

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

Кафедра Технологии и организации общественного питания



УТВЕРЖДАЮ:

**Первый проректор по учебной
работе**

**д.э.н. проф. Исаенко Е.В.
«01» сентября 2014 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

«Учебная практика»

Специальность	19.02.10	Технология продукции общественного питания
Квалификация (степень) выпускника		ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ
Форма обучения		Очная
Курс		2
Семестр		4

БЕЛГОРОД 2014

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целями освоения учебной практики являются закрепление и углубление теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формирования умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания.

Задачи учебной практики:

- получение первичных профессиональных умений и навыков;
- подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин;
- привитие им практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности;
- привитие аккуратности, эстетического вкуса, экономного отношения к расходованию сырья, энергии и рабочего времени.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

2.1. Модуль к которому относится учебная практика

Наименование модуля	Цикл (раздел) ООП
Учебная практика	ПП.П.ПМ.07.03

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ООП

Наименование предшествующих дисциплин, на которых базируется данная практика	Выполнение работ по профессии «Повар»
Требования к «входным» знаниям, умениям и навыкам:	
Знать	31. Правила механической кулинарной обработки овощей; 32. Кулинарное назначение простой и сложной нарезки овощей; 33. Правила личной гигиены, санитарии и техники безопасности; 34. Сроки и условия хранения овощей; 35. Процент отходов овощей по сезонам.
	36. Правила кулинарной обработки рыбы, приготовление полуфабрикатов из нее, требования к качеству полуфабрикатов, сроки и условия их хранения, санитарные требования, правила техники безопасности, предъявляемые к рыбному цеху.

	<p>37. Разделку полутуш и четвертин;</p> <p>38. Кулинарное использование частей говядины и свинины;</p> <p>39. Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;</p> <p>310. Назначения, правила исследования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними и правила техники безопасности. Сроки и условия хранения полуфабрикатов из мяса.</p>
Уметь	<p>У1. Вести процесс механической кулинарной обработки овощей, сортировка, промывка, очистка, нарезка;</p> <p>У2.. Уметь работать на картофелечистке;</p> <p>У3. Производить простую нарезку овощей (соломка, брусочки, кубики трех видов, дольки, ломтики, кружочки);</p> <p>У4. Производить сложную нарезку из овощей: шестеренки, звездочки, бочонки, стружка;</p> <p>У5. Подготовить овощи к фаршированию.</p> <p>У6. Организовать рабочее место в рыбном цехе для первичной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее;</p> <p>У7. Производить первичную обработку рыбы, потрошение;</p> <p>У8. Пластование рыбы на все виды филе;</p> <p>У9. Готовить полуфабрикаты для варки, жарки, припускания;</p> <p>У10. Готовить полуфабрикаты из чистого филе, из котлетной массы;</p> <p>У11. Работать со сборником рецептур блюд.</p> <p>У12. Организовать рабочее место в мясном цехе для разуба и обвалки свиной и говяжьей туши;</p> <p>У13. Приготовление полуфабрикатов;</p> <p>У14. Готовить крупнокусковые, мелкокусковые и порционные полуфабрикаты из говядины и свинины;</p> <p>У15. производить размораживание, потрошение и заправку птицы для варки;</p> <p>У16. Готовить полуфабрикаты из птицы для варки, жарки и тушения;</p> <p>У17. Производить обработку субпродуктов.</p>

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДАННОГО МОДУЛЯ

3.1. Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями (ОК): (перечислить 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.

3.2. Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК): (перечислить компетенции)

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ОПРЕДЕЛЕННЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

В результате изучения учебной практики студент должен:

	Образовательные результаты	Формируемые компетенции
Знать (З)	31. Техника безопасности при работе в овощном цехе. Организация рабочего места; 32. Механическая обработка картофеля, грибов, корнеплодов. Ручная доочистка овощей, определение % отходов при обработке овощей; 33. Простая нарезка овощей – картофеля: соломка,	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2

