Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодѐжной политики Чувашской Республики

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено и утверждено
на заседании Методического совета
Протокол № ___ от _____

Чебоксары, 2019 г.

ББК 74.47
УДК 379.851

Авторы- состовители Егорова Н.Б.
Рецензент – методист Бойкова Е.А.

Методические указания по **организации** и прохождению учебной практики являются частью учебно-методического комплекса (УМК) по ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Методические указания определяют цели и задачи, конкретное содержание, особенности организации и порядок прохождения производственной практики студентами, а также содержат требования по подготовке отчета о практике.

Методические указания адресованы студентам.

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол №____от «____» _____2019 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи учебной практики

2. Содержание учебной практики

3. Порядок прохождения практики

4. Составление дневника и отчета по учебной практике

4.1. Дневник учебной практики

4.2. Требования к оформлению отчета по учебной практике

4.3. Подведение итогов учебной практики

5. Список рекомендуемой литературы

6. Производственные задания учебной практики

Приложение 1. Титульный лист дневника.

Приложение 2. Форма дневника практики.

Приложение 3. Титульный лист отчета.

Приложение 4. Лист задания.

Приложение 5. Производственная характеристика.

Приложение 6. Аттестационный лист.

Приложение 7. Задачи для самостоятельного решения.

1. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 1) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля должен **выполнять следующие виды работ**:

- подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
- выбор/подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
- подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию
- безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

- обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ

- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов

- хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения

- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных

- порционирование (комплектование), упаковка, хранение полуфабрикатов

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;

- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведении расчѐтов с потребителями.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики профессионального модуля предполагает наличие

Наименование	**Оснащение кабинета**
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента № 207:	Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., лдьогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт.,

	блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющая сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.

2. Содержание учебной практики

Продолжительность практики 72 часов. Конкретные даты прохождения практики определяется учебным планом и приказом директора.

Распределение времени учебной практики для обучающихся по специальности 43.01.09 Повар, кондитер представлены в таблице 1.

Таблица 1.

Тематический план по учебной практике

Коды профессиональных компетенций	**Наименование разделов программы учебной практики**	**Всего часов**	**Самостоятельная работа**
1	**2**	**3**	**4**
ПК 1.1. ПК 1.2.	**Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов**	**28**	**4**
ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3.	**Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья**	**16**	**4**
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.4.	**Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов**	**26**	**4**
Промежуточная аттестация в форме зачѐта		**2**	**-**
ВСЕГО:		**72**	**12**

3. Порядок прохождения практики

Учебная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

В организации и проведении практики участвуют техникум и организация.

ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»:

– планируется и утверждается в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

– заключаются договора на организацию и проведение практики;

– осуществляется руководство практикой;

– контролируется реализация 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;

– формируются группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Организации, участвующие в проведении практики:

– заключаются договоры на организацию и проведение практики;

– согласовываются программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

– предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

– участвуют в определении оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

– обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Руководитель практики от техникума мастер производственного обучения или преподаватель дисциплин:

– выдает задание для студентов перед выходом на учебную практику (*Приложение 4*);

– проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;

– принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

– осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;

– проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;

– проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая в организации, участвующие в проведении практики;

– контролирует 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;

– совместно с организациями, участвующими в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента;

– совместно с организациями, участвующими в проведении практики, принимает зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю.

Студенты техникума обязаны:

– перед выходом на производственное обучение своевременно предоставить сведения о прохождении медицинского осмотра (профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация, медицинский осмотр, флюорография, данные о проф. прививках) руководителю практики (мастеру производственного обучения);

– в период прохождения практики соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

– строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

– выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик;

– составлять отчет, который утверждается организацией.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из техникума как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

4. СОСТАВЛЕНИЕ ДНЕВНИКА И ОТЧЕТА ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Дневник учебной практики

В ходе практики студенты ведут дневник о прохождении учебной практики. Дневник практики является основным отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение студентом практики.

Содержание дневника учебной практики:

1. Титульный лист Дневника учебной практики (*Приложение 1*).
2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения модуля.
3. Результаты освоения учебной практики.
4. Содержание работ учебной практики *(Приложение 2).*

Требования к ведению Дневника по учебной практике:

- Дневник является документом, по которому студент подтверждает выполнение программы практики;
- Записи в дневнике должны вестись ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день;
- Дневник ежедневно просматривает руководитель практики от предприятия, ставит оценку и заверяет подписью;
- Дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от техникума.

Структура Дневника по учебной практике:

- Форма титульного листа *(Приложение 1).*
- Форма дневника *(Приложение 2).*

5.2. Требования к оформлению отчета по учебной практике

На протяжении всего периода прохождения учебной практики студент должен в соответствии с программой практики собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета своему руководителю. Отчет о практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им, во время практики, работу.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. Рекомендуется следующий порядок размещения материала в отчете:

- Титульный лист; *(Приложение 3)*
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;
- Выводы;
- Список использованных источников;
- Приложения.

