**Задание на производственную практику**

Для студентов МТКП РЭУ им.Г.В. Плеханова по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Целью производственной практики - формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализация в рамках профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** по виду профессиональной деятельности, предусмотренному ФГОС СПО.

Производственная практика по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции проводится в объеме 72 часов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Виды работ** | **Количество часов** |
| ПК.1 1.  Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции | Инструктаж по технике безопасности. Подготовка туш мяса к разделке, овладение приемами кулинарного разруба туш, обвалка отрубов, выделение частей мяса, их зачистка, сортировка, получение крупнокусковых полуфабрикатов. Овладение компетенциями приготовления полуфабрикатов из мяса, приготовление рубленой натуральной и котлетной и полуфабрикатов из них. Овладение компетенциями обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд. | 18 |
| ПК 1.2.  Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции | Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, голов осетровых рыб и других пищевых отходов. Разделка рыбы разными способами. Приобретение компетенциями по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы их рыбы и полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы | 30 |
| ПК 1.3.  Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции | Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка тушек к тепловой обработке. Отработка компетенциями определения норм отходов и потерь при обработке мяса, птицы. Овладение компетенциями приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из птицы. | 24 |
| ***Всего*** |  | ***72*** |

Зам.директора по ПО  Рязанцева В.В.