

Содержание

1. Паспорт программы практики
 - Область применения программы практики
 - Цели и задачи практики, требования к результатам
 - Место практики в структуре ОПОП
 - Трудоемкость и сроки проведения практики
 - Место прохождения практики
 2. Результаты освоения программы практики
 3. Структура и содержание практики
 4. Условия реализации программы практики
 - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
 - 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса
 5. Контроль и оценка результатов практики
 6. Аттестация по итогам практики
- Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО

ПМ.03ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной и производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования инвентаря;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условиях хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

1.3. Место учебной и производственной практики в структуре ОПОП

УП.03 и ПП.03 проводятся, в соответствии с утвержденным учебным планом, при прохождении междисциплинарного курса МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в рамках профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 составляет:

УП.03 Учебная практика - 36 часов

ПП.03 Производственная практика - 72 часа

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса.

Практика проводится на 3 курсе, в 6 семестре.

1.5. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории ГБПОУ МО «Электростальский колледж» мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания г.о. Электросталь и г.Ногинск на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2. Результаты освоения программы практики УП.03 и ПП.03

Результатом прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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), результаты 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.03 и ПП.03

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ 0.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.03		
Тема 03.01 Совершенствование навыков приготовления сложных заправочных супов, современные варианты подачи	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных заправочных супов, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	36 7,2
Тема 03.02 Совершенствование навыков приготовления сложных горячих супов: пореобразных, прозрачных, современные варианты подачи	Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных горячих супов: пореобразных, прозрачных, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2
Тема 03.03 Совершенствование навыков приготовления соуса красного основного и белого основного, его производных, национальных соусов, современные варианты подачи	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления соуса красного основного, его производных, национальных соусов, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2
Тема 03.04 Совершенствование навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления отварных, припущенных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2

<p>Тема 03.05 Совершенствование навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы Зачет –Приготовление блюда «Бифштекс натуральный рубленый с гарниром»</p>	<p>Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления жаренных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требования к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	<p>7.2</p>
<p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.03</p>		
<p>Тема 1</p>	<p>Виды работ: Приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов, заправочных супов и соусов.</p>	<p>72 36</p>
<p>Тема 2 Зачет –Приготовление блюда «Рулет из птицы с гарниром»</p>	<p>Виды работ: Приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и домашней птицы.</p>	<p>36</p>
<p>Всего часов по УП.03 и ПП.03 по ПМ,03</p>		<p>108</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УП.03 и ПП.03

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

4.1.1. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.1.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех; Мясной цех. Горячий цех; Холодный цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Шильман Л.З., Мальгина С.Ю. Технологические процессы предприятий питания. – М.: Издательский центр «Академия». 2017 – 192с.
2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания - М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 320с.
3. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андонова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)
4. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018. – (176 стр.)
5. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
6. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)

Дополнительные источники:

1. Периодическая литература (газеты, журналы, каталоги);
2. Диски, презентации по темам;
3. Плакаты по теме «Технология приготовления сладких блюд и напитков»;

Интернет-ресурсы:

- www.cooksmeal.ru/chefs/
- <http://biopro16.ru/>
- <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
- <http://www.kobor.ru/>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав:

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера:

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной и производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию: дневник практики

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>1. Соблюдение правил подбора продуктов и дополнительных ингредиентов, для приготовления сложных супов.</p> <p>2. Приготовление сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</p> <p>3. Правильность приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.</p> <p>4. Отработка вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов, согласно требованиям подачи блюд.</p> <p>5. Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи сложных супов.</p>	<p>Оценка защиты индивидуального и группового практического задания:</p> <p>органолептическая оценка готового блюда или изделия;</p> <p>отчет по практике:</p> <p>портфолио;</p> <p>экспертная оценка выполнения ЭК</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>1. Правильность выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.</p> <p>2. Приготовление сложных горячих соусов в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</p> <p>3. Использование широкого ассортимента вкусовых добавок в различных вариантах для сложных холодных соусов в соответствии с вкусовым и предпочтениями.</p> <p>4. Правильность подбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.</p> <p>5. Оформление тарелок и блюд с горячими соусами по правилам соусной композиции и в соответствии с эстетичностью восприятия.</p> <p>6. Соблюдение температуры подачи сложных горячих соусов в соответствии с технологией и требованиями СанПиНа.</p>	<p>Оценка защиты индивидуального и группового практического задания;</p> <p>органолептическая оценка готового блюда или изделия;</p> <p>отчет по практике:</p> <p>портфолио;</p> <p>экспертная оценка выполнения ЭК.</p>

