сырья. Проверять наличие необходимой сопроводительной документации. Организовывать рабочие места. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса.

3. Оценивать качество паштетов. Проверять соответствие качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявлять и устранять возможные дефекты. Составлять технологические карты на выпускаемую продукцию.

4. Определять тип имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценивать соответствие перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5. Совершенствовать навыки организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6. Закреплять умения по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

7. Оформлять и приготавливать закуски для фуршетного стола. Осваивать методы оценки качества закусок для фуршетного стола.

8. Оформлять технологические карты на продукцию.

### **Тема 1.10 Коктейльные бутерброды**

1. Ознакомиться с цехами по приготовлению коктейльных бутербродов, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализировать и оценивать соответствие оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2. Ознакомиться с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствовать навыки оценки качества сырья. Проверять наличие необходимой сопроводительной документации. Организовывать рабочие места. Анализировать и оценивать соблюдение последовательности всех этапов технологического процесса.

3. Оценивать качество коктейльных бутербродов. Проверять соответствие качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявлять и устранять возможные дефекты. Составлять технологические карты на выпускаемую продукцию.

4. Определять тип имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценивать соответствие перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5. Совершенствовать навыки организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6. Закреплять умения по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

7. Оформлять и приготавливать коктейльные бутерброды. Осваивать методы оценки качества коктейльных бутербродов.

8. Оформлять технологические карты на продукцию.

### **Задания для студентов по производственной практике по ПМ 03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

#### **1. Технология приготовления супов.**

Консоле, пюреобразные, национальные (региональные) супы, популярные супы европейской кухни.

Значение супов в питании. Подбор сырья. Технология приготовления супов. Требование к качеству. Безопасность. Подача.

#### **Приложения:**

1. Технологические карты по 2-3 экземпляра на все виды супов.

#### **2. Технология приготовления соусов.**

Соусы на основе овощных соков, пюре, пюре из бобовых. «Быстрые» соусы (приготовленные с использованием мясного сока). Классические соусы. Особенности приготовления заготовок.

Технология приготовления соусов. Рекомендации использования соусов к различным блюдам. Правила подачи, оформление. Требование к качеству, сроки реализации, безопасность.

#### **Приложения:**

1. Технологические карты на соусы, которые готовят на базовом предприятии. (2-3 экз.)

### **3. Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушёных, запечённых овощей.**

Значение в питании блюд из овощей. Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей.

Использование овощей в качестве гарниров. Технология приготовления. Подбор соусов. Требования к качеству, оформлению, подачи блюд из овощей. Безопасность, сроки реализации

#### **Приложения:**

1. Технологические карты на блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей, которые готовят на базовом предприятии. (2-3 экз.)

### **4. Блюда из грибов, сыра, круп, пасты.**

Значение в питании блюд из грибов, сыра, круп, пасты в питании.

Технология приготовления, подбор соусов. Требование к качеству, безопасность, сроки реализации.

#### **Приложения:**

1. Технологические карты на блюда из грибов, сыра, круп, пасты в питании, которые готовят на базовом предприятии. (2-3 экз.)

### **5. Блюда из рыбы и морепродуктов.**

Значение в питании блюд из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной рыбы и морепродуктов. Блюда из морепродуктов. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Подбор гарниров и соусов. Подача блюд. Требование к качеству, безопасность. Сроки реализации.

#### **Приложения:**

1. Технологические карты на блюда из рыбы и морепродуктов, которые готовят на базовом предприятии. (2-3 экз.)

### **6. Блюда из мяса.**

Значение блюд в питании из мяса. Блюда из отварного, припущенного, жаренного крупным куском, порционно кускового мелкими кусками, тушеного крупными порционными кусками мяса, субпродуктов, мяса диких животных. Технология приготовления блюд. Подбор гарниров и соусов. Подача блюд. Требование к качеству, безопасность. Сроки реализации

#### **Приложения:**

1. Технологические карты на блюда из отварного, припущенного, жаренного крупным куском, порционно кускового мелкими кусками, тушеного крупными порционными кусками мяса, субпродуктов, мяса диких животных. (2-3 экз.)

### **7. Блюда из мяса птицы и дичи, кролика.**

Значение блюд в питании. Блюда из отварной, припущенной птицы, из жареной птицы, пернатой дичи основным способом на гриле, на барбекю. Блюда из тушеной птицы. Технология приготовления блюд. Подбор гарниров и соусов. Требование к качеству, безопасность, сроки реализации. Подача блюд.

