

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Техникум Пермского института (филиала)

Утверждено

на заседании ЦМК Профессиональных модулей
специальностей торгово-технологического профиля
техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г. В. Плеханова
Протокол № 1 от 12 сентября 2019 г. Председатель
ЦМК _____ /А.В. Барабанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Специальность:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пермь 2019

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, положения об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», положения Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация-разработчик: Техникум ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Разработчики (составители): П.А.Выллерова, преподаватель ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Согласовано: Юрий Сергей Дмитриевич, бренд-шеф ООО «Эльба»


_____ /  

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	9
6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	14
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики, реализуемой в рамках профессионального модуля **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт работы
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,	<ul style="list-style-type: none">- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на предприятиях г. Перми и Пермского края.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по специальности:

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 продолжительность производственной практики 108 часов.

Практика обучающихся имеет продолжительность 3 недели (21 рабочих дней). Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.01.

Код	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к своей будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и интернет – ресурсы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления п/ф из различного вида мясного сырья для

и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	сложных блюд; осуществление контроля качества и безопасности мясных полуфабрикатов органолептическим способом; правильное планирование ассортимента п/ф в зависимости от вида и кондиции мясного сырья; осуществление подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, в том числе в условиях реального производства
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления п/ф из рыбы для сложных блюд; осуществление контроля качества и безопасности рыбных полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами; правильное планирование ассортимента п/ф в соответствии с видом рыбы; осуществление подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, в том числе в условиях реального производства
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления п/ф из домашней птицы (дичи) для сложных блюд; осуществление контроля качества и безопасности полуфабрикатов из домашней птицы (дичи) органолептическим способом; правильное планирование ассортимента п/ф в зависимости от вида и кондиции сырья

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.1. Виды работ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	108	<p>Получение инструктажа по технике безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы;</p> <p>Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, дичи;</p> <p>Приготовление начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме</p>

			защиты отчета по практике
--	--	--	---------------------------

3.2. Календарно-тематический план производственной практики по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Практика обучающихся имеет продолжительность 3 недели (21 рабочий день). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 2).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.01:

Раздел	Число рабочих дней
1. Уметь организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	7
2. Научиться правильно организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	7
3. Научиться организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	7
ИТОГО:	21

3.3. Содержание программы производственной практики (перечень видов работ)

ЗАДАНИЕ 1. УМЕТЬ ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ МЯСА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

2.1. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд:

- Начертить план-схему мясного цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из мяса) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.
- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки мяса, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.
- Проанализировать наличие и использование оборудования, инструментов, инвентаря в цехе. Выработать рекомендации по рациональному использованию.

2.2. Составить таблицу «Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд»:

Используемая часть туши	Наименование полуфабрикатов	Выход полуфабриката	Размеры и форма полуфабриката
<i>Из говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</i>			
<i>Из баранины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</i>			
<i>Из свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</i>			

2.3. Изучить и проанализировать технологию приготовления шпигованных и фаршированных полуфабрикатов. Описать технологию приготовления этих полуфабрикатов, примеры представить в виде изображений или рисунков.

2.4. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности мясных полуфабрикатов: Оценить качество мясных полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдение сроков реализации в соответствии с установленными нормативами. Составьте таблицу «Требования к качеству мясных полуфабрикатов»:

Наименование полуфабрикатов	Описание (внешний вид полуфабрикатов)	Показатели качества и безопасности (органолептические показатели, условия и сроки хранения полуфабрикатов)
		Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция: Срок хранения: Условия хранения:

Опираясь на собранный, изученный, и проанализированный материал базы практики сделать выводы и предложения о работе мясного цеха

ЗАДАНИЕ 2. НАУЧИТЬСЯ ПРАВИЛЬНО ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ РЫБЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции:

- Начертить план-схему рыбного цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из рыбы) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.
- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки рыбы, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.

1.2. Составить таблицу «Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции»:

Название рыбы	Способ разделки рыбы	Наименование блюд (для каких блюд используется данный п/ф)
Рыба отварная		
Рыба припущенная		
Рыба тушеная		
Рыба жареная		
Рыба запеченная		
Блюда из котлетной массы		

--	--	--

3.3. Составить таблицу с описанием приготовления полуфабрикатов для блюд: рыба фаршированная целиком, рулеты фаршированные из филе рыбы, рулет из лосося для карпаччо.