	<p>брусочек, дольки, кубики, кружочки, ломтики;</p> <p>34. Простая нарезка из моркови, свеклы; %отходов по сезонам. Работа со сборником рецептур;</p> <p>35. Кулинарная обработка лука, капусты, помидоров, перца, кабачков, баклажан. Подготовка овощей к фаршированию. Простая нарезка, % отходов. Работа со сборником рецептур;</p> <p>36. Сложная нарезка овощей. Нарезка цветов, спиралей, применение сложной нарезки;</p> <p>37. Правила оформления заказа на продукты склада и приема продуктов со склада и от поставщиков;</p> <p>38. Методы определения качества сырья и произведенных п/ф;</p> <p>39. Виды рыб, требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>310. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов, в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>37. Основные критерии оценки качества подготовленных п/ф из мяса, рыбы, домашней птицы;</p> <p>38. Методы обработки и подготовки мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>39. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>310. Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>311. Актуальные направления в приготовлении п/ф из мяса;</p> <p>312. Правила охлаждения и замораживания подготовленных п/ф из мяса;</p> <p>315. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	ПК 6.1-6.5
Уметь (У)	<p>У1. Определять ассортимент и оценивать качество овощей и грибов, обрабатывать овощи и грибы в соответствии с правилами технологического процесса, определять потери при механической обработке овощей, выполнять разные формы нарезки овощей;</p> <p>У2. Организовывать процесс подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>У3. Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>У4. Проводить технологические расчеты по формулам;</p> <p>У5. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>У5. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>У6. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы и птицы.</p>	<p>ОК1-9</p> <p>ПК 1.1-1.3</p> <p>ПК 2.1-2.3</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 4.1-4.4</p> <p>ПК 5.1-5.2</p> <p>ПК 6.1-6.5</p>

5. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДАННОГО МОДУЛЯ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость учебной практики составляет 216 часов.

Вид учебной работы	Всего	Семестр 4
		часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	216	216
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)	216	216
Производственное обучение на предприятиях общественного питания	216	216
Промежуточная аттестация	Зачет (3), зачет с оценкой (30)	30

6. МАТРИЦА СООТНЕСЕНИЯ ЭТАПОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ФОРМИРУЕМЫХ В НИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Этапы учебной практики	Количество часов	Компетенции								Σ Сумма компетенций
		Общекультурные				Профессиональные				
		1	5	6	7	1.1	1.2	1.3	6.5	
Тема 1. Обработка овощей, плодов, грибов.	48	+	+	+	+				+	
Тема 2. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	78	+	+	+	+		+		+	
Тема 3. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.	90	+	+	+	+	+		+	+	

7. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ МОДУЛЯ

7.1. Содержание учебной практики модуля

№ п/п	Наименование этапов учебной практики данного модуля	Содержание этапов учебной практики данного модуля
1	2	3
1.	Тема 1. Обработка овощей, плодов, грибов.	Характеристика сырья. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей. Определение отходов (отдельно) при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов, общего % отходов, проверка соответствия установленным нормам (по нормативным документам). Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звездочки, шестеренки, шарики, бочонки, спирали, стружка). Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки. Освоение

		<p>приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени. Обработка консервированных овощей (квашеных, соленых, сушеных, свежемороженых), подготовка их к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества приготовленных овощных полуфабрикатов. Овладение приемами обработки свежих грибов, особенности обработки шампиньонов. Овладение приемами обработки грибов соленых, маринованных, сушеных.</p> <p>Органолептическая оценка качества обработанных грибов. Условия хранения обработанных овощей, зелени, грибов. Проверка соответствия этих условий требованиям нормативных документов. Ознакомление с оформлением удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию.</p>
2.	<p>Тема 2. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыб. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, камбалы, бельдюги, миноги, наваги). Технология приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, запекания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.</p> <p>Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Особенности обработки стерляди. Кулинарное использование визиги, голов, рыб осетровых пород. Приготовление рыб и полуфабрикатов из рыб осетровых пород для жарки, припускания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленно.</p> <p>Характеристика нерыбного водного сырья. Обработка морских беспозвоночных, морской капусты, речных раков. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Обработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (работа с нормативной документацией). Проверка соответствия показателей качества приготовленной продукции требованиям нормативных документов. Ознакомление с порядком оформления и выдача удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию, правилами подготовки ее к транспортированию.</p>
3.	<p>Тема 3. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Характеристика сырья и пищевой ценности. Строение и состав мышечной и соединительной ткани мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Приготовление полуфабрикатов их ассортимент и кулинарное использование. Режимы хранения. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Деление полутуш на отрубы. Обвалка и зачистка передней и задней четвертин говяжьих туш. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов (нарезка, рыхление, отбивание, панирование). Ассортимент полуфабрикатов из говядины (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные).</p>

