

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Макаров Алексей Владимирович  
Должность: И.о. директора технологического колледжа  
Дата подписания: 30.01.2024 13:53:08  
Уникальный программный ключ:  
7f14295cc243663512787ff1135f9c1203eca75d



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –**  
**МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**  
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. проректора по УМиВР



Е.В. Хохлова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ  
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Москва, 2022г.*

## Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики .....	3
2. Структура и содержание учебной практики.....	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики.....	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики .....	12

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики  
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики.

Рабочая программа учебной практики УП 01.01 является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (пспсз) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело.

Учебная практика является очередным этапом обучения и проводится для приобретения студентами знаний, умений, навыков по профессии, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения программы учебной практики.

в результате изучения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности «организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
Ок 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Ок 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Ок 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
Пк 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Пк 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
Пк 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Пк 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2.2 в результате освоения программы учебной практики студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- В разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- В разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- В организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- В подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- В упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- В контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- В контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>- Правила составления заявок на продукты.</li> </ul>
--	---

1.3 количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики профессионального модуля.

Продолжительность практики - 144 часа, рассредоточено в течении 3 семестра.

## 2. Структура и содержание учебной практики

### 2.1 тематический план практики

Виды учебной работы	Количество часов
Прохождение инструктажа по тб и от	14
Работа на рабочих местах, выполнение обязанностей по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	120
Оформление отчета по практике	10
Итого:	144

## 2.2 содержание практики

Виды работ	Содержание работ	Количество часов	Коды компетенций	
			Ок	Пк
Прохождение инструктажа по тб и от.	Прохождение инструктажа по тб и от.	14	Ок 01 Ок 04 Ок 10	
Работа на рабочих местах, выполнение обязанностей по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	8	Ок 01 Ок 04 Ок 10	Пк 1.1 Пк 1.2 Пк 1.3 Пк 1.4
	2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке	8		
	3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	8		
	4. Обработка различными способами овощей , грибов, в том числе редких и экзотических видов .	8		
	5. Обработка различными способами рыбы и нерыбного водного сырья, в том числе редких и экзотических.	8		
	6. Обработка различными способами мяса и мясных продуктов, в том числе редких и экзотических.	8		

	7. Обработка различными способами птицы и дичи.	8		
Работа на рабочих местах, выполнение обязанностей по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	10		
	2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса и мясных продуктов.	10		
	3. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	12		
	4. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы, дичи, кроликов и субпродуктов.	10		
	5. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.	12		
	6. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	10		
Оформление отчета по практике	Оформление отчета о практике.	10	Ок 01 Ок 04 Ок 10	
Итого по модулю:		144		

### 3. Условия реализации рабочей программы учебной практики.

Руководитель учебной практики студентов:

- обеспечивает студентов учебно-методической и иной документацией (программами, индивидуальными заданиям на практику, и т. Д.);
- систематически консультирует студентов по вопросам прохождения практики;
- доводит до студентов требования по ведению дневников и составлению отчёта по практике;
- принимает отчеты студентов, организует их защиту;
- организует хранение на кафедре документации о проведении практики.
- проводит со студентами инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- обеспечивает студентов-практикантов рабочими местами в соответствии с программой практики, предоставляет возможность использования имеющейся литературы, технической и другой документации, а также создает необходимые условия для получения в период прохождения практики студентами знаний по вопросам в области экономики, организации и управления торгово-технологическим процессом, рекламы, логистики и применяемым технологиям, а также технике безопасности и т.п.;
- по окончании практики дает отзыв о прохождении студентами производственной практики и качестве подготовленных ими отчётов.

Во время учебной практики студенты составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное заведение с отзывом руководителя практики. В отзыве дается характеристика прохождения студентом учебной практики. Отмечается уровень теоретической и практической подготовки студента при выполнении программы практики, степень проявления инициативы и творчества, трудовая дисциплина, упущения и недостатки.