#### **Приложения:**

1. Технологические карты на блюда из отварной, припущенной, жаренной и тушеной птицы, пернатой дичи основным способом на гриле, на барбекю. Блюда из птицы. (2-3 экз.)

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФНО

Обучающийся (аяся) на \_\_\_\_ курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет», колледж БГУ успешно прошел(а) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в объеме 72 часов, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в объеме 72 часов, ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в объеме 144 часа  
с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., в

*наименование организации, юридический адрес*

### Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество (оценка) выполнения работ в соответствии с тех- нологией
ПМ 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Вводное занятие. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности (ПК1.1-1.3; ОК1-9)	
Обработка овощей и грибов (ПК 2.1, ОК1-9)	
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов (ПК1.2; ОК 1-9)	
Обработка мяса убойных животных, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов (ПК1.1,1.3; ОК 1-9)	
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
Приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3, ОК 1-9)	
Приготовление сложных холодных блюд и закусок (ПК2.1, ОК 1-9)	
Приготовление салатов (ПК2.2-2.3, ОК 1-9)	
Приготовление маринованных и фаршированных холодных закусок (ПК2.1, ОК 1-9)	
Приготовление закусок из мяса, рыбы, птицы (ПК2.1, ОК 1-9)	
Приготовление заливных блюд (ПК2.2, ОК 1-9)	
Приготовление рулетов (терринов) (ПК2.2, ОК 1-9)	
Приготовление паштетов (ПК2.1-2.2, ОК 1-9)	
Приготовление закусок для фуршетного стола (ПК2.1-2.3, ОК 1-9)	
Приготовление коктейльных бутербродов (ПК2.1, ОК 1-9)	
ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
Технология приготовления супов (ПК3.1; ОК 1-9)	
Технология приготовления соусов (ПК 3.2, ОК 1-9)	
Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушёных, запечённых овощей (ПК 3.3, ОК 1-9)	
Технология приготовления блюд из грибов, сыра, круп, пасты	



(ПК 3.4, ОК 1-9)	
Блюда из рыбы и морепродуктов(ПК 3.4, ОК 1-9)	
Блюда из мяса (ПК 3.4, ОК 1-9)	
Блюда из мяса птицы, дичи и кролика (ПК 3.4, ОК 1-9)	

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

Профессиональный модуль ПМ 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции \_\_\_\_\_  
(освоен/не освоен; оценка)

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции \_\_\_\_\_  
(освоен/не освоен; оценка)

Профессиональный модуль ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции \_\_\_\_\_  
(освоен/не освоен; оценка)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

М.П.

## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### по ПМ. 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

*ФИО*

обучающийся(аяся) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет», колледж БГУ

освоил(а) программу профессионального модуля **01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в объеме** в объеме 72 час с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации	Оценка
1	2	3
МДК01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	экзамен	
ПП.01.Производственная практика (по профилю специальности)	экзамен	
	зачет	
ПМ01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<b>Экзамен (квалификационный)</b>	

Дата \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20 \_\_\_\_

Подписи членов экзаменационной комиссии

## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

по **ПМ. 03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

*Ф И О*

обучающийся(аяся) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет», колледж БГУ

освоил(а) программу **профессионального модуля 03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** в объеме в объеме 180 час с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля**

<b>Элементы модуля, профессиональный модуль</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>Оценка</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
МДК 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	экзамен	
ПП03.01.Производственная практика (по профилю специальности)	экзамен	
	зачет	
<b>ПМ 03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>Экзамен (квалификационный)</b>	

Дата \_\_\_\_\_ . \_\_\_\_\_ . 20\_\_\_\_\_

Подписи членов экзаменационной комиссии

## **Требования к отчёту производственной практике (по профилю специальности)**

По окончании практики необходимо составить отчёт. В отчёте даётся описание самостоятельно выполненных программных вопросов и заданий на примере конкретного базового предприятия. Отчет оформляется на листе формата А4, только печатным способом. Каждый раздел начинается с красной строки. Раздел должен иметь названия в соответствии с заданием практики и оформляется по центру листа.

К отчёту прилагаются необходимые таблицы, технологические карты, копии различных нормативных документов, удостоверений качества. Обязательно к отчёту прилагаются: характеристика от руководителя практики, выписка из приказа о закреплении наставника, табель выхода на работу, заверенные печатью предприятия.

Отчёт по производственной практике не должен превышать 20-25 листов. Текст работы должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа бумаги через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть чёрным, высота букв. Цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегль 14 Times New Roman) с соблюдением следующих размеров полей: правое- 15 мм, верхнее и нижнее – 15 мм; выравнивание текста – по ширине текста. Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Отчёт на титульном листе должен иметь печать предприятия и подпись руководителя практики от предприятия.

