Государственное автономное образовательное учреждение

Мурманской области среднего профессионального образования

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ И СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА**

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

ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

для специальности: 260807 Технология продукции общественного питания

**г. Мурманск**

**2015 г.**

Методические указания разработаны на основе

– рабочих программ профессиональных модулей и рабочей программы по практике по специальности 260807 Технология продукции общественного питания;

– в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования ([далее ФГОС](file:///G%3A%5C%D0%BE%D1%82%20%D0%B1%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%5C%D0%A4%D0%93%D0%9E%D0%A1.%D0%A1%D0%9F%D0%9E.%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B0%D0%B6%2C%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%BA%D0%B0%20%D0%B8%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%BB.%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%80..pdf));

* приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» <http://www.rg.ru/2013/06/26/obr-dok.html> .
* [ГОСТ 7.32-2001](file:///G%3A%5C%D0%BE%D1%82%20%D0%B1%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%5C%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%207.32-2001.pdf).

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение Мурманской области среднего профессионального образования «Мурманский строительный колледж им. Е.Н. Момота» (ГАОУ МО СПО МСК им. Н.Е. Момота).

Разработчики: Чуприна Н.П., мастер п/о ГАОУ МО СПО «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

|  |  |
| --- | --- |
| Одобрено предметно-цикловой комиссией «Технология продукции общественного питания»Председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. ЛободаПротокол № 1 от «10» сентября 2015 г.  |  |

**Пояснительная записка**

Программа практики разработана в соответствии с действующим Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Задачами практики является:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой специальности «Технология продукции общественного питания»;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий.

Инструктаж студентов перед практикой проводится руководителем практики. Инструктаж включает:

* ознакомление с программой практики;
* порядок прохождения медосмотра;
* выдачу документов на практику (производится по предъявлению студентом санитарной книжки с пройденным медицинским осмотром);
* ознакомление студентов с распределением по базам практики;
* разъяснение порядка заполнения дневника по практике;
* разъяснение правил по соблюдению мер безопасности на предприятиях общественного питания.

В период прохождения практики студент выполняет задание по программе практики, заполняет дневник, систематически отчитываться перед руководителями практики о проделанной работе за определенный срок. Результаты работы оформляются в виде отдельного отчета.

Студенты по окончании практики представляют отчет о выполнении программы практики с аттестационным листом по практике места прохождения практики. Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а так же выводы и рекомендации по повышению эффективности производственного процесса.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, не будут допущены к квалификационному экзамену.

В период прохождения практики студенты обязаны соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, нормы охраны труда, правила пожарной безопасности.

1. **Тематический план практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** |  **Виды работ** | **Кол-во часов** |
| 1 | Организация рабочего места, санитарные требования, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды | 6 |
| 2 | Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей. Расчет массы овощей и полуфабрикатов для сложных блюд, составление технико-технологической карты.  | 6 |
| 3 | Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложных блюд. Контроль качества и безопасности продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов для сложных блюд. | 6  |
| 4 | Обработка клубнеплодов, корнеплодов, формы нарезки простые и сложные, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. | 6 |
| 5 | Обработка капустных, луковых, салатных, пряных, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. | 6 |
| 6 | Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы. Расчет массы рыбы для полуфабрикатов для сложных блюд. Составление технико-технологической карты. | 6 |
| 7 | Организация процессов подготовки и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.  | 6 |
| 8 | Обработка и разделка рыбы для варки, припускания, жаренья, тушения, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.  | 6 |
| 9 |  Обработка нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, используя различные технологии, оборудование, инвентарь. | 6 |
| 10 | Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы, формование полуфабрикатов из них, используя различные технологии, оборудование, инвентарь.  | 6 |
| 11 |  Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса. Расчет массы мяса для полуфабрикатов. Составление технико-технологической карты. | 6 |
| 12 |  Организация процессов подготовки и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, предназначенных для последующего приготовления сложных блюд. | 6 |
| 13 |  Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов из говядины крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, используя различные методы, оборудование, инвентарь. | 6 |
| 14 |  Приготовление полуфабрикатов из свинины, баранины крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, используя различные методы, оборудование. инвентарь. | 6 |
| 15 | Приготовление рубленой мясной массы и полуфабрикатов из нее, используя различные технологии, оборудование, инвентарь. | 6 |
| 16 | Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее, используя различные технологии, оборудование, инвентарь. Обработка мясных субпродуктов. | 6 |
| 17 | Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из птицы. Расчет массы птицы для полуфабрикатов. Составление технико-технологической карты. | 6 |
| 18 |  Организация процессов подготовки и приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. Контроль качества продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы, предназначенных для последующего приготовления сложных блюд. | 6 |
| 19 | Обработка сельскохозяйственной птицы и приготовление полуфабрикатов из птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. | 6 |
| 20 | Приготовление котлетной, кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из них, используя различные технологии, оборудования и инвентарь.  | 6 |
| 21 | Обработка ягнят, кролика и полуфабрикаты из них, используя различные методы, оборудование, инвентарь. | 6 |
| 22 | Обработка молочных поросят для фарширования. | 6 |
| 23 | Первичная обработка утиной, гусиной печени. | 6 |
| 24 | Защита отчетов | 6 |