Название полуфабриката	Выход п/ф	Способ тепловой обработки п/ф	Используемый фарш
<i>Рыба фаршированная целиком (перечислите ассортимент)</i>			
<i>Рулеты фаршированные из филе рыбы (перечислите ассортимент)</i>			
Рулет из лосося для карпаччо			

3.4. Привести графические (наглядные) примеры оформления банкетных блюд из фаршированной рыбы.

3.5. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности рыбных полуфабрикатов:

- Оценить качество рыбных полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.
- Составьте таблицу «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов»:

Наименование полуфабрикатов	Показатели качества и безопасности (органолептические показатели)	Условия и сроки хранения полуфабрикатов
	Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция:	

Опираясь на базу практики сделать выводы и предложения о работе рыбного цеха.

ЗАДАНИЕ 3. НАУЧИТЬСЯ ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Научиться правильно организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд:

- Начертить план-схему птицебельного цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из домашней птицы) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.

- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки домашней птицы, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.

4.2. Составить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд»:

Ассортимент полуфабрикатов	Выход полуфабрикатов	Способ тепловой обработки

4.3. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности полуфабрикатов из домашней птицы:

- Оценить качество полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.
- Составьте таблицу «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов»

Наименование полуфабрикатов	Показатели качества и безопасности (органолептические показатели)	Условия и сроки хранения полуфабрикатов
	Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция:	

Опираясь на базу практики сделать выводы и предложения о работе птицегольевого цеха.

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Завершение подготовки и формирование отчета о практике. Работа над замечаниями руководителя практики. Окончательное оформление работы. Представление руководителю практики отчетной документации. Защита отчета по практике.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля ПМ.01.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. №184-ФЗ с изменениями и дополнениями.
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ с изменениями и дополнениями.
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ с изменениями и дополнениями.
5. Федеральный закон «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 г. № 69-ФЗ с изменениями и дополнениями.
6. Федеральный закон от 30.12.2009 г. №384-ФЗ Технический регламент «О безопасности зданий и сооружений».
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
8. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением комиссии ТС от 28.05.2010 г. №299 с изменениями и дополнениями.
9. Правила оказания услуг общественного питания, утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. №1036 с изменениями и дополнениями.
10. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. М.: Стандартинформ, 2014.
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014.
13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014.
14. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014.
15. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. -М.: Стандартинформ, 2011.
16. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Стандартинформ, 2015.
17. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.- М.: Стандартинформ, 2012.
18. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания.- М.: Стандартинформ, 2014.
19. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. С изменениями и дополнениями СП 2.3.6.1254-03, СП 2.3.6.2202-07, СП 2.3.6.2820-10, СП 2.3.6.2867-11. // Российская газета.-2000.-10 января
20. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов //Российская газета.-2003.
21. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями. // Российская газета.-2002.-15 июня.

22. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем: утв. Министерством торговли СССР 09.02.1973.
23. Нормы оснащения типовых предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием: утв. Министерством торговли СССР 26.11.1971.
24. Правила оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15.08.1997 (с изменениями).
25. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под. ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с. – Ч. 1.,2.

Основные источники

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учебное пособие - 2-е изд, стер. – М.:Академия, 2014. -176С.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие - 5-е изд. – Ростов-на-Дону:Феникс, 2015. – 374С
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. - 2-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2015 (Профессиональное образование)
4. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1 (электронный ресурс доступа «Юрайт»).

Дополнительные источники

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 (электронный ресурс доступа Znanium.com)
2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. (электронный ресурс доступа Znanium.com)
3. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 (электронный ресурс доступа Znanium.com)
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6 (электронный ресурс доступа «Юрайт»).
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. - М. : Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5 (электронный ресурс доступа «Юрайт»).
6. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник - 2-е изд. - М.: Академия, 2015. – 192с
7. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А.И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 206 с. : ил. - Библ. в кн. - ISBN 978-5-4377-0065-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446706> (04.10.2017) (электронный ресурс доступа «Университетская библиотека онлайн »)

Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС»-
www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
2. Информационная система «ТЕХНОРМАТИВ» - <https://www.technormativ.ru/>
3. Специализированная база данных «Экология: наука и технологии»
<http://ecology.gpntb.ru/ecologydb/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по учебной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ 01.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 01 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 01. Характеристика с предприятия базы-практики. Аттестационный лист.</p> <p><u>Методы контроля:</u> Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 01</p>
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Квалификационный экзамен</p> <p><u>Методы контроля:</u> Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием общих компетенций профессиональной деятельности</p>

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	
---	--

6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Оптимальный объем Отчета по производственной практике (по профилю специальности) – 25-30 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 35 мм, сверху – 25 мм, справа – 20 мм, снизу – 20 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами внизу страницы по центру. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются конкретные вопросы организации учета на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации учета именно на этом предприятии (организации), а не в целом по отрасли. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации учета на предприятии (организации), текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 1);
- содержание с нумерацией страниц;
- основная часть (описание всех заданий отчета) (пункт 3.3);
- приложения (ассортиментный перечень блюд предприятия, технологические карты, технологические схемы, фотоиллюстрации изготовленной продукции, образцы учетно-отчетной документации).

К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны:

- дневник практики (Приложение 2);
- аттестационный лист по производственной практике (Приложение 3)

Отчет вместе с договором, заданием, заполненными шаблонами (с подписью и печатью организации-базы практики) должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции.

Показатели оценки сформированности ПК (в т.ч. частичной)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1.</p> <p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса;</p> <p>Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса;</p> <p>Приготовление начинок для фарширования мяса;</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса</p>	<p>Отчет по практике (задание 1)</p> <p>Дневник практики, Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения производственной практики</p> <p>Защита результатов по производственной практике.</p>
<p>ПК 1.2.</p> <p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы;</p>	<p>Отчет по практике (задание 2)</p> <p>Дневник практики, Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения производственной практики</p> <p>Защита результатов по производственной практике.</p>

	Приготовление начинок для фарширования рыбы; Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы		
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы; Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов птицы, дичи; Приготовление начинок для фарширования домашней птицы; Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов домашней птицы.	Отчет по практике (задание 3) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики Защита результатов по производственной практике.

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства
-------	----------------------------------	--	-----------------------------------

1.	Отчет по практике	Продукт самостоятельной работы обучающегося, предусматривает изучение выбранных источников по практике, способствует развитию навыков самостоятельной работы с информационными источниками. Представляет собой краткое изложение в письменном виде заданий рабочей программы производственной практики. Направлен на закрепление знаний по темам производственной практики, полученных при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, их расширении и углубление.	Текст отчета
2.	Дневник практики	Документ, предназначенный для отражения самостоятельной работы обучающегося и позволяет оценивать уровень усвоения им учебного материала. Практикант ежедневно фиксирует все виды работ, выполняемых при прохождении производственной практики	Заполненный дневник
3.	Аттестационный лист	Документ, формируемый руководителями производственной практики от предприятия, содержит сведения об уровне выполнения обучающимся заданий во время прохождения производственной практики.	Заполненный аттестационный лист
4.	Доклад	Сообщение на защите отчета по производственной практике Продукт самостоятельной работы обучающегося представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов при прохождении производственной практики	Публичное выступление
5.	Собеседование	Оценка работы студента при прохождении производственной практики, призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им знаний, приобретения навыков самостоятельной, развития мышления.	Ответы на дополнительные вопросы

Критерии оценки выполнения отчета по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики – отчет собран в полном объеме; – структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – задания производственной практики выполнены полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета.
2.	хорошо	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики – отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – оформление отчета; – задания производственной практики выполнены полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета.

3.	удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики - отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – задания производственной практики выполнены не полностью; – нарушены сроки сдачи отчета.
4.	неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики – отчет собран не в полном объеме; – нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – задания производственной практики не раскрыты; – нарушены сроки сдачи отчета.

Критерии оценки заполнения дневника

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	дневник заполнен с учетом требований оформления, пояснения изложены полно, грамотно, отсутствуют критические замечания руководителя, которые не были исправлены обучающимся
2.	хорошо	дневник заполнен с учетом требований оформления, пояснения изложены полно, грамотно, но присутствуют незначительные логические и фактические ошибки, есть незначительные критические замечания руководителя.
3.	удовлетворительно	дневник в целом заполнен, но с некритическими неточностями, присутствуют ошибки, в целом не меняющие смысла описания, есть критические замечания руководителя, имеются замечания в оформлении..
4.	неудовлетворительно	дневник выполнен с нарушением требований оформления, не включает в себя описание выполненных работ, отсутствуют предложения практиканта или они изложены с грубыми ошибками

Критерии оценивания доклада

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении производственной практики
2.	хорошо	обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы производственной практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов
3.	удовлетворительно	обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы производственной практики, использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в

		определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно
4.	неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы производственной практики, не владеет минимально необходимой терминологией

Критерии оценивания собеседования

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	на заданные вопросы обучающихся представил четкие и полные ответы
2.	хорошо	на заданные вопросы обучающихся представил полные ответы, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании
3.	удовлетворительно	на заданные вопросы обучающихся представил не полные ответы
4.	неудовлетворительно	на заданные вопросы обучающихся не представил ответы

Перечень примерных вопросов для собеседования представлен в приложении 4.

Общая оценка выводится как среднеарифметическая величина отдельных оценок по всем оценочным средствам (согласно перечню оценочных средств), округленная до целого значения 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Техникум Пермского института (филиала)

Отчет
по производственной практике (по профилю специальности)

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

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

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

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент _____

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

Группы _____

Руководитель практики от организации

(должность)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

МП « ____ » _____ 201_ года

Руководитель практики от техникума

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

« ____ » _____ 201_ года

Пермь, 201_ г

Приложение 2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Техникум Пермского института (филиала)

Дневник

Производственной практики

(указать вид практики)

**ПП.01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции**

(наименование практики)

Профессиональный модуль

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

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)

Студент(ка) 2 курса

Специальности	19.02.10 Технология продукции общественного питания	
	<i>(код, наименование специальности)</i>	
Форма обучения	очная	
Группа	Т - 21	
Фамилия		
Имя		
Отчество		

Период прохождения практики

с « ____ » _____ 201__ года по « ____ » _____ 201__ года

	Заведующий Сектором организации практики и связи с выпускниками
	Волков В. И.
	Контактный тел.: (342) 282-00-63 « ____ » _____ 201__ года

Студент _____
Направляется в организацию для прохождения _____ практики
в период с « ____ » _____ 201__ года по « ____ » _____ 201__ года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

(полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации)

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: _____
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: _____
(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от техникума.

Ф.И.О.: _____
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: _____
(должность руководителя практики)

Подпись: _____

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код, наименование специальности)

– формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППСЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

_____ должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате изучения профессионального модуля ПМ.01
**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции**

(наименование профессионального модуля)

должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

В процессе выполнения практики необходимо выполнить следующие работы:

1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.

М.П.
(печать организации)

« ____ » _____ 201__ года
Согласовано:
Руководитель практики от

организации _____
(подпись)

Ознакомлен:
студент _____
(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прошел инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Вид инструктажа:

(заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ (в техникуме)

Инструктаж провел(а):

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил(а):

Подпись _____ Дата _____

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ (на предприятии)

Инструктаж провел(а):

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил(а):

Подпись _____ Дата _____

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА (на предприятии)

Инструктаж провел(а):

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил(а):

Подпись _____ Дата _____

ПАМЯТКА

1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться у руководителя практики.

2. С момента зачисления студентов на период практики в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.

3. Студент-практикант при прохождении практики в организации обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. **Дневник** ведётся ежедневно и заполняется в соответствии с планом и программой практики. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, характеристика объекта работы. По данным дневника одновременно ведётся составление отчёта о практике.

5. По результатам практики студентом составляется отчёт, который утверждается организацией. **Отчёт** должен оформляться во время всего пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта - от 10 до 15 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.

6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю практики от организации.

7. По результатам практики руководителями практики от организации и от техникума формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.

8. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от техникума в последний день практики.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
 Техникум Пермского института (филиала)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Фамилия, Имя, Отчество _____
 Обучающийся на _____ курсе по специальности СПО _____
 _____ Группа _____

код и наименование специальности _____
 успешно прошел (ла) производственной практику (по профилю специальности)
 ПП. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для
 сложной кулинарной продукции

индекс и наименование практики _____
 по профессиональному модулю _____
 ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для
 сложной кулинарной продукции

индекс и наименование профессионального модуля _____
 в объеме _____ часов с «__» _____ 201_ г. по «__» _____ 201_ г

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Итого часов	

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики: _____ (_____)
Оценка *прописью*

3. База прохождения практики
 Предприятие (организация): Наименование _____

Руководитель практики от предприятия (организации) Должность _____
 ФИО _____

Дата « _____ » _____ 201_ г.

МП.

Перечень вопросов для защиты отчета по производственной практике

1. Какое основное оборудование используется на предприятии для приготовления полуфабрикатов из мяса/рыбы/птицы?
2. Какими методами проводится оценка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов?
3. Какими методами проводится оценка качества готовых полуфабрикатов?
4. Как проходит технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса/рыбы/птицы?
5. Как происходит технологический процесс подготовки мяса/рыбы/птицы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд?