

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«3» августа 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 07.01**

Профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки
базовой или углубленной (для ППССЗ)

Форма обучения
очная
очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа учебной практики УП 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса» разработана на основе Профессионального стандарта «Повар» утверждённого приказом Министра труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. № 610н, регистрационный номер 557 и в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Барманов И.В., преподаватель БС

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. [подпись]

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР [подпись] Александрова М.Э.
«31» августа 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР [подпись] Воробьева А.А.
«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»

«31» 08 2020 г. [подпись] Андрианова И.П.



Руководитель библиотечной системы [подпись] Романова М.Н.

Содержание

1. Паспорт программы практики

- 1.1. Область применения программы практики
- 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении практики
- 1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения
- 1.4. Место практики в структуре образовательной программы
- 1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики
- 1.6. Место прохождения практики

2. Результаты освоения программы практики

3. Структура и содержание практики

4. Условия реализации программы практики

- 4.1. Требования к проведению практики
- 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов практики

6. Аттестация по итогам практики

Приложения (задание на учебную практику, дневник учебной практики, аттестационный лист, фонды оценочных средств)

1. Паспорт программы учебной практики

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении учебной практики

Объектами профессиональной деятельности при прохождении учебной практики являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения

Целью овладения УП. 07.01 является формирование умений, навыков и приобретение практического опыта подготовки к работе и уборке своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами учебного кулинарного цеха, обработки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания массового спроса.

Задачи практики:

- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- формирование умений и навыков по первичной обработке продовольственного сырья;
- приобретение практического опыта приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» должен:

иметь практический опыт:

- подготовки к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами Учебного кулинарного цеха;
- уборки других рабочих мест в учебном кулинарном цехе по заданию преподавателя;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов учебного кулинарного цеха по заданию преподавателя;

- упаковки и складирования по заданию преподавателя пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки по заданию преподавателя пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию преподавателя;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию преподавателя;

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в учебном кулинарном цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Учебная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса» в рамках профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».

1.5. Трудоемкость и сроки учебной проведения практики

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» составляет 36 часа (1 неделя)

Сроки проведения учебной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на II курсе, в 3 семестре.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

1.6. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в Учебном кулинарном цехе, расположенном на территории колледжа.

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 7.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

3. Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/ недель	Виды производственных работ
1	Подготовительный этап	4	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.
2	Основной этап - производственный		- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами Учебного кулинарного цеха;
2.1	МКО, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зелёных овощей	6	- овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при обработке овощного сырья;
	Механическая кулинарная обработка: овощей, грибов, плодов и их нарезания; пряных и зелёных овощей.		- механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зелёных овощей;
			- нарезка картофеля и корнеплодов (простая), капустных, луковичных, тыквенных, десертных овощей. Приготовление полуфабрикатов;
			- определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки;
			- приобретение навыков обработки и нарезки овощей, минимизирующих количество отходов;
			- приобретение навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов;
			- оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из овощей, грибов; условий их хранения и соблюдения сроков реализации;
			- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
2.2	МКО рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.	6	- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами Учебного кулинарного цеха;
	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Приготовление п/ф из рыбы для варки, жарки и пропускания.		- овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при обработке рыбного сырья;
	Приготовление котлетной рыбной		- определение вида рыбного сырья, моллюсков и ракообразных, кондиции, доброкачественности;
			- овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом, разделки разными способами;
			- отработка особых приёмов обработки некоторых видов рыб: налима, угря, само и т.п.;

	массы и изготовление п/ф из неё.		<ul style="list-style-type: none"> - освоение приёмов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом; - приготовление котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из неё; - оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из рыбного сырья, моллюсков и ракообразных, условий их хранения и соблюдения сроков реализации; - ознакомление с методами обработки и использования пищевых отходов; - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
2.3	<p>МКО мяса, субпродуктов и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.</p> <p>МКО мяса и субпродуктов. Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф для жаренья, тушения из мяса.</p> <p>Приготовление натуральной рубленной и котлетной массы из мяса скота и полуфабрикатов из неё. Приготовление п/ф из субпродуктов.</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами Учебного кулинарного цеха; - овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при обработке мясного сырья; - ознакомление с ассортиментом поступающего сырья; - подготовка туш мяса к разделке; - овладение навыками кулинарного разуба туш, обвалки отрубов, жиловки и зачистки, выделения крупнокусковых полуфабрикатов; определения их кулинарного назначения; - овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; - приготовление натуральной рубленной и котлетной массы, полуфабрикатов из них, отработка приёмов порционирования, формования с соблюдением массы порций; - овладение навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них; - определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам; - оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из мяса и субпродуктов; - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка к транспортированию, обеспечению условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями;
2.4	МКО домашней птицы и дичи;	6	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего

	<p>приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи.</p> <p>Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление п/ф из птицы и дичи.</p> <p>Приготовление котлетной массы из с/х птицы и полуфабрикатов из неё.</p>		<p>места в соответствии с инструкциями и регламентами Учебного кулинарного цеха;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при обработке с/х птицы и дичи; - ознакомление с ассортиментом поступающего сырья; - подготовка тушек птицы к разделке; - овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; - приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них, отработка приёмов порционирования, формования с соблюдением массы порций; - овладение навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них; - органолептическая оценка качества домашней птицы и дичи; - освоение приёмов механической кулинарной обработки домашней птицы и дичи; - определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам; - овладение навыками приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи (цельными тушками, порционных, мелкокусковых, из котлетной массы); - оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов, дичи; - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка к транспортированию, обеспечению условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.
3	Экспериментальный этап (включён в основной этап)		<p>Выполнение производственных заданий;</p> <p>Участие в решении конкретных профессиональных задач;</p> <p>Сбор, обработка и систематизация фактического материала;</p>
4	Подготовка и оформление отчета по практике	4	Подготовка и оформление отчета на основании учебной практики и задания.
5	Защита отчета по практике	6	Защита выполненного отчета по учебной практике
	Итого:	36ч/1 неделя	

4. Условия реализации программы учебной практики

4.1. Требования к проведению учебной практики

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

1. Продолжительность рабочего дня студентов при:

- прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, не связанной с выполнением производительного (физического) труда, составляет 36 академических часов в неделю независимо от возраста студентов;
- прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, связанной с выполнением производительного (физического) труда на производственном объекте, составляет для студентов в возрасте от 15 до 16 лет не более 24 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ); в возрасте от 16 до 18 лет и старше - не более 36 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ).

2. В период прохождения учебной практики студент обязан:

- соблюдать требования безопасности и правила эксплуатации оборудования, использования инструментов и материалов, изложенные в технических паспортах, эксплуатационной, ремонтной и иной документации, разработанной организациями-изготовителями;
- следить за чистотой воздуха в помещении. При проветривании не допускать образования сквозняков;
- содержать рабочее место в порядке и чистоте;
- следить за исправностью оборудования, инструментов, блокировочных, включающих и выключающих устройств, сигнализации, электропроводки, штепсельных вилок, розеток и заземления.

Для предотвращения аварийных ситуаций и производственных травм запрещается:

- работать при недостаточном освещении и при одном местном освещении;
- курить в помещениях;
- прикасаться к оголенным электропроводам;
- работать на неисправном оборудовании;
- оставлять без присмотра электронагревательные приборы;
- использовать электронагревательные приборы с открытой спиралью.

3. Требования к знаниям, умениям и первоначальному практическому опыту студента перед началом практики.

Перед началом учебной практики учащийся должен обладать необходимыми знаниями полученными в теоретическом обучении, а также умениями и первоначальным практическим опытом полученным во время практических занятий и лабораторных работ по МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса».

4. Обязанности руководителей практики:

От колледжа:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ и с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практик;
- разрабатывают и согласовывают с организациями программы практик, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практиками;
- контролируют реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебнокабинета: Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебников:

1. Производственное обучение профессии "Повар" : Учебное пособие для начального профессионального образования: В 4 ч. Ч.1 : Механическая кулинарная обработка продуктов / В. П. Андросов [и др.]; Ред. В.А.Савосик; Рец. Т.А.Качурина. - 7-е изд.,стер. - М. : Академия, 2013г. - 112с.
2. Анфимова Н.А.Кулинария : Учебник для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова; Рец. М.В.Андреева [и др.]; Ред. В.А.Савосик. - 9-е изд.,стер. - М. : Академия, 2013г. - 400с.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows XP	15	1	лицензионная	
MicrosoftOffice 365 ограничений	15	1	свободно распространяемая	без
АВАСТ антивирус ограничений	15	1	свободно распространяемая	без
CitrixReceiver ограничений	15	1	свободно распространяемая	без
GoogleChrome ограничений	15	1	свободно распространяемая	без
7-zip 9.20	15	1	свободно распространяемая	без

ограничений

AdobeAcrobatReader15 1 удаленный рабочий стол
еТХТАнтиплагиат 15 1 свободно распространяемая без

ограничений

Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование" 15 свободно распространяемая без огр

"Сеть КонсультантПлюс" 15 договор об информационной поддержке

- DVDplayer;

- мультимедиа проектор;

- теле и видео аппаратура;

- DVD фильмы;

- электронные образовательные ресурсы.