В период производственной практики контроль за ежедневной работой студентов, с целью определения уровня приобретённых знаний, посещаемости и дисциплины осуществляют руководители практики от предприятия.

Преподаватель – руководитель практики от колледжа консультирует студентов по всем разделам и вопросам программы практики, даёт индивидуальные задания с учётом задания с учётом специфики предприятия и контролирует отработку программы практики, как по заданиям, так и по срокам их выполнения, выставляет оценку за написанный отчёт.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Колледж Байкальского государственного университета**

**Отчет по производственной практике**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

ПМ 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ЦК технологических и товароведческих дисциплин.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Выполнил студент, группа \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия

М.П. \_\_\_\_\_ оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики от СПО:

\_\_\_\_\_ оценка \_\_\_\_\_

Иркутск, 2020 г.

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

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания  
(по отраслям)

ОТЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ  
(по профилю специальности)

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Руководитель		
Преподаватель	(дата, подпись)	О.В. Медведева
Исполнитель		
Студент группы ТХ	(дата, подпись)	-----

Иркутск, 201\_\_



## ХАРАКТЕРИСТИКА

На обучающегося \_\_\_\_\_ (ФИО)  
группы \_\_\_\_\_ специальности \_\_\_\_\_,  
проходившего практику с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 201 г.  
на базе \_\_\_\_\_

по ПМ 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

За время прохождения практики зарекомендовал (а) себя

(производственная дисциплина, прилежание, внешний вид, проявление интереса к специальности, регулярность ведения дневника, индивидуальные особенности морально - волевые качества, честность, инициатива, уравновешенность, выдержка, отношение к пациентам и др.)

Приобрел (а) практический опыт:

Освоил (а) профессиональные компетенции:

Освоил (а) общие компетенции:

Выводы, рекомендации:

**Практику прошел (прошла) с оценкой**

М.П. Руководитель практики



## **Задания для студентов и методические указания по их выполнению.**

### **1. Ознакомление с предприятием. (1день)**

Составить характеристику предприятия общественного питания: организационно-правовая форма собственности ( индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью, закрытое и открытое акционерное общество); месторасположение ( адрес, район, удалённость от общественного транспорта), распорядок дня, контингент питающихся, специализация кухни: меню, производственные цеха, в том числе характеристика зала; форма обслуживания посетителей, характеристика дополнительных услуг, оказываемых предприятием общественного питания, поставка сырья. Ознакомиться со структурой штата работников ПОП, нарисовать схему организационной структуры предприятия, выписать основные обязанности поваров разного разряда.

### **2. Обработка овощей и грибов. (3дня).**

Составить характеристику овощного цеха. Охарактеризовать организацию рабочего места, дать характеристику оборудования и инвентаря, используемого в овощном цехе.

Дать характеристику ассортимента поступающего сырья и сопроводительной документации. Проанализировать и оценить соблюдение последовательности всех этапов технологического процесса обработки овощей и приготовления полуфабрикатов.

Охарактеризовать полуфабрикаты из овощей, приготовляемых на базовом предприятии.

Составить таблицу сроков хранения полуфабрикатов из овощей.

Название полуфабриката.	Срок хранения

Составить 2-3 технологических карты на полуфабрикаты из овощей базового предприятия.

Наименование сырья	Брутто	Нетто	

### **3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов. (4дня)**

Составить характеристику рыбного цеха. Охарактеризовать оборудование, инвентарь, используемый при работе в рыбном цеху. Дать характеристику ассортимента поступающего сырья: виды рыбы, кондиция, доброкачественность. Ознакомиться с сопроводительными документами на рыбное сырьё.

Дать характеристику технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом, ее разделки разными способами, приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки разными способами, подготовки рыбы для фарширования.

Дать характеристику технологического процесса обработки рыбы с хрящевым скелетом., приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее, обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из него для фирменных блюд и сложного приготовления.

Составить таблицу сроков хранения полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

Название полуфабриката.	Срок хранения.
-------------------------	----------------

Составить 2-3 технологических карты на полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов базового предприятия.

Наименование сырья	Брутто	Нетто	
--------------------	--------	-------	--

Приложить копии документов, удостоверяющих качество рыбного сырья.

#### **4.Обработка мяса убойных животных, мяса птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.**

Составить характеристику мясного цеха. Охарактеризовать организацию работу мясного цеха для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов: оборудование, инвентарь, персонал.

Отразить умения 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 соответствия на сырье, полуфабрикаты или покупные товары.

