

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение**

«Павловский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**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 учебной 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

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» и реализуется в рамках модуля ПМ.03 по окончании изучения МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 180 ч.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, разделов, тем.	Содержание учебного материала.	Объем часов.
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.		180
Раздел 3.1. Организация технологического процесса приготовления сложных супов и соусов.		36
Тема 3.1.1. Приготовление бульонов и супов заправочных.	Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления сложных бульонов и заправочных супов.	12
	<ul style="list-style-type: none"> - 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). 	6 6
Тема 3.1.2. Приготовление супов-пюре, прозрачных, молочных.	Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления сложных прозрачных и молочных супов, супов-пюре.	6
	- 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).	6
Тема 3.1.3. Приготовление супов холодных, сладких.	Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления и отпуск сложных холодных и сладких супов.	6
	- Приготовление холодных супов (окрошки сборной мясной, ботвиньи, борща холодного); сладких супов (из цитрусовых, из ревеня,кураги и яблок).	6
Тема 3.1.4. Приготовление сложных горячих соусов.	Студент должен иметь практический опыт приготовления горячих сложных соусов на различных бульонах, отварах.	12
	<p>Приготовление, подбор пряностей, оформление и способы подачи к различным группам блюд горячих сложных соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - красных (пикантный, охотничий, мадера, робер); - белых (паровой, сюпрем, русский, матросский); - молочный с луком (субиз), грибной, кисло-сладкий, 	6

	соус сметанный с хреном (лефор), сметанный с томатом и луком); - яично-масляные (голландский с каперсами, сухарный).	6
Раздел 3.2. Организация технологического процесса приготовления и оформления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.		36
Тема 3.2.1. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушеных овощей, грибов.	Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления и отпуска сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушеных овощей, грибов.	12
	- 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).	6 6
Тема 3.2.2. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра.	Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления и отпуска сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра.	24
	- 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).	6 6
	- Подбор соусов и специй к овощным блюдам.	6
	- Приготовление фондю из сыра.	6
Раздел 3.3. Организация технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		24
Тема 3.3.1. Приготовление, оформление сложных блюд из круп, бобовых.	Студент должен иметь практический опыт приготовления сложных блюд из круп, бобовых.	12
	- 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 6
Тема 3.3.2. Приготовление сложных блюд и гарниров из макаронных изделий.	Студент должен иметь практический опыт приготовления сложных блюд из макаронных изделий.	12
	- 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 6

Раздел 3.4. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		36
Тема 3.4.1. Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной рыбы.	Студент должен иметь практический опыт приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.	6
	<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). 	
Тема 3.4.2. Приготовление сложных блюд из жареной рыбы.	Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления сложных блюд из жареной рыбы.	6
	<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. 	
Тема 3.4.3. Приготовление сложных блюд из запеченной и тушеной рыбы.	Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления блюд из тушеной и запеченной рыбы.	12
	<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). 	
Тема 3.4.4. Приготовление сложных блюд из рубленой рыбы.	Студент должен иметь практический опыт приготовления блюд из рубленой рыбы.	6
	<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. 	
Тема 3.4.5. Приготовление сложных блюд из нерыбного	Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления блюд из нерыбного	6

водного сырья.	водного сырья. - 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).	
Раздел 3.5. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, субпродуктов, птицы, кролика, мяса диких животных.		36
Тема 3.5.1. Приготовление сложных блюд из отварного, жареного мяса, птицы, диких животных.	Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из отварного и жареного мяса, птицы, диких животных.	12
	- 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).	6 6
Тема 3.5.2. Приготовление сложных блюд из тушеного и запеченного мяса, птицы, диких животных.	Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из тушеного и запеченного мяса, птицы, диких животных.	12
	- 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 тушенная, 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).	6 6
Тема 3.5.3. Приготовление сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы.	Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы.	12
	- 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 6

Раздел 3.6. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из яиц и творога.		12
Тема 3.6.1. Приготовление сложных блюд из яиц.	Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из яиц.	6
	- 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.	6
	- Приготовление, оформление блюд из творога: сырники с овощами (картофелем, морковью), запеканка творожная, пудинг творожный, вареники с творогом, творожники «Пряженые» (с морковью, сыром).	
Всего часов:		180

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Программа учебной практики реализуется на базах учебной практики: ресторан «Галерея», ОАО «Ульяновск курорт», столовые УлГУ, столовая ОАО «Утес», столовая ОАО «Средняя Волга», кулинарный цех ТК «Провиантъ».

