

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
"Павловский технологический техникум"

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

---

19.02.10Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля работы разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 29 » 06 2020 г.



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории  
ОГБПОУ ТТП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

## I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен

**иметь практический опыт:**

обработки мяса, рыбы и нерыбного водного сырья, птицы, пернатой дичи и кролика.

**уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определять их соответствие технологическим требованиям к приготовлению п/ф из них; выбирать производственный инвентарь и оборудование; использовать различные технологии приготовления и оформления; оценивать качество готовых изделий.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

---

108

---

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ 01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.. ...</b>		108
01.1. Вид работы: Обработка мяса. ...		
Тема 01.1 Обработка мяса	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь.органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>2.принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд;</li> <li>3.проводить расчёты по формулам;</li> <li>4.выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>5.выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>6.обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.</li> </ul> <p>Иметь практический опыт: 1.разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2.расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>3.организации технологического процесса подготовки мяса.</li> <li>4.подготовки мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>5.контроля качества и безопасности подготовленного мяса.</li> </ul> <p>Содержание:</p>	48
	1 Организация рабочего места в мясном цехе. Приемка сырья, определение качества.Разделка и обвалка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса:	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- говядины;</li> <li>- свинины;</li> <li>- баранины.</li> </ul> <p>2.Разделка и обвалка туш мелкого скота в соответствии с последовательностью технологического процесса.</p> <p>3.Проведение механической кулинарной обработки субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, поросычьей головы и мяса диких животных.</p> <p>4.Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из говядины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- крупным куском;</li> <li>- порционным;</li> <li>- мелкокусковым;</li> <li>- рубленых полуфабрикатов без хлеба; с хлебом.</li> </ul> <p>5. Приготовление полуфабрикатов из свинины. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из свинины.</p> <p>6.Приготовление полуфабрикатов из баранины. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из баранины.</p> <p>7.Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>8.Расчёт сырья количества порций полуфабрикатов из заданного количества мяса с учётом вида сырья и кондиций. Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 01.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Обучающийся должен</b> :1.органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из , рыбы .</p> <p>2.принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>3.проводить расчёты по формулам;</p> <p>4.выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>5.выбирать различные способы и приёмы подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>6.обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> : 1.разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>2.расчёта массы рыбы и для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>3.организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>4.подготовки рыбы, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>5.контроля качества и безопасности подготовленного рыбы .</p>	<p>30</p>

	<p><b>Содержание :</b> Организация рабочего места в рыбном цехе. Приемка сырья, определения качества.</p> <p>2.Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.</p> <p>3.Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.</p> <p>4.Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>5.Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд</p>	
<p>01.2. Вид работы Обработка птицы, дичи и кролика</p>		
<p>Тема 01.3 Обработка птицы , пернатой дичи и кролика</p>	<p><b>Обучающийся должен :</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из м домашней птицы;</p> <p>2.принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из м птицы для сложных блюд;</p> <p>3.проводить расчёты по формулам;</p> <p>4.выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>5.выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>6.обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p><b>Иметь практический опыт :</b> 1.разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>2.расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>3.организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>4.подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>5.контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы;</p> <p><b>Содержание :</b> . Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов.</p> <p>2.Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи.</p>	<p>30</p>

	<p>3. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Подбор вариантов пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Расчет нормы выхода, определение требований к качеству, режимов хранения и реализации полуфабрикатов из дичи и кролика.</p> <p>5. Проведение технологического процесса приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи, кролика.</p> <p>6. Определение характеристики полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы</p>	
Промежуточная аттестация в форме зачета/дифференцированного зачета		оценка

Руководитель практики  
учебного заведения \_\_\_\_\_

(подпись)

(полная расшифровка подписи)

Рассмотрено на заседании методической  
комиссии цикла спец. дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

