

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение**

«Павловский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

р.п.Павловка 2020 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля работы разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 29 » 06 2020 г.



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории
ОГБПОУ ТТП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10«Технология продукции общественного питания» реализуется в рамках модуля ПМ.03 по окончании изучения МДК.03.01, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение студентами видов профессиональной деятельности: приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм;

1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику: 108 часов.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, разделов, тем.	Содержание учебного материала.	Объем часов.
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.		108
Раздел 3.1. Организация технологического процесса приготовления сложных супов и соусов.		24
Тема 3.1.1. Приготовление бульонов и супов заправочных.	Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления сложных бульонов и заправочных супов.	12
	- Приготовление бульонов: костного концентрированного, с желатином, куриного и мясного. - Приготовление , оформление и отпуск заправочных супов: щей (боярских, суточных, зеленых рахманинских); борщей (московского, украинского, флотского); рассольников (домашнего и московского); солянок (донской и сборной из субпродуктов); супов картофельных с овощами, крупой (уха рыбацкая, суп крестьянский); супов из макаронных изделий и бобовых (суп-харчо, суп-лапша домашняя).	
Тема 3.1.2. Приготовление сложных супов-пюре, прозрачных, молочных.	Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления сложных прозрачных и молочных супов, супов-пюре.	3
	- Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре (суп-крем из тыквы, супы-биски); молочных супов (суп молочный с овощами); прозрачных супов (бульон борщок, куриный прозрачный) с гарнирами (острыми гренками, гренками «пай», профитролями, блинчиками-селистин).	
Тема 3.1.3. Приготовление сложных супов холодных, сладких.	Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления и отпуск сложных холодных и сладких супов.	3
	- Приготовление холодных супов (окрошки сборной мясной, ботвиньи, борща холодного); сладких супов (из цитрусовых, из ревеня, кураги и яблок).	
Тема 3.1.4. Приготовление сложных горячих соусов.	Студент должен иметь практический опыт приготовления горячих сложных соусов на различных бульонах, отварах.	6
	Приготовление, подбор пряностей, оформление и способы подачи к различным группам блюд горячих сложных соусов: - красных (пикантный, охотничий, мадера, робер);	

	<ul style="list-style-type: none"> - белых (паровой, сюпрем, русский, матросский); - молочный с луком (субиз), грибной, кисло-сладкий, соус сметанный с хреном (лефор), сметанный с томатом и луком); - яично-масляные (голландский с каперсами, сухарный). 	
Раздел 3.2. Организация технологического процесса приготовления и оформления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.		18
Тема 3.2.1. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушеных овощей, грибов.	<p>Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления и отпуска сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушеных овощей, грибов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных (картофель в молоке, спаржа, артишоки отварные); припущенных (овощи в молочном соусе, сметанном соусе); тушеных (рагу из овощей, грибы, тушеные с картофелем). 	9
Тема 3.2.2. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра.	<p>Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления и отпуска сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра: из жареных (овощи фри, котлеты из овощей, крокеты и зразы картофельные); из запеченных (овощные запеканки, суфле овощное, овощи фаршированные, грибы запеченные). - Подбор соусов и специй к овощным блюдам. - Приготовление фондю из сыра. 	9
Раздел 3.3. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		12
Тема 3.3.1. Приготовление, оформление сложных блюд из круп, бобовых.	<p>Студент должен иметь практический опыт приготовления сложных блюд из круп, бобовых.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, оформление, подбор соусов и способы подачи блюд из круп: приготовление каш и ассортимента из них (каша боярская, каши с черносливом и морковью; запеканки с творогом, крупеник, пудинг манный, котлеты рисовые, биточки пшеничные); из бобовых (бобовые с мясо-копченостями, бобовые в соусе). 	6
Тема 3.3.2. Приготовление сложных блюд и гарниров из макаронных изделий.	<p>Студент должен иметь практический опыт приготовления сложных блюд из макаронных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Варка макаронных изделий различными способами. - Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны с томатом и овощами, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник с творогом. 	6