Отчет по учебной практике должен иметь следующее содержание:

Введение. Характеристика сферы общественного питания на современном этапе развития. Перспективы развития индустрии питания (основные тенденции). Цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Характеристика место прохождения учебной практики (Описать расположение, оснащение оборудованием, инвентарем и инструментами учебной лаборатории).

Раздел 1. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей.

Значение овощей в питании, классификация. Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и прочих овощей, нормы отходов (Механическая кулинарная обработка, нарезание и хранение полуфабрикатов из овощей). Организация работы овощного цеха.

Раздел 2. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Значение мяса в питании. Механическая обработка мяса, разделка туш (операции), приготовление полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы, требования к качеству полуфабрикатов. Организация работы мясного цеха.

Раздел 3. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Значение рыбы в питании. Механическая обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы, требования к качеству полуфабрикатов. Организация работы рыбного цеха.

Заключение

В заключение отчета по прохождению учебной практики должны быть сделаны выводы по отработке практических навыков во время прохождения практики.

Список используемой литературы

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике:

1. Дневник практики.
2. Производственная характеристика
3. Аттестационный лист
4. Нормативная документация предприятия

По окончанию практики непосредственный руководитель от предприятия (базы практики) должен дать подробную характеристику студенту *(Приложение 5)* и оформить аттестационный лист *(Приложение 6).*

В трехдневный срок до окончания практики студент должен завершить оформление отчета и сдать руководителю практики от техникума. Выполненный отчет не должен копировать письменные работы других студентов. В этом случае отчет по практике расценивается как выполненный неудовлетворительно.

Руководитель практики проверяет представленный студентом отчет по практике и выставляет оценку.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от предприятия (организации).

Студент, не выполнивший программу практики, по уважительной причине, направляется на практику вторично, в свободное от учебы время.

В случае выявления несоответствия оформления и содержания, отчѐт возвращается на доработку.

Студент, не сдавший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

Требования к оформлению отчета

Отчет по практике должен быть выполнен на белой односортной бумаге формата А4 и сброшюрована с использованием скоросшивателя.

Каждый раздел отчета должен начинаться с новой страницы.

Текстовая часть работы должна быть набрана на компьютере шрифтом Times New Roman размером кегля 12, межстрочным интервалом 1,5 и соблюдением полей: верхнее - 20 мм, левое - 30 мм, правое - 15 мм, нижнее - 25 мм. Форматирование основного текста по ширине. Можно использовать автоматическую расстановку переноса слов.

Абзацный отступ - 1,25 см.

Заголовки разделов (подразделов) печатаются по центру строчными буквами полужирным шрифтом без переноса слов. Точка после заголовка не ставится. Если заголовок включает несколько предложений, их разделяют точками.

Страницы и иллюстративный материал работы нумеруются сплошной нумерацией. Отсчет страниц ведется с титульного листа. Номера страниц проставляются, начиная с введения (3-я страница), по нижнему колонтитулу, который составляет 2,0.

Не следует допускать в тексте работы и подписях под иллюстрациями сокращений слов и словосочетаний, за исключением общепринятых.

Физические величины следует приводить в Международной системе единиц (СИ) и как устоявшиеся в литературе. Например, «тыс. руб.», «млрд. руб», «г», «кг», «кв. м» и т.д.

Наименования «Введение», «Заключение», «Список использованной литературы» служат заголовками и не нумеруются.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией через всю работу или по отдельным вопросам, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Во втором случае таблица обозначается двойным номером. Например, в разделе 1 первая таблица оформляется: Таблица 1.1. где первая цифра обозначает номер раздела, а вторая - номер

таблицы. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например. «Таблица А.».

Если таблица не умещается на одной странице, то над продолжением таблицы на новом листе ставится заголовок: «Продолжение таблицы 5» или «Окончание таблицы 5» (если таблица на этой странице оканчивается).

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Заглавие таблицы на новой странице не повторяется, но проставляются номера колонок таблицы.

Если в тексте вывод подтверждается или иллюстрируется таблицей, то необходимо указать ссылку на данную таблицу в виде заключенного в круглые скобки выражения (таблица 2), или в виде оборота типа: «данные таблицы 2 свидетельствуют ...», «по данным таблицы 4 можно проследить ...» и т.д.

В графах таблиц нельзя оставлять свободные места: если данные отсутствуют, надо ставить тире или отмечать «нет». Если табличные столбцы заполнены текстом, то точка в конце не ставится. Классы чисел в таблицах точками не разделяются.

Рисунки могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все рисунки должны быть даны ссылки в работе.

Подписи к рисункам помещаются под ними в одну строку с порядковым номером. Например: «Рисунок 2 – Ассортимент продукции».

Если рисунок один, то он обозначается: «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают посередине строки.

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например. Рисунок 1.1.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом (рисунок 1). Подпись всегда начинается с прописной буквы. В конце подписи точку не ставят. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «…в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

Ссылки являются обязательным элементом работы. Они сообщают точные сведения о задействованных автором источниках. Необходимо сопровождать ссылками не только цитаты, но любое заимствованное из литературы положение или цифровой материал.

Ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников. Ссылка оформляется в квадратных скобках, помещается после упоминания в тексте, содержит номер источника в списке использованной литературы и, при необходимости, страницы.

Если используется прямое цитирование, то цитата приводится в кавычках в соответствии с правилами орфографии. После цитаты помещается ссылка на источник с указанием страницы, на которой находится цитируемый материал.

Например: «... правительству нашей области и федеральному правительству надо снижать налоги, повышать заработную плату, проводить мероприятия по охране здоровья населения», считает А.М. Брытков [8. с.24].

Ссылаться следует на документ в целом или его разделы и приложения. Ссылки на подразделы, пункты, таблицы и иллюстрации не допускаются.

В работе допускаются ссылки на стандарты и другие документы при условии, что они полностью и однозначно определяют соответствующие требования и не вызывают затруднений в пользовании документом. При ссылках на стандарты указывают только их обозначение.

Ссылка на каждый использованный источник информации обязательна.

В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть. Приложения следует оформлять в соответствии с ГОСТ 7.32-2001.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А. за исключением букв Е, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита за исключением букв I и O.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в работе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

Дату документа оформляют арабскими цифрами в последовательности: день месяца, месяц, год. День месяца и месяц оформляют двумя парами арабских цифр, разделенными точкой: год - четырьмя арабскими цифрами. Например, дату 5 июня 2016 г. следует оформлять 05.06.2016. Допускается словесно-цифровой способ оформления даты, например 05 июня 2016 г.

Отчет, оформленный с грубыми нарушениями выше установленных правил к защите не допускается.

4.3. Подведение итогов учебной практике

При оценке результатов практики руководитель практики учитывает:

-полноту, содержание и качество выполненного отчета;

-соответствие отчета программе практики;

-владение материалом отчета;

-отзыв руководителя практики от предприятия.

Результаты аттестации практики приравниваются к оценкам по теоретическому обучению и учитываются при подведении итогов общей успеваемости студентов.

5. Список рекомендуемой литературы

1.Учебники

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.

2. Харченко Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

Электронные образовательные ресурсы:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" http://restoran.panor.ru

Дополнительные источники:

1. Кулинария. Учебное пособие/Мальчикова И.Г., Троянская Н.А., Ткаченко И.В.– М.: ФОРУМ, 2011 .- 368 с

Интернет ресурсы:

http://www.gastronom.ru
http://www.restoranoff.ru
http://www.frio.ru
http://kuking.net
http://lacucinaitaliana.ru
http://supercook.ru

6.Производственные задания учебной практики

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов.

Тема 1. **Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.**

Дата: _____

Производственное задание:

1. Ознакомиться с нормативно – технической документацией на продукцию (полуфабрикаты) общественного питания.
2. Изучить сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: содержание, построение, порядок.
3. Изучить инструкции по технике безопасности, понятие инструктажа, его виды, назначение.
4. Пройти инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.
5. Ознакомиться с инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии.
6. Перечислить технологические операций, выполняемые при приготовлении полуфабрикатов.
7. Составить технологическую схему организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.

Домашнее задание: Работа с нормативно-технической документацией. Рассчитать расход сырья, выход полуфабрикатов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. (см. приложение 7)

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов.

Тема 2. **Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.**

Дата: _____

Цель: отработать практические навыки механической кулинарной обработки и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.

Производственное задание:

Обработать и нарезать клубнеплоды, корнеплоды простыми и фигурными способами нарезки.

1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки и нарезанию клубнеплодов и корнеплодов.

Подготовить рабочее место: подобрать, проверить технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы к обработке и нарезанию клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: клубнеплодов и корнеплодов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.

3. Обработать клубнеплоды и корнеплоды с соблюдением правил рационального использования сырья.

4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.

5. Хранение обработанных клубнеплодов и корнеплодов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.

6. Убрать рабочее место.

7. Составить схему обработки картофеля, моркови, свеклы.

8. Заполнить таблицу «Формы нарезки и кулинарное использование картофеля», «Формы нарезки и кулинарное использование моркови», «Формы нарезки и кулинарное использование свеклы».

Форма нарезки	Размер	Кулинарное использование

Домашнее задание: Работа с нормативно-технической документацией. Рассчитать расход сырья, выход полуфабрикатов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. (см. приложение 7)

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов

Тема 3. **Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных и луковых овощей.**

Дата: _____

Цель: отработать практические навыки механической кулинарной обработки и нарезание капустных и луковых овощей.

Производственное задание:

Обработать и нарезать капустные и луковые овощи.

1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки и нарезанию капустных и луковых овощей.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки и нарезанию капустных и луковых овощей, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: капусту, репчатый лук. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.

3. Обработать капустные и луковые овощи с соблюдением правил рационального использования сырья.

4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.

5. Хранение обработанных капустных и луковых овощей с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.