Председатель метод. комиссии

\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ "**

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_

Л.Г. Низамутдинова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

## Тематический план учебной практики

Код и наименования профессиональных модулей	Код ПК	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3	108	Обработка мяса	Тема 1.1 Обработка мяса	48
			Обработка рыбы и НВС	Тема 1.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	30
			Обработка птицы, дичи и кролика	Тема 1.3 Обработка птицы	30
	Всего часов	*			108

Руководитель практики  
учебного заведения \_\_\_\_\_

(подпись)

(полная расшифровка подписи)

Рассмотрено на заседании методической  
комиссии цикла спец. дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Председатель метод. комиссии

\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)



### III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется на базах учебной практики: технологического техникума р.п.Павловка и предприятиях общественного питания р.п.Павловка

---

На предприятиях имеется : учебно- производственная лаборатория. Они оснащены следующим оборудованием :

электромясорубкой, производственными столами и ваннами, холодильными установками.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы) \_

Нормативно-технологическая документация:

1 Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи -М.: Деловая литература, 1999

2 ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000  
ФЗ 29

3 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

4 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.

5 Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ, 2000

6 Сборник рецептов блюд диетического питания - Киев, Техника, 1988

7 ГОСТ 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»

8 ГОСТ Р 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия»

9 ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

10 ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

11 Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

12 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям  
14 Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции. / Утв. Приказом Министерства Российской Федерации от 15.08. 01 №325

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

13 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

**Дополнительные источники:**

1 Справочник технолога

2 Сборник задач по курсу «Технология приготовления общественного питания»

3 Журналы: «Питание и общество», «Хлеб – соль», «Ресторанный бизнес», «Гастроном», «Коллекция рецептов», «Просто и вкусно».

**Интернет-ресурсы:**

[www/гастроном.ru](http://www/гастроном.ru)

[www.rectoratoff.ru](http://www.rectoratoff.ru)

[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)

[www.vkusnosti.com](http://www.vkusnosti.com)

[www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)

[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

[www.kuking.net](http://www.kuking.net)

[www.souz-kulinarov.ru](http://www.souz-kulinarov.ru)

[www.1001\\_recept.com](http://www.1001_recept.com)

[www.gotovim-edim.ru](http://www.gotovim-edim.ru)

[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)

[www.pokushay.ru](http://www.pokushay.ru)

[www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru)

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики.**

Учебная практика осуществляется в предприятиях общественного питания на основании договоров, заключенных между учебным заведением и предприятиями, которые являются социальными партнерами. Предприятия имеют лицензии и освидетельствованы Государственными службами надзора, соответствуют требованиям СанПиН.

Руководство и контроль за выполнением программы учебной практики осуществляет преподаватель специальных дисциплин. По завершению изучения программного материала проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

## IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ "

### РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование ВПД, код и наименование ПК	Виды работ	Умения	Практический опыт
1	2	3	4
ПК1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p><b>Тема1.1 Обработка мяса</b></p> <p>1.Организация рабочего места в мясном цехе. Приемка сырья, определение качества.Разделка и обвалка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- говядины;</li> <li>- свинины;</li> <li>- баранины.</li> </ul> <p>2.Разделка и обвалка туш мелкого скота в соответствии с последовательностью технологического процесса.</p> <p>3.Проведение механической кулинарной обработки субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких</p>	<p>1.Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>2.принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>3.проводить расчёты по формулам;</p> <p>4.выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>5.выбирать</p>	<p>1Разработкаи ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>2.расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>3.организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>4.подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>5.контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p>

	<p>животных.</p> <p>4.Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из говядины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- крупным куском;</li> <li>- порционным;</li> <li>- мелкокусковым;</li> <li>- рубленых полуфабрикатов без хлеба; с хлебом.</li> </ul> <p>5. Приготовление полуфабрикатов из свинины.</p> <p>Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из свинины.</p> <p>6.Приготовление полуфабрикатов из баранины.</p> <p>Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из баранины.</p> <p>7.Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>8.Расчёт сырья количества порций полуфабрикатов из заданного количества мяса с учётом вида сырья и кондиций.</p> <p>Расчёт выхода полуфабрикатов,</p>	<p>различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>б.обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p>	
--	--	---	--

	массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса.		
	<b>Итого:</b>	<b>48 часов</b>	
<b>ПК1.2</b> Организовывать подготовку рыбы и приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции	<b>Тема1.2</b> <b>Обработка рыбы</b> 1.Организация рабочего места в рыбном цехе. Приемка сырья, определения качества.  2.Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. 3.Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди. 4.Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. 5.Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд	1.органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из , рыбы . 2.принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; 3.проводить расчёты по формулам; 4.выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; 5.выбирать различные способы и приёмы подготовки рыбы для сложных блюд; 6.обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.	1.разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; 2.расчёта массы рыбы и для изготовления полуфабрикатов; 3.организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; 4.подготовки рыбы, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 5.контроля качества и безопасности подготовленного рыбы .
	<b>Итого:</b>	<b>30 часов</b>	

<p style="text-align: center;"><b>ПК1.3</b></p> <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p style="text-align: center;"><b>Тема1.3</b> <b>Обработка птицы , пернатой дичи и кролика</b></p> <p>1. Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов.</p> <p>2.Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи.</p> <p>3.Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Подбор вариантов пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>4.Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Расчет нормы выхода, определение требований к качеству, режимов хранения и реализации полуфабрикатов из дичи и кролика.</p> <p>5.Проведение технологического процесса</p>	<p>1.органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из м домашней птицы;</p> <p>2.принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из м птицы для сложных блюд;</p> <p>3.проводить расчёты по формулам;</p> <p>4.выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>5.выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>6.обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;</p>	<p>1.разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>2.расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>3.организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>4.подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>5.контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы;</p>
--	--	--	--

	приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи, кролика. 6.Определение характеристики полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы		
	Итого	30 часов	
Общее количество		108 часов	

Руководитель практики  
учебного заведения \_\_\_\_\_

(подпись)



## **АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Обучающийся (яся ) на 4курсе по специальности СПО19.02.10<<технология продукции общественного питания >успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»в объеме 108 часов с 01 февраля 2021 года по 19 февраля 2021года на базе **ОГБПОУ ТТП**  
**ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.**

Вид работ, выполняемых во время практики.	Объем работ, часов	Качество выполняемых работ в соответствии с особенностями ( или) требованиями организации ,в которой проходила практику ( оценка)
<b>ТЕМА1.1 ОБРАБОТКА МЯСА</b>	<b>48</b>	
1.Организация рабочего места в мясном цехе.Приемка сырья,определение качества.Разделка и обвалка мясных туш в соответствии с последовательностью технологичнсмого процесса:говядина,свинина,баранина.	6	
2.Разделка и обвалка туш мелкого скота.	6	
3.Проведение механической кулинарной обработки субпродуктов,тушек ягнят,молочных поросят,поросячьей головы и мяса диких животных..)	6	
4.Приготовление полуфабрикатов из говядины: крупным куском,порционным и мелкокусковым.	6	
5Приготовление полуфабрикатов из свинины.	6	
6.Приготовление полуфабрикатов из баранины	6	
7.Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	6	
8.Расчет сырья .	<b>6</b>	
<b>ТЕМА1.2ОБРАБОТКА РЫБЫ и НВС</b>	<b>30</b>	
1.Организация рабочего места в рыбном цехе.	6	
2.Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.	6	
3..Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом.	6	
4Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.	6	
5.Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд.	6	
<b>ТЕМА1.3ОБРАБОТКА ПТИЦЫ,ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА</b>	<b>30</b>	
1.Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд.Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов.	6	
2.Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из домашней птицы,пернатой	6	

дичи и кролика.		
3..Приготовление начинок для фарширования домашней птицы.Подбор приправ и пряностей.	6	
4Приготовлениеполуфабрикатов из дичи и кролика.Расчет сырья,определение требований к качеству,режимов хранения и реализации полуфабрикатов из дичи и кролика.	6	
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	

Руководитель практики от учебного  
заведения: \_\_\_\_\_

преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной  
категории Зайцева Л.А