Раздел 3.4. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		24
Тема 3.4.1. Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной рыбы.	<p>Студент должен иметь практический опыт приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Варка рыбы порционным куском, филе, целыми тушками. - Приготовление и оформление различными способами блюд из отварной рыбы (рыбы отварная с соусом польским, голландским) с гарниром и соусом. - Приготовление рыбы целиком, звеньями, порционным куском. - Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление различными способами с гарниром и соусом(рыба паровая, в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба фаршированная). 	6
Тема 3.4.2. Приготовление сложных блюд из жареной рыбы.	<p>Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления сложных блюд из жареной рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, оформление и варианты подачи блюд (рыба жареная миньер, судак с зеленым маслом(кольбер), рыба грилье, рыба на вертеле). - Приготовление, оформление различными способами блюд из рыбы жареной во фритюре (рыбы жареная в тесте (орли)). Подбор гарнира и соусов для подачи. 	6
Тема 3.4.3. Приготовление сложных блюд из запеченной и тушеной рыбы.	<p>Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления блюд из тушеной и запеченной рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, оформление и различные варианты подачи блюд из запеченной рыбы (солянка на сковороде, рыба по-московски, в томатном соусе с грибами(агротен)); - Приготовление, оформление блюд из тушеной рыбы (рыба тушенная в томате с овощами, в молоке с луком). 	6
Тема 3.4.4. Приготовление сложных блюд из рубленой рыбы.	<p>Студент должен иметь практический опыт приготовления блюд из рубленой рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление и оформление блюд из рубленой рыбы (котлеты рыбные любительские, биточки жареные фри, зразы с черносливом по-российски, тельное, рулет из рыбы), подбор гарнира и соуса. 	3
		3

<p>Тема 3.4.5. Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья.</p>	<p>Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления блюд из нерыбного водного сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление и оформление блюд из нерыбного водного сырья (мидии запеченные под томатным соусом, устрицы в соусе белое вино, солянка из кальмаров, запеканка картофельная с трепангами, омлет из морской капусты). 	
<p>Раздел 3.5. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, субпродуктов, птицы, кролика, мяса диких животных.</p>		24
<p>Тема 3.5.1. Приготовление сложных блюд из отварного, жареного мяса, птицы, диких животных.</p>	<p>Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из отварного и жареного мяса, птицы, диких животных.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, оформление блюд из отварного мяса, птицы, диких животных, подбор гарнира и соуса (баранина с овощами(айриштю), языки отварные, котлеты рубленные телячьи паровые, кролик отварной, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, почки жаренные в сухарях), - Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из жареного мяса (ростбиф, грудинка фаршированная, оленина или лосятина жареные, гусь, утка фаршированные, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному). 	9
<p>Тема 3.5.2. Приготовление сложных блюд из тушеного и запеченного мяса, птицы, диких животных.</p>	<p>Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из тушеного и запеченного мяса, птицы, диких животных.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, оформление блюд из тушеного мяса, птицы, диких животных, подбор гарнира и соуса (мясо, шпигованное с овощами, чанахи, говядина, тушенная с черносливом, почки по-русски, медвежатина тушеная, тушеное мясо кабана, гусь, утка по-домашнему, чахохбили). - Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из запеченного мяса (котлеты натуральные, запеченные в соусе, форшмак). 	9
<p>Тема 3.5.3. Приготовление сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы.</p>	<p>Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса (люля-кебаб, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, биточки рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые, оладьи из печени, котлеты полтавские). 	6

Раздел 3.6. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из яиц и творога.		6
Тема 3.6.1. Приготовление сложных блюд из яиц.	Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из яиц.	3
	- Варка яиц. - Приготовление, оформление блюд из яиц: яйца, фаршированные помидорами, запеченные под молочным соусом, драчена, рулет яичный с морковью.	
Тема 3.6.2. Приготовление сложных блюд из творога.	Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из творога.	3
	- Приготовление, оформление блюд из творога: сырники с овощами (картофелем, морковью), запеканка творожная, пудинг творожный, вареники с творогом, творожники «Пряженые» (с морковью, сыром).	
Всего часов:		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Общие требования к организации производственной практики.

Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе, столовых), с которыми заключаются двухсторонние договора. Направляются обучающиеся на предприятия в установленные сроки согласно учебного плана и графика учебного процесса ОГБОУ СПО ТТ. Предприятия имеют цеховое деление, в которых производственные цеха оснащены современными технологическими оборудованием и инвентарем. Руководство и контроль за выполнением программы производственной практики осуществляют преподаватели спец. дисциплин.

3.2. Характеристика рабочих мест.

Наименование цехов, участков.	Оборудование.	Применяемые инструменты (приспособления).
Горячий цех.	Электроплиты, жарочный шкаф, пароконвектомат, электрофритюрница, пароварочный шкаф, производственные столы.	Разделочные доски (промаркированные), поварские ножи, фигурные ножи, выемки фигурные, поварские иглы, лопатки.

3.3. Информационное обеспечение обучения.

Нормативно-технологическая документация:

1 Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи -М.: Деловая литература, 1999

2 ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 Ф3 29

3 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

4 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.

5 Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сладкие булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ, 2000

6 Сборник рецептур блюд диетического питания - Киев, Техника, 1988

7 ГОСТ 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»

8 ГОСТ Р 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия»

9 ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

10 ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

11 Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

12 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

14 Порядок проведения санитарно- эпидемиологической экспертизы продукции. / Утв.

Приказом Министерства Российской Федерации от 15.08. 01 №325

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

13 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

Дополнительные источники:

1 Справочник технолога

2 Сборник задач по курсу «Технология приготовления общественного питания»

3 Журналы: «Питание и общество», «Хлеб – соль», «Ресторанный бизнес», «Гастроном», «Коллекция рецептов», «Просто и вкусно».

Интернет-ресурсы:

www/gastronom.ru

www.rectoratoff.ru

www.good-cook.ru

www.vkusnosti.com

www.gotovim-doma.ru

www.kulina.ru

www.kuking.net

www.souz-kulinarov.ru

www.1001_recept.com

www.gotovim-edim.ru

www.povarenok.ru

www.pokushay.ru

www.eda-server.ru

www.iamcook.ru

Перечень
учебно-производственных работ
(на период обучения на предприятии)
ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции.

Общая характеристика объектов или рабочих мест	Тема программы	Учебные работы	Разряд работы	Рабочая норма времени, ч	Примечания
1	2	3	4	5	6
Горячий цех	3.4.1. Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной рыбы.	<p>Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электроплит (установка режима нагрева), соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Варка рыбных полуфабрикатов, припускание полуфабрикатов.</p> <p>Подбор гарниров и соусов для отварной и припущенной рыбы.</p> <p>Приготовление и оформление различными способами блюд из отварной рыбы (рыбы отварная с соусом польским, голландским) с гарниром и соусом.</p> <p>Приготовление рыбы целиком, звеньями, порционным куском.</p> <p>Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление различными способами с гарниром и соусом(рыба паровая, в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба фаршированная).</p> <p>Порционирование и оформление блюд различными способами.</p> <p>Подбор столовой посуды для подачи рыбных блюд.</p> <p>Реализация и хранение готовых блюд.</p>	3 3 3-4		
Горячий цех	3.4.2. Приготовление сложных блюд из жареной рыбы.	Организация рабочего места в горячем цехе: подготовка электротеплового	3-4		