Содержание профессиональной практики определяет примерная программа профессионального модуля и программа практики по специальности

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

Оборудование кулинарного цеха:

- моечная ванна;
- картофелеочистительная машина
- овощерезательная машина;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;



- блендер;
- миксер;
- слайсер;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;

#### Оснащение рабочих мест кулинарного цеха :

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочие столы;</li> <li>-стол с мраморным покрытием;</li> <li>-весы настольные;</li> <li>-лопатки;</li> <li>-веселки;</li> <li>-венчики;</li> <li>-ложки;</li> <li>-ножи экономной очистки овощей;</li> <li>-гастроемкости;</li> <li>-кастрюли;</li> <li>-сотейники;</li> <li>-сковороды;</li> <li>-ложки;</li> <li>-шумовка;</li> <li>-ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;</li> <li>-гастроемкости;</li> <li>-кастрюли;</li> <li>-сотейники;</li> <li>-молоток для отбивания (тяпка);</li> <li>-скребок для очистки рыбы;</li> <li>-печь для опаливания субпродуктов;</li> <li>-универсальный привод;</li> <li>-стеллаж стационарный;</li> <li>-стеллаж передвижной.</li> <li>-нож для потрошения тушек;</li> <li>-нож шпиговальный;</li> <li>-пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;</li> <li>-топорик-молоток;</li> <li>-ножи-рубаки;</li> <li>-мусат для точки и правки ножей;</li> <li>-рыбный котел;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-разделочные доски ;</li> <li>-ножи поварской тройки;</li> <li>-щипцы универсальные;</li> <li>-металлические ящики или лотки;</li> <li>-сито;</li> <li>-сито конусообразное.</li> </ul> |
|--|--|

## 3.2 информационное обеспечение практики. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### 3.2.1 печатные издания

1. Российская федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [электронный ресурс]: федер. Закон: [принят гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. Российская федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [электронный ресурс]: постановление правительства рф: [утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. От 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Гост 30390-2013 услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – введ. 2016 – 01 – 01.- м.: стандартиформ,- 2019.- iii, 24 с.
4. Гост 30389-2013 услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – введ. 2016 – 01 – 01. – м.: стандартиформ, 2019.- iii, 21с.
5. Гост 31987-2012 услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- введ. 2015 – 01 – 01. – м.: стандартиформ, 2019.- iii, 17 с.
6. Гост 31988-2012 услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – введ. 2015 – 01 – 01. – м.: стандартиформ, 2019. – iii, 26 с.
7. Гост 31986-2012 услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – введ. 2015 – 01 – 01. – м.: стандартиформ, 2019. – iii, 26 с.
8. Васюкова а.т. славянский а.а. куликов д.а. технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.-м.: издательство: кнорус, 2021.-224 с.
9. Володина м.в., сопачева т.а. организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник.-м: иц академия, 2019. - 192 с.
10. Гайворонский к.я., щеглов н.г . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. Для сред. Проф. Образования– 3-е издание. – м.: издательство «инфра -м», 2021. – 469 с.
11. Епифанова м.в. товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования.-2-е издание. -м.: иц академия, 2019.-208 с.
12. Потапова и.и. организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. Учебник.- м: издательский центр «академия», 2020. - 208 с.

13. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник. - М.: издательский центр «Академия», 2018.- 192 с.

### 3.2.2 электронные ресурсы.

1. Тр ТС 021/2011 технический регламент таможенного союза "о безопасности пищевой продукции" .-введ. 2019-08-08.-263 с. [электронный ресурс]. -режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
2. Российская федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [электронный ресурс]: федер. закон: [принят гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. На 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901751351>
3. Санпин 2.3/2.4.3590-20 "санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года n 32. [электронный ресурс].-режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>
4. Санпин 2.3.2.1078-01 гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36. [электронный ресурс].- режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>
5. Санпин 2.3.2. 1324-03 гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [электронный ресурс]: постановление главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>
6. ТоИ Р-95120-(001-033)-95. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания (утв. Приказом Роскомторга от 03.10.1995 n 87) инструкция № 23 по охране труда повара [электронный ресурс].-режим доступа: <https://sudact.ru/law/toi-r-95120-001-033-95-tipovye-instruktsii-po-okhrane-truda/razdel-2/>

### 3.2.3 интернет-источники

1. <http://docs.cntd.ru/> - электронный фонд правовых и нормативно-технических документов.
2. <http://www.tehdoc.ru/> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
3. <http://povary.ru/> -кулинарный портал
4. <https://www.youtube.com/> - видеохостинг

### 3.2.4 дополнительные источники

1. Журнал – товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- пищевая промышленность.
3. Журнал – питание и общество
4. Журнал – общепит

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля)	Критерии оценки	Методы оценки.
Пк 1.1. организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	умение организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности.	<i>Текущий контроль:</i> - контроль выполнения работ по практике и индивидуального задания  <i>Итоговый контроль:</i>
Пк 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	умение организовывать обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	предоставление заполненного отчета по практике.
Пк 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	умение организовывать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
Пк 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Умение осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

формы, методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформировалось профессиональных, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умение.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
Ок 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- Адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- Оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- Адекватность определения потребности в информации;</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эффективность поиска;</li> <li>- Адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- Разработка детального плана действий;</li> <li>- Правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- Точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
Ок 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- Оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
Ок 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- Правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

По результатам практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристику на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, и отчета по практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике.

## КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

1. В чем состоит пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании?
2. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?
3. Приведите технологическую схему первичной обработки овощей (операции и их назначение).
4. Каково влияние первичной обработки овощей на их пищевую ценность и качество готовых изделий?
5. В чем состоит первичная обработка картофеля? Какие формы нарезки картофеля вам известны? Для каких целей их можно использовать?
6. Какие могут быть причины потемнения очищенного картофеля при хранении на воздухе? Какие способы обработки картофеля используются для его предохранения от потемнения?
7. В чем состоит первичная обработка корнеплодов? Какие формы нарезки вам известны и для каких целей они используются?
8. Расскажите о первичной обработке луковых и плодовых овощей, формах их нарезки и кулинарном использовании.
9. В чем заключается первичная обработка капустных овощей, каковы формы их нарезки и кулинарное использование?
10. Опишите первичную обработку салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Расскажите о формах их нарезки и кулинарном использовании.
11. Каковы первичная обработка десертных овощей и их кулинарное использование?
12. Как подготавливают овощи для фарширования? Какие фарши используют для фарширования?
13. Какие правила обработки консервированных, сушеных и замороженных овощей вам известны?
14. Каковы требования к качеству очищенных овощей и овощных полуфабрикатов?
15. Какими должны быть условия и сроки хранения очищенных овощей и овощных полуфабрикатов?
16. В чем состоит пищевая ценность грибов? Каково их использование в общественном питании?
17. Расскажите о технологической последовательности обработки свежих, консервированных и сушеных грибов.
18. Какой универсальный привод и сменные механизмы используют при механической обработке овощей?
19. Какие используются машины для очистки картофеля? Каковы принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной

- машины?
20. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации вибрационной овощемоечной машины ММКВ-2000? Назовите ее основные характеристики.
  21. В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250?
  22. Какие виды овощерезательных машин вам известны? В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации овощерезательной машины МРО-50-200?
  23. Расскажите о принципе действия механизма МС 27-40 и правилах эксплуатации для нарезки свежих овощей для универсального привода.
  24. Опишите последовательность выполнения фигурной нарезки сырых овощей МС 28-100.
  25. В чем заключаются требования, предъявляемые к расположению овощного цеха?
  26. Расскажите об организации работы овощного цеха, оснащении его оборудованием и инвентарем.
  27. Каковы особенности организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?
  28. В чем заключаются особенности организации рабочего места для обработки лука, капусты?
  29. Приведите санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей.
  30. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
  31. Какие предъявляются санитарные требования к транспортировке и хранению овощных полуфабрикатов?

### **Задачи по теме «Обработка овощей и грибов»**

#### **Определение количества отходов**

1. Определить количество отходов при обработке 400 кг. картофеля в феврале.
2. Какое количество отходов получится при обработке 2 тонн картофеля в ноябре.
3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 700кг картофеля в ноябре и в феврале.
4. определить величину отходов при обработке 100 кг белокочанной капусты.
5. какое количество отходов получится при обработке 40 кг моркови в декабре.
6. Определить величину отходов при обработке 30 кг репчатого лука.
7. Определить величину отходов при обработке 20 кг свеклы в апреле.

8. Какое количество сухого крахмала можно получить из отходов картофеля при обработке его в декабре в количестве 3 тонн.
9. Определить количество крахмала – сырца, которое можно получить из отходов картофеля при обработке его в марте месяце в количестве 400 кг.

### **Определение массы нетто**

1. определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 200 кг массы брутто.
2. сколько лука репчатого массой нетто получится при обработке 10 кг.
3. определить массу нетто картофеля при обработке его в количестве 300 кг, в марте
4. найти массу нетто молодого картофеля при закладке брутто 40 кг.
5. сколько очищенных кабачков получится из 20 кг массой брутто
6. сколько очищенного лука репчатого получится из 20 кг неочищенного
7. Сколько очищенных баклажанов из 25 кг массой брутто
8. Определить массу нетто моркови при обработке 20кг в апреле.