**Методические рекомендации**

**по составлению отчета по прохождению практики**

Отчет включает:

1. Титульный лист (приложение 3) с подписью руководителя предприятия и печатью.
2. Аттестационный лист по практике (приложение 1).
3. Дневник (приложение 2).
4. Содержание отчета:
* введение;
* основная часть;
* заключение;
* библиографический список;

**Требования к оформлению отчета**

Отчет по практике оформляется на листах формата А4. Содержание излагается грамотно, четко и логически последовательно. Работа выполняется на компьютере через 1,5 интервала, шрифтом Times New Roman, размер 14.

Страницы работы должны иметь поля: левое, правое, верхнее и нижнее (шириной соответственно 30, 20, 20 и 20 мм). Все страницы нумеруются, начиная с титульного листа (номер страницы на нем не проставляется). Цифра, соответствующая порядковому номеру страницы, проставляется в низу с выравниванием от центра страницы (без точки).

**Содержание отчета по практики**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ВведениеОсновная часть |
|   | 1.Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура.  |
|  | 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
|  | Заключение |
|  | Список используемых источников |

**Введение**

Отражаются цели и задачи прохождения производственной практики студентом на конкретном предприятии.

**Основная часть**

1. Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура.

Отражается тип предприятия общественного питания (ресторан, кафе, столовая и др.), класс (если это ресторан или бар), обслуживаемый контингент. Указать количество посадочных мест и часы работы предприятия. Состав помещений (складских, производственных, подсобных, торговых, административно-бытовых, технических).

2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Назначение овощного, рыбного, мясного цеха, месторасположение и взаимосвязь с другими цехами, складскими помещениями, торговым залом, моечной столовой посуды и другими помещениями. Микроклимат заготовочных цехов. Краткая характеристика оборудования, принципы его размещения в цехах Используемая кухонная посуда и инвентарь.

Необходимо описать организацию процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (на примере фирменных (новых) полуфабрикатов.

 Внести предложения по расширению ассортимента овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**Заключение**

Должно содержать выводы относительно результатов прохождения практики, в том числе: что нового студент подчеркнул из практической деятельности, какие теоретические знания наиболее часто применялись, положительные стороны и недостатки в организации приготовления и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

 **Список используемых источников**

Приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия, методические указания.

**Приложение 1**

**Образец аттестационный лист по практике**

Государственное автономное образовательное учреждение Мурманской области среднего профессионального образования «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**Аттестационный лист по практике**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(Ф.И.О. обучающегося)*

обучающегося \_\_\_\_ курса специальности (профессии) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ практику

*( учебную, производственную по профилю специальности или преддипломную)*

по профессиональным модулям:

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

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

в объеме 144 часов с « 01» декабря 2015 года по «28» декабря 2015 года

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(юридический адрес)*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ,выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения в соответствиис технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 108 час. |  |
| ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер» 36 час. |  |

**В ходе практики освоены общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |

**В ходе практики освоены профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций |
| Организовывать подготовку овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление сложной кулинарной продукции  | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| . | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |

**Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Результат выполнения заданий в ходе практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(отлично, хорошо, удовлетворительно)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  |  Представитель работодателя*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(должность)*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М. П. |

**Результат защиты отчета по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Итоговая оценка по практике\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

Приложение 2

Государственное автономное образовательное учреждение

Мурманской области среднего профессионального образования

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ДНЕВНИК

Практики

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

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

Обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Специальность: Технология продукции общественного питания