		<p>оборудования, кухонной посуды, инвентаря; соблюдение санитарно-гигиенических требований при работе, правил техники безопасности.</p> <p>Жарка рыбы основным способом и во фритюре: подбор жиров для жарки, способы доведения до готовности рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, оформление и варианты подачи блюд (рыба жареная миньер, судак с зеленым маслом(кольбер), рыба грилье, рыба на вертеле).</p> <p>Приготовление, оформление различными способами блюд из рыбы жареной во фритюре (рыбы жареная в тесте (орли)). Подбор гарнира и соусов для подачи. Подбор гарниров и соусов для подачи рыбных блюд. Порционирование и оформление различными вариантами.</p> <p>Проведение бракеража готовых блюд.</p> <p>Реализация и хранение готовых блюд.</p>			
Горячий цех	3.4.3.Приготовление сложных блюд из тушеной и запеченной рыбы.	<p>Организация рабочего места в горячем цехе: соблюдение правил техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; подбор кухонной посуды и инвентаря для приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы.</p> <p>Приготовление, оформление и различные варианты подачи блюд из запеченной рыбы (солянка на сковороде, рыба по-московски, в томатном соусе с грибами(агротен));</p> <p>Приготовление, оформление блюд из тушеной рыбы</p>	4		

		(рыба тушенная в томате с овощами, в молоке с луком). Порционирование, оформление различными способами. Проведение бракеража готовых блюд. Реализация и хранение блюд.			
Горячий цех.	3.4.4.Приготовление сложных блюд из рубленой рыбы.	Организация рабочего места: подбор посуды, инвентаря; подготовка электротеплового оборудования; соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований; подбор столовой посуды для отпуска готовых блюд. Приготовление и оформление блюд из рубленой рыбы (котлеты рыбные любительские, биточки жареные фри, зразы с черносливом по-русски, тельное, рулет из рыбы), подбор гарнира и соуса. Проведение бракеража готовых блюд. Реализация и хранение готовых блюд.	4		
Горячий цех	3.5.1.Приготовление сложных блюд из отварного и жареного мяса, птицы, диких животных.	-выполнение варки мясных продуктов; - приготовление, оформление блюд из отварного мяса, птицы, диких животных, подбор гарнира и соуса (баранина с овощами(айришту), языки отварные, котлеты рубленые телячьи паровые, кролик отварной, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, почки жаренные в сухарях), - приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из жареного мяса (ростбиф, грудинка	4		

		<p>фаршированная, оленина или лосятина жареные, гусь, утка фаршированные, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по- столичному).</p> <p>-ведение технологического процесса жарки мяса, определение готовности;</p>			
Горячий цех	3.5.2.Приготовление сложных тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы, диких животных.	<p>- Приготовление, оформление блюд из тушеного мяса, птицы, диких животных, подбор гарнира и соуса (мясо, шпигованное с овощами, чанахи, говядина, тушенная с черносливом, почки по-русски, медвежатина тушеная, тушеное мясо кабана, гусь, утка по-домашнему, чахохбили).</p> <p>- Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из запеченного мяса (котлеты натуральные, запеченные в соусе, форшмак).</p>	4		
Горячий цех	3.5.3.Приготовление сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы	-Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса (люля-кебаб, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, биточки рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые, оладьи из печени, котлеты полтавские).	4		

<p>Горячий цех: суповое отделение.</p>	<p>3.1.1. Приготовление сложных заправочных супов и бульонов.</p>	<p>- Приготовление бульонов: костного концентрированного, с желатином, куриного и мясного. - Приготовление , оформление и отпуск заправочных супов: щей (боярских, суточных, зеленых рахманинских); борщей (московского, украинского, флотского); рассольников (домашнего и московского); солянок (донской и сборной из субпродуктов); супов картофельных с овощами, крупой (уха рыбацкая, суп крестьянский); супов из макаронных изделий и бобовых (суп-харчо, суп-лапша домашняя).</p>	<p>4</p>		
<p>Горячий цех: суповое отделение.</p>	<p>3.1.2. и 3.1.3. Приготовление сложных супов молочных, сладких, супов-пюре, холодных, прозрачных.</p>	<p>- Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре (суп-крем из тыквы, супы-биски); молочных супов (суп молочный с овощами); прозрачных супов (бульон борщок, куриный прозрачный) с гарнирами (острыми гренками, гренками «пай», профитролями, блинчиками-селистин).</p> <p>- Приготовление холодных супов (окрошки сборной мясной, ботвиньи, борща холодного); сладких супов (из цитрусовых, из ревеня,кураги и яблок).</p>	<p>4</p>		