6. Убрать рабочее место.

7. Составить алгоритм обработки капустных и луковых овощей.

8. Заполнить таблицу «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование овощей». Указать формы нарезки, размеры и кулинарное использование капустных и луковых овощей.

Таблица. «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование овощей»

Форма нарезки	Размеры, см	Кулинарное использование

Домашнее задание: Работа с нормативно-технической документацией. Рассчитать расход сырья, выход полуфабрикатов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. (см. приложение 7)

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов

Тема 4. **Механическая кулинарная обработка и нарезание плодовых овощей и грибов.**

Дата: _____

Цель: отработать практические навыки механической кулинарной обработки и нарезание плодовых овощей и грибов.

Производственное задание:

Обработать и нарезать плодовые овощи и грибы.

1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки и нарезанию плодовых овощей и грибов.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки и нарезанию плодовых овощей и грибов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: плодовые овощи и грибы. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию плодовых овощей и грибов.
3. Обработать плодовые овощи и грибы с соблюдением правил рационального использования сырья.
4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.
5. Хранение обработанных плодовых овощей и грибов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.
6. Убрать рабочее место.
7. Составить алгоритм обработки плодовых овощей и грибов.
8. Заполнить таблицу «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование овощей».

Таблица. «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование овощей»

Форма нарезки	Размеры, см	Кулинарное использование

Домашнее задание: Работа с нормативно-технической документацией. Рассчитать расход сырья, выход полуфабрикатов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. (см. приложение 7)

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 5. **Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов из рыбы к реализации.**

Дата: _____

Цель: отработать практические навыки механической кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Производственное задание:

Обработать рыбу и приготовить полуфабрикаты. Подготовить полуфабрикаты из рыбы к реализации.

1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки и нарезанию рыбы, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: рыбу. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы (рыба, разделанная целиком (с головой и без головы); рыба, разделанная на «Кругляши»).
3. Обработать рыбу с соблюдением правил рационального использования сырья.
4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.
5. Хранение полуфабрикатов из рыбы с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.
6. Убрать рабочее место.
7. Составить алгоритм обработки рыбы.
8. Заполнить таблицу «Полуфабрикаты из рыбы» (рыба, разделанная целиком (с головой и без головы); рыба, разделанная на «Кругляши»).

Таблица. «Полуфабрикаты из рыбы»

Наименование полуфабриката	Вид панировки	Технология приготовления	Кулинарное использование

Домашнее задание: Работа с нормативно-технической документацией. Рассчитать расход сырья, выход полуфабрикатов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. (см. приложение 7)

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6. **Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов из рыбы к реализации.**

Дата: _____

Цель: отработать практические навыки механической кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Производственное задание:

Обработать рыбу и приготовить полуфабрикаты. Подготовить полуфабрикаты из рыбы к реализации.

1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки и нарезанию рыбы, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: рыбу. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы (- рыба, разделанная на филе (с кожей, позвоночной и реберными костями, с кожей и реберными костями, с кожей без костей, без кожи и костей); - для жарки во фритюре; - для жарки в тесте кляр; - рыбный шашлык).
3. Обработать рыбу с соблюдением правил рационального использования сырья.
4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.
5. Хранение полуфабрикатов из рыбы с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.
6. Убрать рабочее место.
7. Составить алгоритм обработки рыбы.
8. Заполнить таблицу «Полуфабрикаты из рыбы» (рыба, разделанная на филе (с кожей, позвоночной и реберными костями, с кожей и реберными костями, с кожей без костей, без кожи и костей); для жарки во фритюре; для жарки в тесте кляр; рыбный шашлык).

Таблица. «Полуфабрикаты из рыбы»

Наименование полуфабриката	Вид панировки	Технология приготовления	Кулинарное использование

Домашнее задание: Работа с нормативно-технической документацией. Рассчитать расход сырья, выход полуфабрикатов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. (см. приложение 7)

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 7. **Приготовление рубленных полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов.**

Дата: _____

Цель: отработать практические навыки приготовления рубленных полуфабрикатов из рыбы. Механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов.

Производственное задание:

Приготовить рубленную массу и полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Произвести механическую кулинарную обработку нерыбного водного сырья и приготовить полуфабрикаты.

1. Организовать рабочее место для приготовления рубленной рыбной массы и полуфабрикатов из нее, для механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления рубленной массы и приготовления полуфабрикатов из нее, для обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: рыбу. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и приготовлению рубленной массы и полуфабрикатов из рыбной рубленной массы, для механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов (котлеты; биточки; тельное; п/ф из нерыбного водного сырья).

3. Обработать рыбу с соблюдением правил рационального использования сырья. Приготовить рыбную рубленную массу и полуфабрикаты из нее. Обработать нерыбное сырье и приготовление полуфабрикатов.

4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.

5. Хранение полуфабрикатов из рыбы с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.

6. Убрать рабочее место.

7. Составить схему приготовления рубленной массы.