Оборудование Учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- производственные столы, моечные раковины;
- электромеханическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование.

Посуда и инвентарь «Учебного кулинарного цеха» и рабочих мест:

по количеству обучающихся:

- доски разделочные – 12 шт.;
- гастроремкости – 24 шт.;
- ножи коренчатые – 12 шт.;
- ножи поварские – 12 шт.;
- кастрюли различной ёмкости – 12 комплектов;
- сковороды – 12 шт.;
- столовая посуда – 12 комплектов.

на лабораторию:

- производственные столы – 6 шт.;
- моечные раковины – 2 шт.;
- плиты электрические – 2 шт.;
- пароконвектомат – 1 шт.;
- весы электромеханические – 3 шт.;
- холодильник – 1 шт.;
- плиты конвекционные – 2 шт.;
- миксер – 2 шт.;
- блендер – 2 шт.;
- мясорубка электрическая – 2 шт.
- различный инвентарь и инструменты.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Производственное обучение профессии "Повар" : Учебное пособие для начального профессионального образования: В 4 ч. Ч.1 : Механическая кулинарная обработка продуктов / В. П. Андросов [и др.]; Ред. В.А.Савосик; Рец. Т.А.Качурина. - 7-е изд.,стер. - М. : Академия, 2013г. - 112с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария : Учебник для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова; Рец. М.В.Андреева [и др.]; Ред. В.А.Савосик. - 9-е изд.,стер. - М. : Академия, 2013г. - 400с.

Дополнительные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л. З. Шильман; Ред. Н.В.Шувалова; Рец. А.И.Мглинец. - 3-е изд.,стер. - М. : Академия, 2014г. - 176с.

Нормативные документы (законы, СанПиН, ОСТ и др.):

Федеральные законы РФ

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 13 июля 2015г.)
<http://docs.cntd.ru/document/901751351> - Режим доступа: свободный

Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы

1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/document/901802127> (последние изменения от 31 марта 2011 г.) - Режим доступа: свободный
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»:Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/document/901864836> - Режим доступа: свободный
3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52): Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/document/1200007227> - Режим доступа: свободный

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).

3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

Электронно-библиотечные системы

1. Электронно-библиотечная система «Znanium.com»: <http://znanium.com>- Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»: www.bibloclub.ru . - Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

Интернет-ресурсы:

4. 1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms> - Режим доступа: свободный

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов учебной практики

В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Дневник учебной практики.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения учебной практики осуществляется руководителями практики от филиала и организации в процессе выполнения обучающимися заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<i>практический опыт:</i>		
ПО. 1 - подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами Учебного кулинарного цеха;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике.</i>	От 2 до 5 баллов

ПО. 2 - уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике.</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 3 - проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике.</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 4 - упаковки и складирования по заданию преподавателя пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике.</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 5 - подготовки по заданию преподавателя пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 6 - обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 7 - подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике.</i>	От 2 до 5 баллов
Умения:		
У. 1 - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства Учебного кулинарного цеха;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов

У. 3 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Оценка результатов самостоятельной работы Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	- рациональность организации собственной деятельности; - аргументированность и эффективность выбора	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых	От 2 до 5 баллов

оценивать их эффективность и качество.	методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	решений во время выполнения заданий	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях; - быстрота и обоснованность выбора способов решения нестандартных ситуаций;	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	- адекватность используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию; - результативность информационного поиска в решении профессиональных задач.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки использования информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности; - качество владения ИКТ.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами,	Наблюдения и экспертная оценка способности	От 2 до 5 баллов

	<p>потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявление коммуникабельности; - наличие лидерских качеств. 	<p>работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателям и</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы команды; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий 	<p>Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задачами профессионального и личностного развития; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д. 	<p>Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - изучение и анализ инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях общественного питания. 	<p>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении работ на учебной практике</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>Вид профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</p>			
<p>Профессиональные компетенции</p>			
<p>ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов выполнения самостоятельной работы студентов. <p>Экзамен квалификационный по</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений соблюдения стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - демонстрация умений применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - демонстрация умений паковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. 	<p>профессиональному модулю</p>	
<p>ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовку пряных и зелёных овощей; - демонстрация умений производить механическую кулинарную обработку рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и приготовления полуфабрикаты для дальнейшего использования; - демонстрация умений производить кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи и приготовления полуфабрикаты для 		

	дальнейшего использования.		
--	----------------------------	--	--

6. Аттестация по итогам учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики. Аттестация проводится в форме защиты отчётов по учебной практике в кабинете «Организации процессов приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции». На защиту отчёта приглашается заместитель директора по учебно-производственной работе и преподаватель спец. дисциплин, читавший курс МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса».

К аттестации по учебной практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

Для проведения промежуточной аттестации по учебной практике филиалом, разработаны фонды оценочных средств, включающие в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов обучения. В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по учебной практике (дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по учебной практике.

Приложение 1

Филиал ГБОУ ВО МО

«Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

Задание на учебную практику

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «ПОВАР»

УП 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

Студенту (ке) группы 79, 2-го курса

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вид практики: учебная

Срок: с _____ г. до _____ г.

Цель: Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места; механической кулинарной обработки различных видов сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса; выполнение заданий повара по приготовлению,

презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

При прохождении учебной практики Вам необходимо охватить следующие вопросы:

Виды работ:

1. Подготовка к работе и уборка своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами учебного кулинарного цеха.
2. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов учебного кулинарного цеха по заданию повара
3. Обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зелёных овощей.
4. Обработка рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.
5. Обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.
6. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

По окончании учебной практики вам необходимо предоставить аттестационный лист с характеристикой о прохождении практики с оценкой руководителя практики и отчет по практике. Отчетная работа по учебной практике оформляется в папке с файлами по видам работ и должна быть выполнена на одной стороне листа формата А-4, соответствовать стандартным требованиям оформления, объем работы должен составлять 8-10 страниц печатного текста, шрифтом TimesNewRoman 14, с расстоянием между строк в 1.5 интервала.

1. Титульный лист.
2. Задание на практику.
3. Введение (место практики, вид практики, цель, задачи, приобретаемые ПК)
4. Основная часть (виды работ, последовательность технологических операций, требования к качеству выполненной работы и фотография выполненной работы)
5. Заключение (сделать основные выводы по результатам практики, спрогнозировать дальнейшее приобретение практического опыта).
6. Список используемой литературы.

Задание выдано «___» _____ 20__ года

Срок сдачи отчета «___» _____ 20__ года

Тьютор _____ Чуклин В.А.

Задание получил «___» _____ 20__ года. _____

Председатель ПЦК _____ Костикова И.М.

Приложение 2

Аттестационный лист по учебной практике

Обучающийся (аяся) 2 курса группы № 79 по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошёл(а) учебную практику по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».

УП.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.

Срок прохождения учебной практики: с _____ 17г. по _____ 17г. в объёме 36 часов

Виды и качество выполнения работ

		Качество выполнения работ в
--	--	-----------------------------

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Виды и объем работ, выполняемых студентами во время практики	соответствии с технологией и требованиями работодателей (оценка)
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	Подготовка к работе и уборка основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами Учебного кулинарного цеха.	
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию преподавателя.	
	Упаковка и складирование по заданию преподавателя пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	
ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, плодов и зелёных овощей соответствии технологическим требованиям к п/ф из овощей, грибов, плодов и зелёных овощей; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления п/ф из овощей, грибов, плодов и зеленых овощей; использование различных технологий приготовления п/ф из овощей, грибов, плодов и зеленых овощей; оценка качества готовых п/ф.	
	Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и соответствии технологическим требованиям к п/ф из рыбного сырья, моллюсков и ракообразных; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления п/ф из рыбного сырья, моллюсков и ракообразных; использование различных технологий приготовления п/ф из рыбного сырья, моллюсков и ракообразных; оценка качества готовых п/ф.	
	Проверка органолептическим способом качества мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи в соответствие технологическим требованиям; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи; использование различных технологий приготовления п/ф из мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи; оценка качества готовых п/ф.	