### **Определение массы брутто**

1. Сколько лук репчатого массой брутто надо взять, чтобы получить 10 кг очищенного?
2. определить массу брутто картофеля в марте, если масса очищенного картофеля равна 300 кг.
3. найти массу нетто картофеля в ноябре при закладке его массой 400 кг.
4. определить массу брутто белокочанной капусты, если масса очищенной капусты равна 40 кг.
5. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 10 кг очищенной.
6. определить массу брутто моркови в марте, если масса очищенной моркови 8 кг.
7. определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 100 порций рулета картофельного с овощами по второй колонке Сборника рецептов блюд.
8. найти массу брутто моркови, необходимой для приготовления 100 порций салата витаминного в январе, если масса одной порции салата равна 200 гр.
9. Сколько необходимо взять моркови и картофеля массой брутто в феврале для приготовления 100 порций пудинга овощного по второй колонке Сборника рецептов блюд.
10. Сколько картофеля необходимо взять в декабре для приготовления 100 порций рассольника ленинградского по первой колонке Сборника рецептов блюд.

### **Задачи по теме «Обработка рыбы»**



### **Определение количества отходов**

1. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера.
2. Определить массу отходов при обработке на «кругляши» налима речного неразделанного в количестве 80 кг массой брутто.
3. Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделяться на филе с кожей и реберными костями.
4. Определить массу отходов при обработке 40 кг щуки неразделанного мелкого на «кругляши».
5. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 20 кг трески мелкого размера.
6. Определить количество отходов при обработке 60кг севрюги с головой среднего размера, если севрюга будет разделяться на звенья с кожей без хрящей
7. Сколько литров бульона можно приготовить из отходов, полученных при обработке на звенья с кожей без хрящей 40 кг осетра с головой крупного размера.
8. Найти массу отходов и потерь при обработке 20 кг кальмаров мороженых разделанных(тушкой с кожицей).

### **Определение массы нетто**

1. Определить массу нетто трески потрошенной обезглавленной мелкого размера, если поступило 80 кг, способ обработки – филе с кожей и реберными костями.
2. Определить массу нетто судака мелкого размера при обработки его на чистое филе, если поступило 50 кг неразделанного судака.
3. найти массу нетто судака неразделанного крупного размера для 80 порций судака, жареного во фритюре, при закатке массой брутто на 1 порцию 200г.
4. Заменить 40 кг неразделанного леща мелкого размера крупными экземплярами при разделке его на филе с кожей без костей.
5. Определить массу нетто севрюги с головой крупного размера при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 120 кг.
6. Определить массу нетто осетра с головой среднего размера при разделке его на порционные куски без кожи и хрящей, если масса брутто равна 80 кг.
7. Определить массу нетто камбалы дальневосточной, неразделанной, если поступило 40 кг камбалы, разделка на «кругляши»

### **Определение массы брутто**

1. Сколько надо взять карпа крупного неразделанного, чтобы получить

- 15 кг филе с кожей безкостей.
2. Сколько камбалы дальневосточной неразделанной надо взять, чтобы получить 10 кг обработанной?
  3. Сколько надо взять судака неразделанного мелкого, чтобы получить 20 кг филе с кожей безкостей.
  4. Определить массу брутто щуки неразделанной мелкого размера, если масса филе с кожей безкостей равна 15 кг.
  5. Рассчитать необходимое количество леща неразделанного мелкого размера для 200 порций рыбы жареной по третьей колонке Сборника рецептов блюд.
  6. Определить количество судака мелкого неразделанного для 100 порций рыбы, запеченной по-русски по первой колонке Сборника рецептов блюд.
  7. Определить массу брутто креветок сушеных, чтобы получить 2 кг готового продукта

### **Задачи по теме «Обработка мяса»**

#### **Определение количества отходов и потерь**

1. Сколько костей получится при разделке на мякоть полутуши говядины 2 категории массой 80 кг.
2. Определить количество отходов и потерь, полученных при разделке на мякоть полутуши говядины 1 категории массой 110 кг.
3. Определить массу мякоти и костей при обработки полутуши говядины 2 категории массой 70 кг.
4. Определить количество отходов и потерь при разделке туши баранины 2 категории массой 30 кг.
5. Определить количество отходов и потерь при разделке туши телятины (молочный) 1 категории массой 80 кг.
6. Определить массу отходов и потерь при разделке туши жирной свинины массой 80 кг.