8. Заполнить таблицу «Рубленные полуфабрикаты из рыбы» (котлеты; биточки; тельное; п/ф из нерыбного водного сырья).

Таблица. «Рубленные полуфабрикаты из рыбы»

Наименование полуфабриката	Технология приготовления	Кулинарное использование

9. Требования к качеству рубленных полуфабрикатов из рыбы.

Домашнее задание: Работа с нормативно-технической документацией. Рассчитать расход сырья, выход полуфабрикатов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. (см. приложение 7)

Замечания _____

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов.

Тема 8. **Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.**

Дата: _____

Цель: отработать механическую кулинарную обработку мяса, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.

Производственное задание:

Произвести механическую кулинарную обработку мяса, приготовить крупнокусковые полуфабрикаты из мяса.

1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки мяса и приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки мяса и приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: мясо. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке мяса, приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов (крупнокусковые полуфабрикаты для варки; крупнокусковые полуфабрикаты для жарения; крупнокусковые полуфабрикаты для тушения (мясо тушеное, мясо шпигованное).

3. Обработать мясо с соблюдением правил рационального использования сырья. Приготовить крупнокусковые полуфабрикаты.

4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.

5. Хранение полуфабрикатов из мяса с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.

6. Убрать рабочее место.

7. Составить схему механической кулинарной обработки мяса.

8. Заполнить таблицу «Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса» (крупнокусковые полуфабрикаты для варки; крупнокусковые полуфабрикаты для жарения; крупнокусковые полуфабрикаты для тушения (мясо тушеное, мясо шпигованное).

Таблица. «Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса»

Наименование полуфабриката	Части мяса	Технология приготовления

9. Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

Домашнее задание: Работа с нормативно-технической документацией. Рассчитать расход сырья, выход полуфабрикатов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. (см. приложение 7)

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов.

Тема 9. **Приготовление порционных полуфабрикатов.**

Дата: _____

Цель: отработать приготовление порционных полуфабрикатов.

Производственное задание:

Приготовить порционные полуфабрикаты из мяса.

1. Организовать рабочее место для приготовления порционных полуфабрикатов.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления порционных полуфабрикатов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: мясо. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке мяса, приготовлении порционных полуфабрикатов (порционные натуральные полуфабрикаты для тушения (ромштекс, котлета отбивная, шницель отбивной); порционные панированные полуфабрикаты для жарения (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная, эскалоп); порционные натуральные полуфабрикаты для жарения (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная, эскалоп).

3. Обработать мясо с соблюдением правил рационального использования сырья. Приготовить порционные полуфабрикаты.

4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.

5. Хранение полуфабрикатов из мяса с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.

6. Убрать рабочее место.

7. Заполнить таблицу «Порционные полуфабрикаты из мяса» (порционные натуральные полуфабрикаты для тушения (ромштекс, котлета отбивная, шницель отбивной); порционные панированные полуфабрикаты для жарения (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная, эскалоп); порционные натуральные полуфабрикаты для жарения (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная, эскалоп).

8. Таблица. «Порционные полуфабрикаты из мяса»

Наименование полуфабриката	Части мяса	Технология приготовления

9. Требования к качеству порционных полуфабрикатов из мяса.

Домашнее задание: Работа с нормативно-технической документацией. Рассчитать расход сырья, выход полуфабрикатов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. (см. приложение 7)

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов.

Тема 10. **Приготовление мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов.**

Дата: _____

Цель: приготовить мелкокусковые и рубленные полуфабрикаты из мяса.

Производственное задание:

Приготовить мелкокусковые и рубленные полуфабрикаты из мяса.

1. Организовать рабочее место для приготовления мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов из мяса.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов из мяса, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: мясо. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке мяса, приготовлении мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов (мелкокусковые полуфабрикаты для жарки (бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, шашлык по-кавказски); мелкокусковые полуфабрикаты для тушения (гуляш, азу, рагу, плов); рубленные полуфабрикаты (бифштекс рубленный, котлеты натурально-рубленные, фрикадельки, люля-кебаб); полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет рубленный).
3. Приготовить мелкокусковые и рубленные полуфабрикаты из мяса.
4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.
5. Хранение полуфабрикатов из мяса с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.
6. Убрать рабочее место.
7. Составить схему приготовления рубленной массы из мяса.
8. Заполнить таблицу «Мелкокусковые и рубленные полуфабрикаты из мяса» (мелкокусковые полуфабрикаты для жарки (бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, шашлык по-кавказски); мелкокусковые полуфабрикаты для тушения (гуляш, азу, рагу, плов); рубленные полуфабрикаты (бифштекс рубленный, котлеты натурально-рубленные, фрикадельки, люля-кебаб); полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет рубленный).

Таблица. «Мелкокусковые и рубленные полуфабрикаты из мяса»

Наименование полуфабриката	Части мяса	Технология приготовления

9. Требования к качеству мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов из мяса.

Домашнее задание: Работа с нормативно-технической документацией. Рассчитать расход сырья, выход полуфабрикатов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. (см. приложение 7)

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов.

Тема 11. **Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.**

Дата: _____

Цель: Отработать практические навыки по механической кулинарной обработке субпродуктов и приготовить полуфабрикаты.

Производственное задание:

Произвести механическую кулинарную обработку субпродуктов и приготовить полуфабрикаты.

1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработке субпродуктов и приготовления полуфабрикатов.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработке субпродуктов и приготовления полуфабрикатов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: субпродукты. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке субпродуктов и приготовлении полуфабрикатов (печень жареная, печень по-строгановски, гуляш из сердца.).
3. Приготовить полуфабрикаты из субпродуктов.
4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.
5. Хранение полуфабрикатов из субпродуктов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.
6. Убрать рабочее место.
7. Составить схему обработки субпродуктов.
8. Заполнить таблицу «Полуфабрикаты из субпродуктов».

Таблица «Полуфабрикаты из субпродуктов»

Наименование полуфабриката	Технология приготовления

9. Требования к качеству полуфабрикаты из субпродуктов.

Домашнее задание: Работа с нормативно-технической документацией. Рассчитать расход сырья, выход полуфабрикатов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. (см. приложение 7)

Учебная практика по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов.

Тема 12. **Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.**

Дата: _____

Цель: Произвести механическую кулинарную обработку домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.

Производственное задание:

Отработать механическую кулинарную обработку домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.

1. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кроликов и приготовления полуфабрикатов.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кроликов и приготовления полуфабрикатов, заполнить таблицу «Оснащенность рабочего места»

Таблица. Оснащенность рабочего места:

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

2. Подготовить сырье: домашнею птицу, дичь, кроликов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.

3. Произвести механическую кулинарную обработку домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.

4. Утилизировать отходы, упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты.

5. Хранение полуфабрикатов из мяса с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.

6. Убрать рабочее место.

7. Составить схему обработки домашней птицы.

8. Заполнить таблицу «Полуфабрикаты из домашней птицы».

Таблица «Полуфабрикаты из домашней птицы»

Наименование полуфабриката	Технология приготовления

9.Требования к качеству к полуфабрикатам из домашней птицы.

Домашнее задание: Работа с нормативно-технической документацией. Рассчитать расход сырья, выход полуфабрикатов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. (см. приложение 7)

Приложение 1

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодѐжной политики Чувашской Республики

Дневник

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество:_____

Курс обучения:_____

№ группы:_____

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Руководитель практики от техникума:_____ _____

МП

201_ г.

Приложение 2.

Содержание работ учебной практики

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
Тема	Содержание	Дата	Оценка	Подпись
Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.	Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции (полуфабрикатов). Нормативно – техническая документация на продукцию (полуфабрикаты) общественного питания; содержание, правила пользования. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: содержание, построение, порядок. Значение техники безопасности, понятие инструктажа, его виды, назначение. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Ознакомление обучающихся с инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых при приготовлении полуфабрикатов. Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.			
Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и нарезанию клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки. Подготовка сырья: клубнеплодов и корнеплодов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки. Обработка клубнеплодов и корнеплодов с			

	соблюдением правил рационального использования сырья. Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных клубнеплодов и корнеплодов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Уборка рабочего места.			
Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных и луковых овощей.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и нарезанию капустных и луковых овощей. Подготовка сырья: капустных и луковых овощей. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию капустных и луковых овощей. Подготовка капусты для голубцов. Обработка капустных и луковых овощей с соблюдением правил рационального использования сырья. Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных капустных и луковых овощей с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Уборка рабочего места.			
Механическая кулинарная обработка и нарезание плодовых овощей и грибов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и нарезанию плодовых овощей и грибов. Подготовка сырья: плодовых овощей и грибов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию плодовых овощей и грибов. Подготовка плодовых овощей к фаршипрованию. Обработка плодовых овощей и грибов с соблюдением правил рационального использования сырья. Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных плодовых овощей и грибов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Уборка рабочего места.			
Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Подготовка	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке рыбы и			

полуфабрикатов из рыбы к реализации.	приготовлению полуфабрикатов. Подготовка рыбы и механическая кулинарная обработка. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке рыбы. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы с соблюдением правил рационального использования сырья: - рыба, разделанная целиком (с головой и без головы); - рыба, разделанная на «Кругляши»; - рыба, разделанная на филе (с кожей, позвоночной и реберными костями, с кожей и реберными костями, с кожей без костей, без кожи и костей). - для жарки во фритюре; - для жарки в тесте кляр; - рыбный шашлык. Порционирование, упаковка и хранение обработанных рыбных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов из рыбы к реализации.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка рыбы и механическая кулинарная обработка. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке рыбы. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы с соблюдением правил рационального использования сырья: - рыба, разделанная на филе (с кожей, позвоночной и реберными костями, с кожей и реберными костями, с кожей без костей, без кожи и костей). - для жарки во фритюре; - для жарки в тесте кляр; - рыбный шашлык. Порционирование, упаковка и хранение обработанных рыбных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых			

	продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление рубленных полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к приготовлению рубленной массы и к обработке нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из рубленной рыбной массы и нерыбного водного сырья. Подготовка рыбы к приготовлению рубленной массы. Подготовка нерыбного водного сырья. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении рубленной рыбной массы и обработке нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рубленной рыбной массы и нерыбного рыбного сырья с соблюдением правил рационального использования сырья: - котлеты; - биточки; - тельное; - п/ф из нерыбного водного сырья. Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка и механическая кулинарная обработка мяса. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке мяса и приготовления полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья: - крупнокусковые полуфабрикаты для варки; - крупнокусковые полуфабрикаты для жарения; - крупнокусковые полуфабрикаты для тушения (мясо тушеное, мясо шпигованное); Упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением			

	условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление порционных полуфабрикатов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья: - порционные натуральные полуфабрикаты для тушения (ромштекс, котлета отбивная, шницель отбивной); - порционные панированные полуфабрикаты для жарения (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная, эскалоп); - порционные натуральные полуфабрикаты для жарения (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная, эскалоп). Порционирование, упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Приготовление мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка мяса и приготовление натурально-рубленной и котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья: - мелкокусковые полуфабрикаты для жарки (бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, шашлык по-кавказски); - мелкокусковые полуфабрикаты для тушения (гуляш, азу, рагу, плов); - рубленные полуфабрикаты (бифштекс рубленный, котлеты натурально-рубленные, фрикадельки, люля-кебаб); - полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет рубленный).			

	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов. Порционирование, упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке субпродуктов и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка и механическая кулинарная обработка субпродуктов: язык, печень, сердце, почки, мозги. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из субпродуктов с соблюдением правил рационального использования сырья: - печень жареная, - печень по-строгановски, - гуляш из сердца. Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов из субпродуктов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.	Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке домашней птицы, кроликов и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка и механическая кулинарная обработка домашней птицы, кроликов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке домашней птицы, кроликов и приготовлению			

	полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, кроликов с соблюдением правил рационального использования сырья: - целая тушка птицы для отваривания, жарения, цыплята табака; - котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по- столичному, котлеты по-киевски; - утиная грудка подготовленная к жарению, наггетсы; - полуфабрикаты для тушения (рагу, плов, курица в карри, чахохбили, фрикасе); - полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки) Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов домашней птицы, кроликов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.			
Зачет				

Приложение 3.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодѐжной политики Чувашской Республики

ОТЧЕТ
о прохождении учебной практики
по ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фамилия, имя, отчество:_____

Курс обучения:_____

№ группы:_____

Руководитель практики от техникума:_____

Чебоксары, 201__ г

Приложение 4

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодѐжной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО:
1. Задание на учебную практику
2. Программа и содержание учебной практики
Заведующая практикой:

_____
ФИО

_____
должность, подпись

"_____" _____20____ г.

М.П.

ЗАДАНИЕ

на период учебной практики с _____ по _____
студенту_____
(фамилия, имя, отчество)

группы _____ курса _____по

специальности /профессии Повар, кондитер

ТЕМА ЗАДАНИЯ
ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ВОПРОСЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ИЗУЧЕНИЮ

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Руководитель практики от техникума_____ _____
подпись, ФИО

Приложение 5

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодѐжной политики Чувашской Республики

Производственная характеристика

на студента _____

группа _____ , специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер учебную практику

с_____по_____на_____

(наименование организации)

За время прохождения учебной практики, выполняя работы по виду профессиональной деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер показал следующие результаты

(обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества):

5 — качество выражено в максимальной степени;
4 — качество выражено хорошо;
3 — качество выражено на среднем уровне;
2 — качество выражено ниже среднего уровня;
1 — качество выражено слабо.

ОК, ПК (код)	Показатель характеристики	Баллы				
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	1	2	3	4	5
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1	2	3	4	5
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	1	2	3	4	5
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1	2	3	4	5
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	1	2	3	4	5
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	1	2	3	4	5
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1	2	3	4	5
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1	2	3	4	5
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	1	2	3	4	5
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	1	2	3	4	5
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	1	2	3	4	5
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	1	2	3	4	5
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	1	2	3	4	5
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	1	2	3	4	5

2.Укажите дополнительные качества, которые характеризуют молодого специалиста, но не указаны выше, а также Ваши замечания.

_____

_____

3. Заключение: считаю возможным оценить работу студента на _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

оценку сформированности ОК _____

(*средний балл оценки ОК 1- ОК 10)*

Руководитель практики _____

М.П.

