Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Ростовский – на – Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Профессия 43.04.09 Повар, кондитер**

г. Ростов-на-Дону

2019 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569.

Разработчики:

Емельяненко Виктория Викторовна мастер производственного обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрен на заседании МК «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Баталина В.А.  Согласовано:  Старший мастер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Жигалов В.Б.  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |  | Утверждаю:  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Гугуева Н.С.  от «\_\_\_» \_\_\_\_ 2019 г. |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ учебной практики** | 3 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание учебной практики** | 6 |
| 1. **условия реализации программы учебной практики** | 18 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной практики** | 18 |
|  |  |

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ учебной практики**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практикиявляется частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации Повар, кондитер

* 1. **Место учебной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Учебная практика входит в профессиональный модуль ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и производственной практикой, наряду с МДК 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и производственной практикой.

**1.3. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения дисциплины:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение умений и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

|  |
| --- |
| **Профессиональные компетенции / Общие компетенции** |
| **ПК 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**  ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

**уметь:**

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

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

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

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

максимальной нагрузки обучающегося 138 часов ,

на 1 курсе – 138 часов (2 семестр)

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**2.1. Объем учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ** | **Виды работ** | ***Объем*** | |
| ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  | ***часов*** | ***дней*** |
| Механическая кулинарная обработка корне-, клубнеплодов, капустных овощей. | 6 | 1 |
| Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. | 6 | 1 |
| Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов. | 6 | 1 |
| Первичная обработка рыбы с костным скелетом. | 6 | 1 |
| Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы**.** | 6 | 1 |
| Фарширование рыбы. | 6 | 1 |
| Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом**.** | 6 | 1 |
| Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы**.** | 6 | 1 |
| Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы. | 6 | 1 |
| Обработка нерыбного водного сырья. | 6 | 1 |
| Механическая кулинарная обработка мяса. | 6 | 1 |
| Разделка и обвалка говяжьей туши. Кулинарное использование частей мяса. | 6 | 1 |
| Разделка и обвалка бараньей туши. Кулинарное использование частей мяса. | 6 | 1 |
| Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса. | 6 | 1 |
| Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса. | 6 | 1 |
| Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина). | 6 | 1 |
| Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (баранина, свинина). | 6 | 1 |
| Приготовление рубленой и котлетной массы из различных видов мяса и полуфабрикатов из них. | 6 | 1 |
| Обработка субпродуктов и костей. | 6 | 1 |
| Механическая кулинарная обработка птицы, кролика. Обработка субпродуктов. | 6 | 1 |
| Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. | 6 | 1 |
| Приготовление котлетной массы из птицы и кролика и полуфабрикатов из неё | 6 | 1 |
| **Дифференцированный зачет** | 6 | 1 |
| **ИТОГО** | | **138** | **23** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование ПМ и МДК** | **Виды работ** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ 01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **138** |  |
|  | **Виды работ по теме 1** Механическая кулинарная обработка корне-, клубнеплодов, капустных овощей | **6** |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом  4. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.  4. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. |  | *2* |
|  | **Виды работ по теме 2** Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.  4. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.  5. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.  6. Упаковка на вынос. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 3** Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.  4. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей.  5. МКО грибов.  6. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.  7. Упаковка на вынос. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 4** Первичная обработка рыбы с костным скелетом | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.  4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.  5. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом.  6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  8. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 5** Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.  4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом.  5. Особенности обработки некоторых видов рыбы (карп, сазан, карась, щука и т.п.). Разделка осетровой рыбы.  6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  8. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 6**  Фарширование рыбы | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Способы фарширования рыбы.  4. Способы минимизации отходов при обработке рыбы.  5. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 7** Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы.  4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.  5. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  6. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  8. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  9. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 8** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление котлетной массы.  4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).  5. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  9. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  10. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 9**  Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Виды панировок. Различные способы панирования.  4. Приготовление жидкого теста.  5. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов.  6. Упаковка на вынос. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 10** Обработка нерыбного водного сырья | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3.Нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки.  4. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов.  5. Упаковка на вынос. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 11** Механическая кулинарная обработка мяса | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо.  3. Разделка и обвалка различных видов мяса. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 12**  Разделка и обвалка говяжьей туши. Кулинарное использование частей мяса | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Разделка и обвалка говяжьей туши. Кулинарное использование частей мяса.  4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.  5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 13** Разделка и обвалка бараньей туши. Кулинарное использование частей мяса | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Разделка и обвалка бараньей туши. Кулинарное использование частей мяса.  4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.  5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 14** Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса.  4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.  5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 15**  Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса.  4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.  5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 16** Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина) | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Готовить полуфабрикаты из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса.  5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.  6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 17** Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (баранина, свинина) | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Готовить полуфабрикаты из баранины и свинины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  4.Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса.  5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.  6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 18**  **«**Приготовление рубленой и котлетной массы из различных видов мяса и полуфабрикатов из них**».** | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.  4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  5. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы.  6. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.  6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 19**  **«**Обработка субпродуктов и костей**».** | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Обработка субпродуктов и костей.  4. Охлаждать, замораживать, вакумировать обработанные субпродукты.  5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.  6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 20** **«**Механическая кулинарная обработка птицы, кролика. Обработка субпродуктов**».** | **6** | 2 |
| 1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами птицу, кролика.  4. Проводить заправку птицы, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.  5.Обработка субпродуктов.  6.Оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом.  7. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 21** Приготовление основных полуфабрикатов из птицы | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.  4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 22**  Приготовление котлетной массы из птицы и кролика и полуфабрикатов из неё | **6** | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление котлетной массы из птицы, кролика и полуфабрикатов из неё.  4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6** |  |
| **ИТОГО** | | **138** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. условия реализации программы учебной Практики**

3.1. Учебная практика проводится в учебной лаборатории (мастерской) техникума.

3.2 Ежедневный объем занятий составляет 6 часов.

3.3 Обучающиеся оформляют ежедневные записи отработки программы практики в виде дневника по учебной практике.

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

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий по практике.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты учебной практики**  ***Освоенные ПК и Умения*** | | **Формы и методы контроля и оценки результатов практики** |
| **Уметь** | **Знать** |
| Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. | Текущий контроль – выполнение ежедневных заданий с отражением в дневнике по практике;  Итоговый – дифференцированный зачет, отчет по практике, аттестационный лист; характеристика.  Представляются:  1.Аттестационный лист о прохождении практики  2.Характеристика профессиональной деятельности студента  3.Дневник по практике |