Охарактеризовать навыки, формируемые на всех этапах технологического процесса обработки мяса:

- 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 полуфабрикатов, определение их кулинарного назначения;

- приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых,

- приготовление рубленой масс и (натуральной и с хлебом) и полуфабрикатов из нее, отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций,

- обработка поросят, мяса диких животных.

Охарактеризовать технологический процесс обработки птицы, дичи и кроликов: определение качества поступающего сырья, наличие сертификата на него; навыки: обработки птицы, дичи и кролика; приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи и кролика целыми тушками, порционных, мелкокусковых, из рубленой массы (котлетной, кнельной); оценку качества полуфабрикатов.

Составить таблицу сроков хранения полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи и кроликов.

Название полуфабриката.	Срок хранения.
-------------------------	----------------

Составить по 2-3 технологических карты на полуфабрикаты из мяса, птицы, дичи и кролика.

Наименование сырья	Брутто	Нетто	
--------------------	--------	-------	--

Приложить копии документов, удостоверяющих качество мясного сырья.

## **Задания для студентов и методические указания по их выполнению**

### **1. Технология приготовления супов. ( 4 дня).**

Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха, производственным персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. Оценка соответствия оснащения цеха технологическим оборудованием

Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.

Охарактеризовать ассортимент первых блюд сложного приготовления: подбор сырья, правила подачи, температура подачи, сроки реализации.

Составить по 2-3 технологических карты на супы: консоме, пюреобразные, национальные (региональные) супы, популярные супы европейской кухни.

Наименование сырья	Брутто	Нетто	

### **2. Технология приготовления соусов. ( 3 дня).**

Дать характеристику горячего цеха: соусное отделение (оборудование, инвентарь, производственные столы, количество поваров).

Охарактеризовать ассортимент соусов сложного приготовления: подбор сырья, особенности приготовления заготовок, правила подачи, температура подачи, сроки реализации. Рекомендации использования соусов к различным блюдам.

Составить технологических карты на соусы : соусы на основе овощных соков, пюре, пюре из бобовых. «Быстрые» соусы (приготовленные с использованием мясного сочка). Классические соусы.

Наименование сырья	Брутто	Нетто	

### **3. Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушёных, запечённых овощей. ( 4 дня).**

Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей :вареных, припущенных, жареных основным способом и во фритюре, запеченных, фаршированных; блюд из грибов.

Оформление блюд со сложными гарнирами и различными соусами. Овладение навыками использования полуфабрикатов из жареных, тушеных, запеченных, сушеных овощей, выпускаемых промышленностью.

Составить 2-3 технологических карты на блюда из овощей базового предприятия.

Наименование сырья	Брутто	Нетто	

### **4. Блюда из грибов, сыра, круп, пасты. ( 4 дня).**

Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов для

их отпуска. Освоение методов оценки качества блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

Составить 2-3 технологических карты на блюда из рыбы и морепродуктов базового предприятия.

Наименование сырья	Брутто	Нетто	

### **5. Блюда из рыбы и морепродуктов. ( 6 дней).**

Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд из рыбы и морепродуктов подбор гарниров и соусов для их отпуска. Освоение методов оценки качества блюд из рыбы и морепродуктов.

Составить 2-3 технологических карты на блюда из рыбы и морепродуктов базового предприятия.

Наименование сырья	Брутто	Нетто	

Составить технологическую карту на фирменное блюдо из рыбы или морепродуктов базового предприятия.

### **6. Блюда из мяса. ( 6 дней).**

Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд из отварного, припущенного, жаренного крупным куском, порционно кускового мелкими кусками, тушеного крупными порционными кусками мяса, субпродуктов, мяса диких животных, подбор гарниров и соусов для их отпуска. Освоение методов оценки качества блюд из мяса.

Составить 2-3 технологических карты на блюда из мяса разных видов тепловой обработки, субпродуктов, мяса диких животных базового предприятия.

Наименование сырья	Брутто	Нетто	

Составить технологическую карту на фирменное блюдо из мяса разных видов животных, субпродуктов, мяса диких животных базового предприятия.

### **7. Блюда из мяса птицы и дичи, кролика. ( 4 дня).**

Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд из мяса птицы, дичи и кролика, подбор гарниров и соусов для их отпуска. Освоение методов оценки качества блюд .

Составить 2-3 технологических карты на блюда из мяса птицы, дичи и кролика базового предприятия.

Наименование сырья	Брутто	Нетто	

Составить технологическую карту на фирменное блюдо из мяса птицы, дичи и кролика животных базового предприятия.