курс 1 группа 2551-21

Место практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа Чуприна Н.П.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дата (число, месяц) | Задание | Отметка  | Подписьруководителя |
| 1 | 01.12.15г. | Инструктаж по технике безопасности, санитарные требование и организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды. |  |  |
| 2 | 02.12.15г. | Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей. Расчет массы овощей и полуфабрикатов для сложных блюд, составление технико-технологической карты. |  |  |
| 3 | 03.12.15г. | Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложных блюд. Контроль качества и безопасности продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов для сложных блюд. |  |  |
| 4 | 04.12.15г. | Обработка клубнеплодов, корнеплодов, формы нарезки простые и сложные, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. |  |  |
| 5 | 05.12.15г. | Обработка капустных, луковых, салатных, пряных, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. |  |  |
| 6 | 07.12.15г. | Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы. Расчет массы рыбы для полуфабрикатов для сложных блюд. Составление технико-технологической карты. |  |  |
| 7 | 08.12.15г. | Организация процессов подготовки и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Контроль качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего приготовления сложных блюд. |  |  |
| 8 | 09.12.15г. | Обработка и разделка рыбы для варки, припускания, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. |  |  |
| 9 | 10.12.15г.  |  Обработка и разделка рыбы для жаренья, тушения, используя различные технологии, оборудование, инвентарь. |  |  |
| 10 | 11.12.15г. |  Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы, формование полуфабрикатов из них, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. |  |  |
| 11 | 12.12.15г. |  Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса. Расчет массы мяса для полуфабрикатов. Составление технико-технологической карты. |  |  |
| 12 | 14.12.15г. | Разработка процессов подготовки и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.  |  |  |
| 13 | 15.12.15г. | Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов из говядины крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, используя различные методы, оборудование, инвентарь. |  |  |
| 14 | 16.12.15г. | Приготовление полуфабрикатов из свинины, баранины крупнокусковых, порционных. мелкокусковых, используя различные методы, оборудование, инвентарь. |  |  |
| 15 | 17.12.15г. |  Приготовление рубленой мясной массы и полуфабрикатов из нее, используя различные технологии, оборудование, инвентарь. |  |  |
| 16 | 18.12.15г. | Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее, используя различные технологии, оборудование, инвентарь. Обработка мясных субпродуктов. |  |  |
| 17 | 19.12.15г. | Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из птицы. Расчет массы птицы для полуфабрикатов. Составление технико-технологической карты.  |  |  |
| 18 | 21.12.15г. | Организация процессов подготовки и приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. Контроль качества продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы, предназначенных для последующего приготовления сложных блюд. |  |  |
| 19 | 22.12.15г. |  Обработка сельскохозяйственной птицы и приготовление полуфабрикатов из птицы, используя различные технологии, оборудование, инвентарь. |  |  |
| 20 | 23.12.15г. | Приготовление котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из них, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. |  |  |
| 21 | 24.12.15г. | Обработка ягнят, кролика и полуфабрикаты из них, используя различные методы, оборудование, инвентарь. |  |  |
| 22 | 25.12.15г. | Обработка молочных поросят для фарширования. |  |  |
| 23 | 26.12.15г. | Первичная обработка утиной, гусиной печени. |  |  |
| 24 | 28.12.15г. | Защита отчетов. |  |  |

Руководитель практики:

 М.П.

Приложение 3

Государственное автономное образовательное учреждение

Мурманской области

среднего профессионального образования

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ОТЧЕТ

о практике

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

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

Обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ курса, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группы

Специальности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок практики с «01» декабря 2015 г. по «28» декабря 2015 г.

ФИО руководителя практики от организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО руководителя от колледжа Чуприна Н.П.

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи проверяющих: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мурманск , 201­5

Приложение 4

 УТВЕРЖДАЮ

 Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г

 ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

 Наименование блюда (изделия): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.

 1.1.Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_вырабатываемое\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 2.ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1.Для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_используют

следующее сырье:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | ГОСТ |
| Наименование сырья | ГОСТ |
| Наименование сырья | ГОСТ |
| Наименование сырья | ОСТ |

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

 2.2.Требования к качеству сырья.

Сырье, используемое для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3.РЕЦЕПТУРА

3.1.Рецептура блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 пор. | Норма закладки на \_\_пор. |
| Масса брутто (г) | Масса нетто(г) | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Масса п/ф:Масса готового блюда |  |  |

 4.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

 4.1..Подготовка сырья к производству блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ производится в соответствии со\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 4.2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

5.1. Блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_должно подаваться\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее \_\_\_\_0С.

 5.3. Срок годности при хранении \_\_\_\_\_\_\_\_не более \_\_\_ часов с момента окончания технологического процесса.

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЛЮДА:

Внешний вид \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

7.1. Физико-химические показатели:

Количество сухих веществ, не менее (%)

Количество жира, не менее (%)

Количество соли, не более (%)

7.2. Микробиологические показатели:

 8.ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|  |  |  |  |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

 подпись

 Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.

 подпись

Приложение 5

УТВЕРЖДАЮ

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г

 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

На блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецептура №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ колонка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки |
| На 1 порцию | На\_\_\_порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  1 |  2 |  3 |  4 |  5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход : |  |  |  |  |

Технология приготовления

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав. производством (технолог)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_