#### **Определение массы нетто**

1. Определить массу котлетного мяса, полученного при разделки полутуши говядины второй категории массой 80 кг.
2. Определить массу нетто баранины, если масса брутто баранины с ножками 170 кг.
3. Найти массу мяса для жаренья, если масса полутуши говядины первой категории 90 кг.
4. определить массу мяса для тушения при разделки туши говядины второй категории массой 70 кг.
5. Определить массу мяса для приготовления поджарки при разделке полутуши

- первой категории массой 100 кг.
6. Определить массу корейки (мякоти) при разделке туши баранины второй категории массой 40 кг.

### **Определение массы брутто**

1. Определить массу туши свинины мясной, если получена корейка с реберной костью массой 4 кг.
2. Определить массу туши баранины первой категории, если масса окорока равна 4 кг.
3. Какой будет масса бараньей туши первой категории, если требуется получить корейку с реберной костью массой 3,4 кг.
4. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций лангета по первой колонке Сборника рецептур блюд.
5. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 50 порций зраз отбивных по третьей колонке Сборника рецептур блюд.
6. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 200 порций гуляша по первой колонке Сборника рецептур блюд.
7. Найти массу брутто свинины обрезной для 200 порций эскалопа по первой колонке Сборника рецептур блюд.
8. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций азу по первой колонке Сборника рецептур блюд.
9. Найти массу брутто баранины второй категории для приготовления 200 порций рассольника домашнего по первой колонке Сборника рецептур блюд.
10. Определить массу полутуши говядины первой категории для приготовления 100 порций ромштекса по второй колонке Сборника рецептур блюд.
11. Определить массу полутуши говядины второй категории для приготовления 300 порций котлет рубленых по второй колонке Сборника рецептур блюд.
12. Найти массу брутто почек говяжьих охлажденных для 100 порций почек по-русски по второй колонке Сборника рецептур блюд.
13. заменить 40 кг печени мороженой печенью, охлажденной.

### **Задачи по теме «Обработка птиц и дичи»**

#### **Определение количества отходов**

1. Найти массу отходов при обработке 100 кг гусей, полупотрошенных 1 категории.
2. Найти количество отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 2 категории.
3. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 1 категории.

4. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошенных 2 категории.
5. Найти количество отходов при обработке белой куропатки брутто 10 кг.
6. Найти количество отходов при обработке 15 кг глухарей, если тушки разделяются на филе
7. Определить количество при обработке 20 кг кроликов 1 категории. Разделка производится намякоть.

### **Определение массы нетто**

1. Определить массу нетто уток полупотрошенных 2 категории, если масса брутто равна 40 кг.
2. рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошенных первой категории.
3. Найти массу мякоти с кожей при обработке 40 кг кур потрошенных 1 категории.
4. Сколько килограммов заправленной утки (массой нетто) и сколько пищевых отходовполучится из 40 кг полупотрошенных уток первой категории
5. Сколько мякоти и костей можно получить из 40 кг. индейки потрошенной первой категории,если мякоть используется с кожей.
6. Определить массу мякоти с кожей при обработке 80 кг уток потрошенных второй категории.
7. Определить массу нетто кроликов из 60 кг. массой брутто для приготовления изделий изкотлетной массы.
8. Определить массу нетто фазанов при обработке 20 кг для отваривания целиком
9. Определить массу нетто рябчиков при обработке 40 тушек для приготовления котлет из филе.

### **Определение массы брутто**

1. Определить массу брутто гусей полупотрошенных первой категории, если масса обработаннойптицы равна 60 кг.
2. Определить массу брутто цыплят потрошенных второй категории, если масса обработаннойптицы равна 40 кг.
3. Определить массу брутто кур полупотрошенных первой категории, если масса обработаннойптицы 30 кг.
4. Рассчитать массу брутто индейки потрошенной первой категории для 100 порций котлет по 3 колонке, если мякоть используется с кожей.
5. Рассчитать массу брутто индейки полупотрошенной первой категории для 100 порцийиндейки отварной по второй колонки.
6. Определить массу брутто кур полу потрошенных второй категории для 50 порций рагу попервой колонке Сборника рецептов.

## **Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)**

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики.

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовке (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой.