

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 30.01.2024 13:53:08
Уникальный программный ключ:
7f14295cc243663512787ff1135ff9c1305eca75d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. проректора по УМиВР



Е.В. Хохлова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Москва, 2022г.

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики	3
2. Структура и содержание учебной практики.....	6
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики.....	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	16

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики

ПМ.02 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики.

Рабочая программа учебной практики уп.02.01 «организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (пссз) в соответствии с фгос спо по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело.

Учебная практика является очередным этапом обучения и проводится для приобретения студентами знаний, умений, навыков по профессии, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения программы учебной практики.

в результате изучения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности «организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
Ок 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Ок 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Ок 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
Пк 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Пк 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Пк 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
Пк 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Пк 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Пк 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Пк 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Пк 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2.2 в результате освоения программы учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	Иметь практический опыт:разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, Инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,
-------------------------	---

	<p>региональных;упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;контроле хранения и расхода продуктов.</p>
Уметь	<p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
Знать	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. Авторских, брендовых, региональных;рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;актуальные направления в приготовлении горячей Кулинарной продукции;способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

1.3 количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики профессионального модуля.

Продолжительность практики - 36 часов, рассредоточено в течении 5 семестра.

2. Структура и содержание учебной практики

2.1 тематический план практики

Виды учебной работы	Количество часов
Прохождение инструктажа по тб и от	4
Работа на рабочих местах, выполнение обязанностей по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	30
Оформление отчета по практике	2
Итого:	36

2.2 содержание практики

Виды работ	Содержание работ	Количество часов	Коды компетенций	
			Ок	Пк
Прохождение инструктажа по тб и от.	Прохождение инструктажа по тб и от.	4	Ок 01 Ок 04 Ок 10	
Работа на рабочих местах, выполнение обязанностей по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 	30	Ок 01 Ок 04 Ок 10	Пк 2.1, пк 2.2, пк 2.3, пк 2.4, пк 2.5, пк 2.6, пк 2.7, пк 2.8.

	<p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>			
--	---	--	--	--

	<p>посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом</p>			
--	---	--	--	--

	<p>требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>			
--	---	--	--	--

	<p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
Оформление отчета по практике	Оформление отчета о практике.	2	Ок 01 Ок 04 Ок 10	Пк 2.1, пк 2.2, пк 2.3, пк 2.4, пк 2.5, пк 2.6, пк 2.7, пк 2.8.
Итого по модулю:		36		

3. Условия реализации рабочей программы учебной практики.

Руководитель учебной практики студентов:

- обеспечивает студентов учебно-методической и иной документацией (программами, индивидуальными заданиям на практику, и т. Д.);
- систематически консультирует студентов по вопросам прохождения практики;
- доводит до студентов требования по ведению дневников и составлению отчёта по практике;
- принимает отчеты студентов, организует их защиту;
- организует хранение на кафедре документации о проведении практики.
- проводит со студентами инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- обеспечивает студентов-практикантов рабочими местами в соответствии с программой практики, предоставляет возможность использования имеющейся литературы, технической и другой документации, а также создает необходимые условия для получения в период прохождения практики студентами знаний по вопросам в области экономики, организации и управления торгово-технологическим процессом, рекламы, логистики и применяемым технологиям, а также технике безопасности и т.п.;
- по окончании практики дает отзыв о прохождении студентами производственной практики и качестве подготовленных ими отчётов.

Во время учебной практики студенты составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное заведение с отзывом руководителя практики. В отзыве дается характеристика прохождения студентом учебной практики. Отмечается уровень теоретической и практической подготовки студента при выполнении программы практики, степень проявления инициативы и творчества, трудовая дисциплина, упущения и недостатки.

Содержание профессиональной практики определяет примерная программа профессионального модуля и программа практики по специальности

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы профессионального модуля должны быть

Предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии

Кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:
доской
Учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),
Шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации,
Мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами
Продуктов, муляжами, плакатами, dvd фильмами, мультимедийными пособиями).
Лаборатория «учебная кухня ресторана»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья,
Шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор Кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;57
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная

3.2 информационное обеспечение практики. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 печатные издания

1. Российская федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [электронный ресурс]: федер. Закон: [принят гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. Российская федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [электронный ресурс]: постановление правительства рф: [утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. От 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Гост 30390-2013 услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – введ. 2016 – 01 – 01.- м.: стандартиформ,.- 2019.- iii, 24 с.
4. Гост 30389-2013 услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – введ. 2016 – 01 – 01. – м.: стандартиформ, 2019 .- iii, 21с.
5. Гост 31987-2012 услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- введ. 2015 – 01 – 01. – м.: стандартиформ, 2019.- iii, 17 с.
6. Гост 31988-2012 услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – введ. 2015 – 01 – 01. – м.: стандартиформ, 2019. – iii, 26 с.
7. Гост 31986-2012 услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – введ. 2015 – 01 – 01. – м.: стандартиформ, 2019. – iii, 26 с.
8. Васюкова а.т. славянский а.а. куликов д.а. технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.-м.: издательство: кнорус, 2021.-224 с.
9. Володина м.в., сопачева т.а. организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник.-м: иц академия, 2019. - 192 с.

10. Гайворонский к.я., щеглов н.г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. Для сред. Проф. Образования– 3-е издание. – м.: издательство «инфра -м», 2021. – 469 с.
11. Епифанова м.в. товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования.-2-е издание. -м.: иц академия, 2019.-208 с.
12. Потапова и.и. организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. Учебник.- м: издательский центр «академия», 2020. - 208 с.
13. Самородова и.п. организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник. - м.: издательский центр «академия», 2018.- 192 с.

3.2.2 электронные ресурсы.

1. Тр тс 021/2011 технический регламент таможенного союза "о безопасности пищевой продукции" .-введ. 2019-08-08.-263 с. [электронный ресурс]. -режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
2. Российская федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [электронный ресурс]: федер. Закон: [принят гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. На 13.07.2015г. № 213-фз]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901751351>
3. Санпин 2.3/2.4.3590-20 "санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» постановление главного государственного санитарного врача рф от 27 октября 2020 года п 32. [электронный ресурс].-режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>
4. Санпин 2.3.2.1078-01 гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление главного государственного санитарного врача рф от 14 ноября 2001 г. № 36. [электронный ресурс].- режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>
5. Санпин 2.3.2. 1324-03 гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [электронный ресурс]: постановление главного государственного санитарного врача рф от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>
6. Тои р-95120-(001-033)-95. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания (утв. Приказом роскомторга от 03.10.1995 п 87) инструкция № 23 по охране труда повара [электронный ресурс].-режим доступа: <https://sudact.ru/law/toi-r-95120-001-033-95-tipovye-instruktsii-po-okhrane-truda/razdel-2/>

3.2.3 интернет-источники

1. [Http://docs.cntd.ru/](http://docs.cntd.ru/) - электронный фонд правовых и нормативно-технических документов.
2. [Http://www.tehdoc.ru/](http://www.tehdoc.ru/) - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны

труда

3. [Http://povary.ru/](http://povary.ru/) -кулинарный портал

4. [Https://www.youtube.com/](https://www.youtube.com/) - видеохостинг

3.2.4 дополнительные источники

1. Журнал – товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- пищевая промышленность.
3. Журнал – питание и общество
4. Журнал – общепит

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля)	Критерии оценки	Методы оценки.
Пк 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы хасп и требований безопасности; Обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; Оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; Соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; Соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	<i>Текущий контроль:</i> - контроль выполнения работ по практике и индивидуального задания <i>Итоговый контроль:</i> предоставление заполненного отчета по практике.

	<p>ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; Соблюдение правил утилизации пищевых отходов; Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; Демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>Пк 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы хассп и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; Выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; Выявление дефектов и установление способов их устранения; Соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p>	

	<p>Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) Требованиям заказа;</p> <p>Выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>Пк 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Приготовление, непродолжительное хранение Горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в Соответствии с требованиями системы хассп и требований безопасности при;</p> <p>Выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;</p> <p>Соблюдение стандартов</p>	

	<p>чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; Соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; Соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, Выход и т.д.) Требованиям заказа; Выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; Презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	
<p>Пк 2.4. Осуществлять Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы хассп и требований безопасности; Выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп,</p>	

	<p>бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>Выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>Соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) Требованиям заказа;</p> <p>Выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</p> <p>Презентации горячих блюд и гарниров из овощей, Круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	
<p>Пк 2.5. Осуществлять приготовление, Творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и</p> <p>Подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного</p> <p>Ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Выполнение требований</p>	

	<p>персональной гигиены в соответствии с требованиями системы хассп и требований безопасности;</p> <p>Выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>Выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>Соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) Требованиям заказа;</p> <p>Выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>Презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	
--	---	--

	<p>категорий потребителей, видов и форм Обслуживания</p>	
<p>Пк 2.6. Осуществлять Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы хассп и требований безопасности; Выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; Выявление дефектов и определение способов их устранения; Соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; Соответствие готовой продукции (внешний вид, Форма, вкус, текстура, выход и т.д.) Требованиям заказа; Выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; Демонстрация умений пользоваться технологическими</p>	

	<p>картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>Презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом Потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>Пк 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы хассп и требований безопасности;</p> <p>Выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>Выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>Выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>Соответствие потерь при</p>	