Горячий цех: соусное отделение.	3.1.4. Приготовление сложных горячих соусов.	Приготовление, подбор пряностей, оформление и способы подачи к различным группам блюд горячих сложных соусов: - красных (пикантный, охотничий, мадера, робер); - белых (паровой, сюпрем, русский, матросский); - молочный с луком (субиз), грибной, кисло-сладкий, соус сметанный с хреном (лефор), сметанный с томатом и луком); - яично-масляные (голландский с каперсами, сухарный).	4		
Горячий цех Соусное отделение	3.3.1.Приготовление сложных блюд из бобовых и круп.	Приемка и подготовка круп. Организация рабочего места в горячем цехе: - ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, производственным инвентарем; - соблюдение правил техники безопасности при работе. Выполнение тепловой кулинарной обработки: приготовление каш. Варка бобовых для приготовления блюд и гарниров. Подбор посуды для подачи. Подбор соусов для отпуска. Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	4		
Горячий цех Соусное отделение	3.3.2. Приготовление сложных блюд и гарниров из макаронных изделий.	Подготовка макаронных изделий к варке. Выполнение варки макаронных изделий различными способами.	4		

		<p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны с томатом и овощами, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник с творогом. Использование соусов для подачи блюд из макаронных изделий.</p>			
Горячий цех	3.6.1. и 3.6.2. Приготовление сложных блюд из яиц и творога.	<p>Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц. Приготовление жаренных и запеченных блюд из яиц. Подготовка творога для приготовления блюд. Приготовление блюд из творога: отварных, запеченных, жаренных. Приготовление холодных блюд из творога. Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд.</p>	4		
Горячий цех.	3.2.1. и 3.2.2. Приготовление сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей, грибов и сыра.	<p>Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных (картофель в молоке, спаржа, артишоки отварные); припущенных (овощи в молочном соусе, сметанном соусе); тушеных (рагу из овощей, грибы, тушеные с картофелем). Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра: из жареных (овощи фри, котлеты из овощей, крокеты и зразы картофельные); из запеченных (овощные запеканки, суфле овощное, овощи фаршированные, грибы запеченные). - Подбор соусов и специй к овощным блюдам.</p>	4		

		- Приготовление фондю из сыра.			
--	--	--------------------------------	--	--	--

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>		
уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Свободное владение приемами определения качества сырья	Экспертное наблюдение и оценка выполнения процесса подготовки сырья к производству
- уметь: определять их соответствие технологическим требованиям при приготовлении п/ф	Понимание критериев соответствия качества основных продуктов технологическим требованиям при приготовлении п/ф согласно технологическим инструкциям	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по определению качества сырья и соответствию его технологическим требованиям

<p>-уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование;</p> <p>-</p>	<p>Свободное владение подбором соответствующего производственного оборудования и инвентаря</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования</p>
<p>- уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления;</p>	<p>Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из мяса, рыбы и нерыбного водного сырья, птицы, пернатой дичи и кролика.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из мяса, рыбы и нерыбного водного сырья, птицы, пернатой дичи и кролика.</p>
<p>- уметь: оценивать качество готовых изделий.</p>	<p>Свободное владение различными методами оценки качества готовых изделий</p>	<p>Экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определения качества готовых изделий</p>
		<p>Экспертное наблюдение за процессом приготовления</p> <p>Экспертная оценка готовых изделий</p>