На предприятиях общественного питания в производственных цехах имеется механическое и электротепловое оборудование. В горячем цехе: электроплиты, жарочный шкаф, пароварочный шкаф, пароконвектомат, электросковорода, электрофритюрница, производственные столы. В цехах имеется кухонный инвентарь: ножи поварской тройки, разделочные доски, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки.

3.2. 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 ФЗ 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.

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

6 Сборник рецептов 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/гастроном.ru](http://www.гастроном.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

3.3. Общие требования к организации учебной практики.

Учебная практика осуществляется в предприятиях общественного питания на основании договоров, заключенных между учебным заведением и предприятиями, которые являются социальными партнерами. Предприятия имеют лицензии и освидетельствованы Государственными службами надзора, соответствуют требованиям СанПиН.

Руководство и контроль за выполнением программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения. По завершению изучения программного материала проводится промежуточная аттестация в форме зачета.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения 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
Тема 3.4.1. Приготовление блюد из отварной, припущенной рыбы.	<i>уметь:</i> использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы.	Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из рыбы.	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из рыбы.
			Проверочная работа по Теме 3.4.1. Оценка выполнения технологического процесса
Тема 3.4.2. Приготовление блюд из жареной рыбы.	<i>уметь:</i> оценивать качество готовых блюд.	Свободное владение различными методами оценки качества готовых блюд.	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций Итоговый контроль: экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определения качества готовых блюд и экспертная оценка готовых изделий.
			Проверочная работа по Теме 3.4.2. Оценка выполнения технологического процесса
Тема 3.4.3. Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы.	<i>уметь:</i> использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы	Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из рыбы.	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций. Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из рыбы.
			Проверочная работа по Теме 3.4.3. Оценка выполнения технологического процесса

<p>Тема 3.4.4. Приготовление блюд рубленой рыбы.</p>	<p>уметь: оценивать качество готовых блюд.</p>	<p>Свободное владение различными методами оценки качества готовых блюд.</p>	<p>Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий</p> <p>Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций.</p> <p>Итоговый контроль: экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определения качества готовых блюд и экспертная оценка готовых изделий. Контрольная работа</p>
			<p>Проверочная работа по Теме 3.4.4..Оценка выполнения технологического процесса</p>
<p>Тема 3.2. Организация технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей</p>	<p>Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению овощных блюд различными вариантами</p>	<p>Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий</p> <p>Промежуточный контроль: текущие наблюдения за обучающимися в процессе выполнения ими учебно-производственных работ;</p> <p>Итоговый контроль: экспертное наблюдение за процессом приготовления и оформления блюд из овощей</p>
	<p>уметь: оценивать качество готовых блюд</p>	<p>Свободное владение правилами проведения бракеража готовой продукции</p>	<p>Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий</p> <p>Промежуточный контроль: Контрольная работа</p> <p>Итоговый контроль: экспертная оценка готовых изделий</p>

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
Тема 3.1.1. Приготовление бульонов и супов заправочных.	-уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов	Свободное владение подбором соответствующего производственного оборудования и инвентаря в ходе технологического процесса приготовления	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования
			Проверочная работа по теме 3.1.1. Оценка выполнения технологического процесса
Тема 3.1.2 и тема 3.1.3. Приготовление супов молочных, сладких, супов-пюре, холодных, прозрачных.	- уметь: оценивать качество готовых блюд	Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению супов и соусов различными вариантами	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций Итоговый контроль: Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению супов и соусов
			Проверочная работа по темам 3.1.3,3.1.2. Оценка выполнения технологического процесса
Тема 3.1.4. Приготовление соусов горячих.	- уметь: оценивать качество готовых блюд	Свободное владение правилами проведения бракеража готовой продукции	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций Итоговый контроль:

			экспертное наблюдение и оценка качества готовых блюд Контрольная работа.
			Проверочная работа по теме 3.1.4. Оценка выполнения технологического процесса
Тема 3.5.1. Приготовление и оформление блюд из отварного и жареного мяса, птицы, диких животных.	уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы.	Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из мяса и домашней птицы.	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: текущие наблюдения за обучающимися в процессе выполнения ими учебно-производственных работ; Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из и домашней птицы
			Проверочная работа по теме 3.5.1. Оценка выполнения технологического процесса
Теме 3.5.2. Приготовление и оформление тушеных, запеченных блюд	уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы.	Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из мяса и домашней птицы.	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из мяса и домашней птицы
			Проверочная работа по теме 3.5.2. Оценка выполнения технологического процесса

<p>Тема 3.5.3. Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы</p>	<p>уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рубленого мяса и котлетной массы.</p>	<p>Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из рубленого мяса и котлетной массы.</p>	<p>Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий</p> <p>Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций</p> <p>Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из рубленого мяса и котлетной массы.</p>
			<p>Проверочная работа по теме 3.5.3. Оценка выполнения технологического процесса</p>
<p>Тема 3.1. Приготовление блюд из круп, бобовых.</p>	<p>уметь: готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых</p>	<p>Умеренное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы.</p>	<p>Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий</p> <p>Промежуточный контроль: текущие наблюдения за обучающимися в процессе выполнения ими учебно-производственных работ;</p> <p>Итоговый контроль: экспертное наблюдение за процессом приготовления и оформления блюд и гарниров. Экспертная оценка готовой продукции.</p>
			<p>Проверочная работа по теме 3.1. Оценка выполнения технологического процесса.</p>
<p>Тема 3.2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</p>	<p>уметь: готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>Умеренное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд и гарниров из макаронных изделий</p>	<p>Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий</p> <p>Промежуточный контроль: текущие наблюдения за обучающимися в процессе выполнения ими учебно-</p>

			<p>производственных работ;</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>экспертное наблюдение за процессом приготовления и оформления блюд и гарниров. Экспертная оценка готовой продукции.</p>
			<p>Проверочная работа по теме 3.2. Оценка выполнения технологического процесса.</p>
<p>Тема 3.6.1. и тема 3.6.2. Приготовление блюд из творога и яиц.</p>	<p>уметь: готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц и творога.</p>	<p>Умеренное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд и гарниров из яиц и творога.</p>	<p>Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий</p> <p>Промежуточный контроль: текущие наблюдения за обучающимися в процессе выполнения ими учебно-производственных работ;</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>экспертное наблюдение за процессом приготовления и оформления блюд и гарниров. Экспертная оценка готовой продукции.</p>
			<p>Проверочная работа по темам 3.6.1. и 3.6.2. Оценка выполнения технологического процесса.</p>

**ПЕРЕЧЕНЬ
УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ.
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции.**

Номер и наименование темы	Время на изучение темы.				Учебно-производственные работы.			
	всего	В том числе.			Наименование	сложность работ (разряд)	Отметка о выполнении	
		на инструктаж	на тренировочные упражнения	на производственную деятельность				
2	3	4	5	6	7	8	9	
Тема 3.4.1. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы и морепродуктов.	12	2	4	6	<p>1. Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе; <p>2. Приготовление блюд из:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, голландским); - припущенной рыбы (рыба паровая в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба фаршированная); - морепродуктов (мидии, запеченные под томатным соусом, устрицы, в соусе белое вино, солянка из кальмаров, запеканка картофельная с трепангами, омлет из морской капусты). <p>3. Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.</p> <p>4. Подбор столовой посуды.</p> <p>5. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>-6. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>7. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p>	4		
Тема 3.4.2. Приготовление блюд из жареной рыбы.	6	1	2	3	<p>1. Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонной посуды, инвентаря, - подготовка электротеплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований 	4		

					<p>при работе.</p> <p>2.Приготовление блюд из жареной рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основным способом (рыба жареная миньер, судак с зеленым маслом (кольбер), рыба грилье, рыба на вертиле. - во фритюре (рыба в тесте жареная (орли), зразы донские); <p>3. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнионами; веточка зелени петрушки, долька лимона).</p> <p>4.Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>5.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>6.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>7.Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p>		
Тема 3.4.3.Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы.	12	2	5	5	<p>1.Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонной посуды, инвентаря, - подготовка электротеплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. <p>2.Приготовление блюд из:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами, в молоке с луком); - запеченной рыбы (рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде, в томатном соусе с грибами). <p>3. Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушеная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный).</p> <p>4.Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>5.Порционирование и оформление рыбных блюд.</p> <p>6.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>7. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p>	4	
Тема 3.4.4.Приготовление блюд из рубленой рыбы.	6	1	2	3	<p>1.Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонной посуды, инвентаря, - подготовка электротеплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований 	4	

					<p>при работе.</p> <p>2. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (котлеты рыбные любительские, тельное из рыбы, зразы с черносливом по-российски, рулет из рыбы).</p> <p>3. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к блюдам из рубленой рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша; соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком) .</p> <p>4. Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>5. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>6. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>7. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p>		
<p>Тема 3.1.1 Приготовление Бульонов и супов заправочных.</p>	12	2	5	5	<ul style="list-style-type: none"> -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организация рабочего места; - выбор и подготовка кухонной посуды и инвентаря; -подготовка технологического оборудования; - варка бульонов: костного концентрированного, с желатином, куриного и мясного; - приготовление 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). - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. - проведение бракеража бульонов и отваров; - хранение бульонов и отваров. 	4	
<p>Тема 3.1.2. Приготовление супов молочных, прозрачных, супов-пюре.</p>	6	1	2	3	<ul style="list-style-type: none"> -выбор ассортимента молочных супов, супов-пюре, прозрачных; -выбор продуктов к приготовлению молочных супов, супам-пюре, прозрачным; - приготовление супов-пюре (суп-крем из тыквы, супы-биски); молочных супов (суп молочный с овощами); прозрачных супов (4	