	<p>Классификация, ассортимент и технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Разделка туш свинины, баранины, козлятины. Обработка поросят. Ассортимент полуфабрикатов из свинины и баранины. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления рубленого мяса без хлеба и с хлебом. Требования к качеству полуфабриката, режимы хранения и реализации. Совместимость взаимодействия сырья при приготовлении рубленого мяса и мясных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов вырабатываемых промышленностью. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Технологический процесс обработки мяса диких животных, субпродуктов (свиных голов, свиных и телячьих ног, мозгов, печени, почек, языков, сердца, легкого, хвостов) и костей. Технологический процесс механической и кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству и реализации. Особенности обработки тушек пернатой дичи, кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика. Требования к качеству, условиям хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления кнельной массы из птицы. Требования к качеству, условиям хранения и реализации.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7.2. Этапы учебной практики и виды занятий

№ п/п	Наименование этапа учебной практики	Виды учебной работы (бюджет времени)			Всего
		Практ. занятия	Лабор. занятия	Самостоятельная работа	
1.	Тема 1. Обработка овощей, плодов, грибов.	-	-	Ознакомление с овощным цехом. Приобретение навыков по обработке овощей, грибов, нарезка овощей: простая и сложная.	48
2.	Тема 2. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	-	-	Приобретение навыков обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов: 1) разделка рыбы на филе всеми способами; 2) приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки, тушения, припускания, жарки во фритюре: рыба в тесте «кляр», «рыба восьмеркой». Приобретение навыков по приготовлению полуфабрикатов из натуральной рубленой массы	78

				<p>из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, тельное. Приготовление полуфабрикатов: рыба фаршированная целиком и порционными кусками. Требования к качеству, выход. Сроки хранения полуфабрикатов. Приобретение навыков фасовки, упаковки, укладки продуктов, оформление маркировочного ярлыка.</p>	
3.	<p>Тема 3. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.</p>	-	-	<p>Приобретение навыков по приготовлению мясных полуфабрикатов: 1) мелкокусковые: гуляш, поджарка, азу, мясо духовое, бефстроганов; 2) рубленых натуральных: филе, бифштекс, лангет, фрикадельки, шницель, котлеты. Требования к качеству, выход. Приобретение навыков по приготовлению порционных и крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины, а также приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Приобретение навыков приготовления полуфабрикатов из натуральной птицы, рубленой массы птицы. Приобретение навыков по заправке птицы и дичи всеми способами без иглы, в «кармашек», шпагатом, Обработка кроликов, поросят, подготовка их к тепловой обработке. Приобретение навыков по обработке мяса диких животных. Оценка качества полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.</p>	90
ВСЕГО:					216

8. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА (СРС)

8.1. Виды СРС

№ п/п	Наименование этапа	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
1.	Тема 1. Обработка овощей, плодов, грибов.	Отработка профессиональных навыков	48
2.	Тема 2. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Отработка профессиональных навыков	78
3.	Тема 3. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.	Отработка профессиональных навыков	90
ИТОГО			216

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДАННОГО МОДУЛЯ

9.1. Оценочные средства для контроля успеваемости по аудиторным занятиям

№ п/п	Наименование этапов	Формируемая компетенция (ОК, КП)	Образовательные результаты	Оценочные средства (формы текущего контроля успеваемости)
1	2	5	6	7
1.	Тема 1. Обработка овощей, плодов, грибов.	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Знать и уметь применять технологические свойства овощей, приемы обработки овощей и грибов при приготовлении блюд. Определить сроки годности традиционных видов овощей, грибов. Организовать рабочие места по обработке и нарезке овощей, знать формы нарезки овощей для приготовления различных видов кулинарной продукции, безопасно эксплуатировать оборудование, и соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке и нарезки овощей и грибов, выработке полуфабрикатов. Виды полуфабрикатов вырабатываемые промышленностью. Знать технологические процессы обработки, формы нарезки картофеля для приготовления различных блюд. Виды полуфабрикатов вырабатываемых из картофеля. Знать условия и сроки хранения полуфабрикатов из картофеля. Знать методику расчета	- проверка конспектов; - решение ситуационных задач; - защиты; - экспертное наблюдение и оценка выполнения учебной практики (по разным группам овощей). - экспертное наблюдение и оценка качества готовой продукции во время учебной практики.