Общие компетенции	Вид деятельности	Освоил / не освоил
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Освоил/ не освоил
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Освоил / не освоил

ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Освоил / не освоил
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Освоил / не освоил
ОК 5	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Освоил / не освоил
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Освоил / не освоил
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Освоил / не освоил
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Освоил / не освоил
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Освоил / не освоил

Характеристика производственной деятельности обучающегося во время учебной практики:

Заключение: аттестуемый (ая) продемонстрировал (а)/ не продемонстрировал(а) владение профессиональными _____ и _____ общими компетенциями:

Дата «__» _____ 20__ г.

М.П.
практики

Подпись руководителя

Ф.И.О. должность

Приложение 3

Филиал ГБОУ ВО МО «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж.

ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
Студент(ка)гр.79

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Время прохождения практики с 20 г. по 20 г.

Место прохождения

практики _____

Фамилия и занимаемая должность руководителя практики:

Дата	Краткое содержание выполняемой работы	Как выполнялась работа (самостоятельно или путем наблюдения) Оценка качества выполненной работы, замечания	Подпись непосредственного руководителя (оценка)
	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии. Владение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; освоение навыков оценки качества сырья по стандарту.		
	МКО: традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зелёных овощей; нарезка картофеля и корнеплодов (простая), капустных, луковичных.		
	Определение вида рыбного сырья, моллюсков и ракообразных, кондиции, доброкачественности.		
	Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом, разделки разными способами; - отработка особых приёмов обработки некоторых видов рыб: налима, угря, само и т.п.; - освоение приёмов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом; - приготовление котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из неё.		
	Ознакомление с ассортиментом мясного сырья, оценка его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм). Подготовка туш мяса к разделке; - овладение навыками кулинарного		

	разруба туш, обвалки отрубов, жиловки и зачистки, выделения крупнокусковых полуфабрикатов.		
	Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; - приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них, отработка приёмов порционирования, формования с соблюдением массы порций; - овладение навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них;		
	Ознакомление с ассортиментом птицы, оценка качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм).		
	Подготовка тушек птицы к разделке; - освоение приёмов механической кулинарной обработки домашней птицы и дичи; - определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам.		
	Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; - приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них, отработка приёмов порционирования, формования с соблюдением массы порций; - овладение навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них.		
	Защита отчёта (на базе колледжа)		

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. Виды механического оборудования для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование.
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации.
3. Технологический процесс обработки корнеплодов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Использование отходов. Режимы хранения и реализации.
4. Технологический процесс обработки капустных, луковых; плодовых, десертных овощей и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Использование отходов. Режимы хранения и реализации.
5. Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, маринованных овощей и грибов. Использование овощных полуфабрикатов, в том числе быстрозамороженных. Режим хранения и реализации.
6. Централизованное производство овощных полуфабрикатов высокой степени готовности и быстрозамороженных, их кулинарное использование.
7. Режимы размораживания рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы и сельди. Особенности обработки некоторых видов рыбы (налим, угорь, сом, навага).
8. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыб с костным и хрящевым скелетом: способы разделки в зависимости от размеров, способа промышленной разделки, кулинарного использования. Особенности обработки стерляди.
9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания (целыми тушками, звеньями, порционными кусками). Требования к качеству, режим хранения и реализации.
10. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом, во фритюре, на открытом огне. Требования к качеству, режим хранения и реализации.
11. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству: режим хранения и реализации.
12. Технологический процесс обработки и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Пищевые рыбные отходы, их использование.
13. Кулинарное использование рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Ассортимент.
14. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Схема разделки говяжьих туш. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Ассортимент.
15. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых), их кулинарное использование. Ассортимент. Требования к качеству, режим, сроки хранения и реализации.
16. Разделка туш мелкого скота. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых), их кулинарное использование. Ассортимент. Требования к качеству, режим хранения.
17. Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству: режим хранения и реализации.
18. Процесс подготовки рабочего места повара, санитарные нормы и правила.
19. Техника безопасности при работе в производственной лаборатории, учебном кулинарном цехе?
20. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. Схема разделки птицы. Кулинарное использование полуфабрикатов из птицы. Ассортимент.
21. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, их кулинарное использование. Ассортимент. Требования к качеству, режим, сроки хранения и реализации.
22. Разделка тушек птицы. Подготовка птицы к фаршированию, запеканию. Требования к

качеству, режим, сроки хранения и реализации.

23. Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству: режим хранения и реализации.

24. Перечислите Профессиональные компетенции (ПК) учебной практики.

25. Перечислите Общие компетенции (ОК) учебной практики.