					<p>бульон борщок, куриный прозрачный) с гарнирами (острыми гренками, гренками «пай», профитролями, блинчиками-селистин).</p> <p>-организация рабочего места: подбор кухонной посуды и инвентаря;</p> <p>- подготовка электротеплового оборудования;</p> <p>- приготовление молочных супов: с крупой, с макаронными изделиями, с овощами;</p> <p>-подбор столовой посуды для отпуска;</p> <p>-Порционирование и оформление супов молочных;</p> <p>-проведение бракеража;</p> <p>-реализация молочных изделий.</p>		
<p>Тема 3.1.3.Приготовление супов сладких и холодных супов.</p>	6	1	2	3	<p>-выбор ассортимента супов сладких и холодных.</p> <p>-выбор основных продуктов и органолептическая оценка качества сырья;</p> <p>- подбор фруктовых отваров, овощных отваров, хлебного кваса.</p> <p>- организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности;</p> <p>-подготовка электрических , холодильных шкафов;</p> <p>- приготовление холодных супов (окрошки сборной мясной, ботвиньи, борща холодного); сладких супов (из цитрусовых, из ревеня,кураги и яблок).</p> <p>-подбор столовой посуды для отпуска супов;</p> <p>-порционирование и оформление сладких супов;</p> <p>- порционирование и оформление холодных супов, различными вариантами подачи;</p> <p>-проведение бракеража;</p> <p>-хранение и реализация супов;</p>	4	
<p>Тема 3.1.4. Приготовление горячих соусов.</p>	12	2	5	5	<p>-выбор ассортимента горячих соусов :</p> <p>-выбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их;</p> <p>-организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;</p> <p>-приемка сырья, бульонов, отваров, полуфабрикатов для соусов;</p> <p>-приготовление горячих сложных соусов:</p> <p>- красных (пикантный, охотничий, мадера,</p>	4	

					<p>робер);</p> <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). - подбор столовой посуды для отпуска соусов; - порционирование и оформление , различными вариантами подачи соусов к блюдам; -проведение бракеража; -хранение и реализация соусов; 		
Тема 3.2.1. Приготовление блюд из вареных, припущенных, тушеных овощей, грибов.	12	2	5	5	<p>Организация рабочего места в горячем цеху:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, – производственным инвентарем, кухонной посудой. <p>Приготовление 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).</p> <p>Подбор посуды для подачи.</p> <p>Подбор и использование соусов к овощным блюдам.</p> <p>Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров.</p> <p>Проведение бракеража.</p> <p>Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.</p>	4	

<p>Тема 3.2.2. Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра.</p>	24	2	11	11	<p>Организация рабочего места в горячем цеху: – ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, – производственным инвентарем, кухонной посудой. Приготовление 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. Подбор посуды для подачи. Подбор и использование соусов к овощным блюдам. Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.</p>	4	
<p>Тема 3.5.1. Приготовление блюд из отварного и жареного мяса, птицы, диких животных.</p>	12	2	5	5	<p>-Выбор ассортимента блюд из мяса отварного и жареного -выбор основных полуфабрикатов из мяса, дополнительных продуктов -приемка и органолептическая оценка качества сырья для мясных блюд; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового оборудования (установка температурного режима нагрева), соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности; -варка мясных полуфабрикатов, мясопродуктов, - приготовление блюд из отварного мяса, птицы, диких животных (баранина с овощами (айриштю), языки отварные, котлеты рубленые телячьи паровые, кролик отварной, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, почки жаренные в сухарях), -подбор гарниров и соусов для подачи блюд из отварного мяса; -подбор столовой посуды для подачи блюд; -жарка мяса крупным куском, порционным; - приготовление блюд из жареного мяса (ростбиф, грудинка фаршированная, оленина или лосятина жареные, гусь,</p>	4	