Приложение 6

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики
Министерства образования и молодѐжной политики Чувашской Республики

Аттестационный лист

на студента _____
(фамилия, имя, отчество)

43.01.09 Повар, кондитер проходившего учебную практику в_____
(специальность/ профессия) (организация)

_____с"____"_____20___г. по"____"_____20___г.

1балл - Студент не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, не проявляет ни один из навыков, входящих в компетенцию;
2 балла - Студент не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, проявляет отдельные навыки, входящие в компетенцию;
3 балла - Студент решает/выполняет типовые профессиональные задачи при консультационной поддержке преподавателя (наставника);
4 балла - Студент самостоятельно выполняет/решает типовые профессиональные задачи. Для решения нестандартных задач требуется консультационная помощь преподавателя (наставника);
5 баллов - Все профессиональные (типовые и нестандартные) профессиональные задачи студент решает/выполняет самостоятельно

№	Профессиональные компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенции в баллах				
Вид профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.						
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	1	2	3	4	5
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1	2	3	4	5
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	1	2	3	4	5
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1	2	3	4	5

Руководитель практики от техникума _____
(Ф.И.О., подпись)

М. П.

Приложение 7

Задачи для самостоятельного решения

Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка и нарезание овощей и грибов.

1. Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг. Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов.
2. Масса очищенной моркови 35 кг. Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.
3. Взято для очистки 110 кг картофеля в феврале месяце. Определите какова масса отходов, если норма отходов 35%.
4. Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.
5. Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25%, а потери при тепловой обработке 0,5%.
6. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г. перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке.
7. Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.
8. На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля 15 декабря.
9. Для приготовления салата из свежих огурцов взято 4 кг свежих грунтовых огурцов неочищенных. Определите, какое количество огурцов будет получено после мойки, удаления плодоножки, верхушки, пятен от ожогов и порционировании.
10. Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите процент отходов при механической обработке, если их масса 24 кг.
11. В столовой 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится. Сколько порций котлет морковных получится из этого количества.

Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.

12. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с костей без костей получится при разделке.
13. Найдите процент отходов и потерь при холодной обработке для

а) Горбуши средней мороженой непластованной кусками.

б) Горбуши потрошенной с головой мороженой при разделке на филе без кожи и костей.

в) Камбалы дальневосточной неразделанной мороженой при разделке на кругляши.

г) Карась океанический потрошенный обезглавленный мороженный при разделке на филе с кожей без костей.

д) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головы.

е) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головой мороженная в брикетах.

14. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.
15. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?
16. Какое количество филе с кожей без костей будет получено из 50 кг ставриды океанической неразделанной.
17. Определить размер отходов в % при обработке судака непластованного на филе без кожи и костей.
18. Определить размер отходов в % при обработке трески непластованной на филе с кожей без костей.
19. Какое количество филе без кожи и костей будет получено из 70 кг трески специальной разделки.
20. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели непластованной среднего размера.
21. Рассчитать отходы при обработке минтая разделанного из 10 кг.
22. Рассчитать норму хлеба, молока, соли, перца на 15 кг чистого филе рыбы.
23. В рыбный цех поступило 60 кг рыбы минтая неразделанного. Рассчитать выход обработанной рыбы на филе с кожей, без костей. Из пищевых отходов приготовить бульон рыбный для соусов № 851/3.
24. Какое количество отходов получится при разделке 30 кг хека серебристого на кругляши?

25. Определите количество отходов (кг) при обработке 17 кг неразделанного сома без кожи и костей.

26. Определить массу брутто неразделанной сельди, если при обработке ее на филе без кожи и костей отходы составили 5 кг.

27. Определить массу брутто судака, если при обработке его на филе без кожи и костей отходы составили 5 кг.

28. Сколько котлет рыбных можно приготовить по колонке № 1 сборника рецептур 20…. Г. из 9 кг крупного не разделанного сома? Какое количество хлеба понадобится?

29. Определить вес нетто трески, если вес брутто 200 гр. треска поступила потрошенная, без головы. Разделка производится на чистое филе с кожей без реберных костей.

Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов. Приготовление полуфабрикатов.

30. Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг.

31. Найдите количество отходов по среднетушевым нормам отходов при поступлении 80 кг говядины II категории упитанности.

32. Найдите выход толстого и тонкого края говядины при поступлении 125 кг говядины I категории.

33. Сколько порций поджарки по рецептуре №376 (599) можно приготовить по колонке №2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг.

34. Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре №375 (598) можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.

35. Сколько порций блюда «Гуляш» по рецептуре №401 (632) можно приготовить из туши баранины I категории упитанности массой 46 кг по первой колонке.

36. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5% потери при разделке 0,5%. Определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.

37. Масса разделанной говядины II категории упитанности 140 кг. Сколько говядины массой брутто было израсходовано.

38. Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7 кг. Норма отходов при механической обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек.

39. При механической кулинарной обработке полутуши говядины 1 категории массой 170 кг, потери составляют 26,4% . Рассчитайте количество потерь и массу нетто в килограммах.

40. При механической кулинарной обработке полутуши говядины 1 категории массой 270 кг, потери составляют 26,4% . Рассчитайте количество потерь и массу нетто в килограммах.