			<p>количества отходов, массы «брутто» и «нетто».</p> <p>Знать ассортимент корнеплодов используемых в общественном питании, технологические процессы механической обработки, формы нарезки и виды вырабатываемых полуфабрикатов, сроки их хранения и реализации. Знать ассортимент капустных и луковых, плодовых и десертных овощей, бобовых зелени и грибов, овощей используемых в общественном питании, формы нарезки и виды вырабатываемых полуфабрикатов, сроки их хранения и реализации.</p>	
2.	<p>Тема 2. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</p>	<p>Знать технологические процессы механической и кулинарной обработки нерыбного водного сырья. Ассортимент нерыбного водного сырья применяемого в общественном питании. Знать характеристику сырья из рыбы и морепродуктов, строение и состав мышечной ткани рыб, технологические процессы обработки рыбы с костным скелетом, костно-хрящевым скелетом, виды вырабатываемых полуфабрикатов, сроки их хранения и реализации, кулинарное использование, нормы отходов. Уметь оценивать качества поступающей рыбы и нерыбного водного сырья, производить механическую и кулинарную обработку, приготавливать полуфабрикаты с учетом рационального использования сырья, оценивать качество полуфабрикатов, пользоваться сборниками рецептур, определять качество продукции и полуфабрикатов с учетом вида сырья, размерами, конкретными способами обработки. Знать технологические процессы обработки рыбы с костным скелетом, виды вырабатываемых полуфабрикатов для варки, жарки, запекания. Сроки и условия хранения и реализации. Особенности обработки некоторых видов рыб. Знать технологические процессы обработки и приготовления полуфабрикатов из трески, пикши,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка конспектов; - решение ситуационных задач; - защиты; - экспертное наблюдение и оценка выполнения учебной практики (по разным видам рыб). - экспертное наблюдение и оценка качества готовой продукции во время учебной практики.

			хека, камбалы, ставриды, линя, их сроки хранения и реализации. Знать технологические процессы обработки рыбы с костно-хрящивым скелетом. Виды вырабатываемых полуфабрикатов, сроки хранения и реализации. Знать технологию приготовления котлетной и кнельной массы. Ассортимент блюд вырабатываемых из котлетной массы. Органолептические показатели, сроки и условия реализации, вырабатываемых полуфабрикатов.	
3.	Тема 3. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.	ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Знать характеристику сырья, технологические процессы механической и кулинарной обработки, мяса, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, кулинарное использование, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству, режимы хранения и реализации, нормы отходов, использование субпродуктов и костей. Знать технологические процессы механической и кулинарной обработки мяса: обмывание и обсушка, разделка туш, обвалка отрубов, выделение крупнокусковых полуфабрикатов, классификацию, ассортимент полуфабрикатов, требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Знать технологический процесс разделки говяжьих полутуш и четвертин, виды вырабатываемых полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки и условия хранения. Знать технологические процессы разделки туш мелкого скота. Технологические процессы приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки, тушения. Ассортимент, классификацию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Знать технологический процесс приготовления рубленого мяса без хлеба и с хлебом. Виды полуфабрикатов из рубленого мяса. Классификация, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения и реализации. Знать принципы	<ul style="list-style-type: none"> - проверка конспектов; - решение ситуационных задач; - защиты; - экспертное наблюдение и оценка выполнения учебной практики (по разным видам мяса, птицы, дичи, кролика). - экспертное наблюдение и оценка качества готовой продукции во время учебной практики.