					<p>утка фаршированные, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному);</p> <p>-подбор гарниров и соусов для жареных блюд из мяса;</p> <p>-подбор столовой посуды, оформление различными вариантами;</p> <p>-проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p>		
<p>Тема 3.5.2. Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса, птицы и диких животных.</p>	12	2	5	5	<p>Выбор ассортимента блюд из тушеного, запеченного мяса</p> <p>-выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового- оборудования;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление блюд из тушеного мяса, птицы, диких животных (мясо, шпигованное с овощами, чанахи, говядина, тушенная с черносливом, почки по-русски, медвежатина тушенная, тушеное мясо кабана, гусь, утка по-домашнему, чахохбили).</p> <p>-подбор гарниров, соусов. Оформление различными способами тушенных мясных блюд</p> <p>- приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из запеченного мяса (котлеты натуральные, запеченные в соусе, форшмак).</p> <p>-проведение бракеража готовых блюд</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p>	4	
<p>Тема 3.5.3. Приготовление , блюд из рубленого мяса и котлетной массы</p>	12	2	5	5	<p>-Выбор ассортимента блюд из рубленого мяса и котлетной массы;</p> <p>-выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья для мясных блюд;</p> <p>-организация рабочего места в мясном цехе;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление, оформление блюд из</p>	4	

					<p>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).</p> <p>-подбор столовой посуды для подачи блюд; -проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд</p>		
Тема 3.3.1. Приготовление блюд из круп и бобовых.	12	2	5	5	<p>Приемка и подготовка круп: гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной; бобовых (горох, фасоль, бобы, чечевица), кукурузы. Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <p>- ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой;</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при работе, Санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции.</p> <p>Выполнение тепловой обработки: приготовление каш(рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной) и бобовых. Варка бобовых для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Приготовление 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).</p> <p>Подбор посуды для подачи. Подбор и использование соусов для отпуска. Порционирование готовых блюд и гарниров.</p> <p>Проведение бракеража.</p> <p>Соблюдение режима реализации готовых блюд из круп, бобовых.</p>		
Тема 3.3.2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	12	2	5	5	<p>Подготовка макаронных изделий к варке.</p> <p>Выполнение варки макаронных изделий различными способами.</p> <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.</p> <p>Использование соусов для подачи блюд из макаронных изделий.</p>		
Тема 3.6.1. и тема 3.6.2.	12	2	5	5	<p>Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц.</p> <p>Приготовление, оформление блюд из яиц: яйца,</p>		

<p>Приготовление блюд из яиц и творога.</p>				<p>фаршированные помидорами, запеченные под молочным соусом, драчена, рулет яичный с морковью. Подготовка творога для приготовления блюд. Приготовление, оформление блюд из творога: сырники с овощами (картофелем, морковью), запеканка творожная, пудинг творожный, вареники с творогом, творожники «Пряженые» (с морковью, сыром). Приготовление холодных блюд из творога. Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд.</p>
---	--	--	--	---

Зам. директора по УПР:

Л.Г.Низамутдинова

Преподаватель :

Л.А.Зайцева

:

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающийся (аяся) на 2 курсе по специальности СПО
19.02.10<<технология продукции общественного питания >> успешно прошел учебную
практику по профессиональному модулю ПМ .03 «Организация процесса приготовления
и приготовление сложной горячей кулинарной продукции «в объеме 180 часов с 03 июня
2019 года по 03 июля 2019 года на базе

.....

.....

ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.

Вид работ, выполняемых во время практики.	Объем работ, часов	Качество выполняемых работ в соответствии с особенностями (или) требованиями организации ,в которой проходила практику (оценка)
1.Приготовление блюд из отварной , припущенной рыбы и морепродуктов	12	
2.Приготовление блюд из жареной и рубленой рыбы	12	
3.Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы	12	
4.Приготовление блюд из рыбы для банкетов	8+4(8,9.06	
5.Приготовление бульонов и супов заправочных.	4+8(9,10.06)	
6.Приготовление супов молочных, прозрачных и супов – пюре.	12(11.06-8,12.06	
7.Приготовление супов сладких и холодных супов.	12	
8.Приготовление горячих соусов	12	
9.Приготовление блюд из вареных , припущенных, тушеных овощей и грибов.	12	
10.Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра.	12	
11.Приготовление блюд из отварного и жареного мяса, птицы , диких животных.	12	

12.Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса, птицы и диких животных.	12	
13.Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы.	12	
14.Приготовление блюд из круп и бобовых.	12	
15.Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	6	
16.Приготовление блюд из яиц и творога.	6	
ИТОГО:	180	

Руководитель практики от учебного заведения :
 Зайцева Л.А.преподаватель специальных дисциплин высшей
 квалификационной категории _____

Руководитель практики от предприятия