<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>1. Правильность разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра, в зависимости от типа предприятий.</p> <p>2. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</p> <p>3. Правильность сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами, пряностями и приправами для создания гармоничных блюд.</p> <p>4. Применение традиционных и современных вариантов сочетаемости вина, фруктов и сыра в соответствии с вкусовыми предпочтениями.</p> <p>5. Соблюдение температуры подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов в соответствии с технологией и требованиями СанПиНа.</p> <p>6. Оценка качества блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с технологическими и санитарными требованиями.</p>	<p>Оценка защиты индивидуального и группового практического задания: органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио: экспертная оценка выполнения ЭК</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>1. Правильность разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса, птицы в зависимости от типа предприятия.</p> <p>2. Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</p> <p>3. Правильность подачи и оформления сложной кулинарной продукции в соответствии с технологией;</p> <p>4. Владение техникой нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде в соответствии с правилами транширования.</p> <p>5. Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи сложных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>6. Оценка качества блюд из грибов и сыра в соответствии с технологическими и санитарными требованиями.</p>	<p>Оценка защиты индивидуального и группового практического задания: органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио: экспертная оценка выполнения ЭК</p>

6. Аттестация по итогам учебной и производственной практики по ПМ.03

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности (профессии) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики и производственной практики является зачет. Зачет проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

При выставлении итоговой оценки по практике (зачета или

дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Приложение к программе: «Дневник практики»

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

УП.03 _____ (даты практики)

ПП.03 _____ (даты практики)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент(ка) _____, группа _____
Фамилия, И.О., номер группы

Куратор практики: _____
Фамилия, И.О. преподавателя\ мастера п/о

Руководитель практики : _____
Фамилия, И.О. руководителя предприятия

М.П.

г. о. Электросталь, 2019-2020 г.

**Внутренние страницы дневника по производственной/учебной практике
(количество страниц зависит от продолжительности практики)**

Модули	Описание ежедневной работы	Объём часов	Дата	Оценка/подпись куратора
ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙКУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		108		
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.03		36		

Тема 03.01 Совершенствование навыков приготовления сложных заправочных супов, современные варианты подачи	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных заправочных супов, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
Тема 03.02 Совершенствование навыков приготовления сложных горячих супов: пюробразных, прозрачных, современные варианты подачи	Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных горячих супов: пюробразных, прозрачных, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
Тема 03.03 Совершенствование навыков приготовления соуса красного основного и белого основного, его производных, национальных соусов, современные варианты подачи	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления соуса красного основного, его производных, национальных соусов, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
Тема 03.04 Совершенствование навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления отварных, припущенных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		

Тема 03.05 Совершенствование навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы Зачет – Приготовление блюда «Бифштекс натуральный рубленый с гарниром»	Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления жаренных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.03		72		
Тема 1.	Виды работ: Приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов, заправочных супов и соусов	36		
Тема 2. Зачет – Приготовление блюда «Рулет из птицы с гарниром»	Виды работ: Приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и домашней птицы. Зачет – Приготовление блюда «Рулет из птицы с гарниром»	36		

Задания для проведения зачета (УП.03)

ЗАДАНИЕ

Приготовить блюдо «Бифштекс натуральный рубленый с гарниром» и заполнить отчет по заданной форме.

Форма отчета:

1. Рассчитать технологическую карту блюда и выполнить расчет на 10 порций.
2. Составить технологическую схему приготовленного блюда.
3. Произвести органолептическую оценку блюда.
4. Указать сроки и температуру хранения приготовленного блюда

Задания для проведения зачета (ПП.03)

ЗАДАНИЕ

Приготовить блюдо «Рулет из птицы с гарниром» и заполнить отчет по заданной форме.

Форма отчета:

5. Рассчитать технологическую карту блюда и выполнить расчет на 10 порций.
6. Составить технологическую схему приготовленного блюда.
7. Произвести органолептическую оценку блюда.
8. Указать сроки и температуру хранения приготовленного блюда.