			<p>совместимости, взаимозаменяемости сырья при приготовлении рубленой массы. Знать правила обработки туш диких животных, субпродуктов и костей. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения и реализации. Знать характеристику сырья, технологический процесс механической и кулинарной обработки птицы, пернатой дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов, ассортимент, кулинарное использование, нормы выхода полуфабриката, требования к качеству, режимы хранения и реализации, нормы отходов. Уметь оценивать качество сырья, производить механическую и кулинарную обработку птицы, дичи и кролика. Приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования сырья. Определения качества порций полуфабрикатов с учетом вида сырья. Знать технологический процесс механической и кулинарной обработки птицы, приготовления полуфабрикатов. Оценка их качества, пользоваться сборником рецептур и нормативными документами, рассчитывать сырье, определять количество порций полуфабрикатов с учетом вида сырья. Знать ассортимент вида полуфабрикатов вырабатываемых промышленностью.</p> <p>Технологический процесс обработки и кулинарного использования пищевых отходов, нормы выхода отходов. Знать особенности обработки тушек пернатой дичи и кролика. Оценка качества полученных полуфабрикатов, производить технологические расчеты сырья, количества порций полуфабрикатов. Знать технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика и дичи. Ассортимент, характеристику полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения.</p>	
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ МОДУЛЯ

10.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1.	Производственное обучение профессии «Повар»: учеб. пособие для СПО в 4 ч.	В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко	М.: Академия, 2014 г.
2.	Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь: учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / Н. В. Чуканова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2014 - ., Ч. 4. - 48 с.	Н. В. Чуканова	М. : Академия, 2014

10.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1.	Кулинарная характеристика блюд. – 192 с.	Козлова С.Н.	М.: ВЛАДОС, 2007.
2.	Производственное обучение профессии «Повар». Ч. 4	В.П. Андросов.	М.: Академия, 2007 г.
3.	Основы кулинарного мастерства. – 608 с.	Усов В.В.	М.: Академия, 2007 г.
4.	Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников – 628 с.	под ред. М.П.Могильного	М.: ДеЛи принт, 2007 г.
5.	Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. Часть 5 / Извлечения –448 с.	Под общ. ред. В.Т.Лапшиной.	М.: Хлебпродинформ, 2009г.
6.	Справочник руководителя (общественное питание) –816 с.	Сост. А.Д.Ефимов, Г.С.Фонарева, Л.А.Толстова	М.: Экономические новости, 2007 г.
7.	Химический состав российских продуктов питания. – 276 с.	Скурихин И.М.	М.: ДеЛи принт, 2007 г.
8.	Журналы «Гастроном», «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».		

10.3. Нормативные документы

№ п/п	Наименование	Орган, принявший документ	Дата принятия
1	2	3	4
1.	Технический регламент таможенного союза №021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Р.Ф.	2011 г.
2.	ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения».	Р.Ф.	2010 г.
3.	ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».	Р.Ф.	2007 г.
4.	ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».	Р.Ф.	2007 г.

1	2	3	4
5.	ГОСТ Р 53106-2008 «Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».	Р.Ф.	2008 г.
6.	ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».	Р.Ф.	2008 г.
7.	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».	Р.Ф.	2003 г.
8.	ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Р.Ф.	2007 г.
9.	ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».	Р.Ф.	2008 г.
10.	СП 3.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	Р.Ф.	2001 г.
11.	СанПиН 42- 123-411.7 – 2003 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».	Р.Ф.	2003 г.
12.	СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	Р.Ф.	2001г.
13.	ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям.	Р.Ф.	2009 г.
14.	ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования	Р.Ф.	2009 г.

10.4. Программное обеспечение

1. Microsoft Office.

10.5. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish'115/;
2. cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm;
3. [kylinariya.dljavseh.ru/Blyuda_iz_ovowej/ Blyuda_iz_ovowej 1.html](http://kylinariya.dljavseh.ru/Blyuda_iz_ovowej/Blyuda_iz_ovowej1.html);
4. [www biblioclub. Ru](http://www.biblioclub.Ru);
5. [www rationaikorea.co.kr](http://www.rationaikorea.co.kr);
6. «Консультант +».

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ МОДУЛЯ

11.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия учебного кабинета в месте прохождения практики, т.е. на предприятии общественного питания.

Оборудование учебного кабинета: ученические столы, стулья.

Технические средства обучения: мультимедийным комплексом с интерактивной доской, информационно-иллюстративный материал.

Оборудование производственных помещений предприятий общественного питания: тепловое, холодильное, механическое, вспомогательное, средства малой механизации, инвентарь, кухонная и столовая посуда.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой комиссии и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания от «29» августа 2014 г., протокол № 1.

И.О. зав. кафедрой технологии и организации
общественного питания, доц.

Г.С. Коршик

Декан факультета среднего профессионального
образования 2, доц.

А.Н. Ковалёв