	<p>приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) Требованиям заказа;</p> <p>Выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных Категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>Презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий Потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>Пк 2.8. Осуществлять Разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Выполнять разработку, адаптацию рецептов Горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>Выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; Выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; Соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; Ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; Демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
--	--	--

формы, методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформировалось профессиональных, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умение.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
Ок 01 Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – Адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – Оптимальность определения этапов решения задачи; 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

	<ul style="list-style-type: none"> - Адекватность определения потребности в информации; - Эффективность поиска; - Адекватность определения источников нужных ресурсов; - Разработка детального плана действий; - Правильность оценки рисков на каждом шагу; - Точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
Ок 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - Оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
Ок 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - Правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

По результатам практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристику на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, и отчета по практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике.

Требования к отчету практической подготовки (учебная Практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в word,

Распечатан на одной стороне белой бумаги формата а4 (210x297 мм).

Цвет шрифта -

Черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – timesnewroman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- титульный лист
- аттестационный лист
- задание
- план график
- дневник
- отчет;
- сертификат
- характеристика о практиканте
- приложение

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

1. Супы: понятие, значение, классификация. Формирование вкуса и аромата при варке супов. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара. Характеристика. Требования качеству. Режимы хранения и реализации.

2. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных соуса майонез, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез. Изменения, происходящие при хранении соуса.

3. Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

4. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке.

5. Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приёмы и правила приготовления супов-пюре, супов-кремов, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

6. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

7. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

8. Соусы. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления соуса красного основного, его использование, требования к качеству. Производные красного соуса. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса красного.

9. Блюда и гарниры из круп. Классификация блюд. Общие правила варки каш различной консистенции и изделия из них. Ассортимент, отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

10. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из жаренных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества

блюд при хранении. Основные критерии безопасности.

11. Заправочные супы. Технологический процесс приготовления супов. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Характеристика, ассортимент, отличительные особенности. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

12. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд в т.ч. заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности. Правила варки и припускания рыбы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

13. Рассольники. Технологический процесс приготовления супов. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

14. Солянки. Технологический процесс приготовления супов. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

15. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий их бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

16. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: основным способом, во фритюре. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

17. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из тушеных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.

18. Холодные супы. Характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

19. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Производные соуса белого. Использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса белого

20. Блюда из тушенной и запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

21. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из запеченных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности

22. Супы молочные. Характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к

качеству. Режимы хранения и реализации.

23. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование. Требование к качеству, режимы хранения и реализации

24. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареного картофеля. Правила оформления и подачи

25. Яично-масляные соусы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использование. Требования к качеству, режимы хранения.

26. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из запеченных овощей: картофельного пюре, рулета картофельного, запеканки овощной, голубцов овощных; кабачков, помидор, перца, баклажан, фаршированных овощами, солянки овощной; капусты цветной, запеченной под соусом.

27. Правила варки бобовых и макаронных изделий. Приготовление и отпуск, требования к качеству блюд: бобовые с луком, бобовые в томате. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранность витаминов группы В

28. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, творогом в томате, макаронник, лапшевник.

29. Ассортимент, технологический процесс приготовления, отпуска, блюд из припущенной рыбы. Гарниры и соусы к припущенной рыбе. Оформление блюд. Требования к качеству, сроки реализации

30. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, шницель рыбный натуральный, рулет из рыбы, зразы рыбные рубленые, тельное из рыбы, тефтели рыбные. Сроки реализации

31. Технологический процесс варки мяса для 2-х блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.

32. Блюда из мяса, жаренного крупным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации.

33. Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; принципы подбора этих гарниров к блюдам. Изменения, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий

34. Классификация блюд из рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порциями (кусками). Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Причины изменения массы в результате тепловой обработки рыбы

35. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушеного порционными и мелкими кусками. Фирменные блюда, реализуемые на Вашем предприятии. Требования к качеству, сроки реализации

36. Приготовление и отпуск блюд из тушеных субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации

37. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, жаренной основным способом и во фритюре. Оформление блюд. Требования к качеству, сроки реализации

38. Классификация блюд из овощей. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Общие правила варки овощей. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей

39. Технологический процесс жарки мяса крупными и мелкими кусками. Выбор мяса для жарки, температурный режим, процессы происходящие при жарке. Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила подачи. Требования к качеству. Сроки реализации

40. Ассортимент и отличительные особенности блюд и гарниров из отварных овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Оформление блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству

41. Приготовление и использование каш рассыпчатых (гречневой, рисовой); вязких (рисовой, манной); жидких. Требования к качеству

42. Характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жаренных, тушеных, замороженных овощей, выпускаемых промышленностью. Режим хранения. Сроки реализации

43. Технологический процесс приготовления тушеного мяса крупными кусками. Процессы, происходящие при тушении мяса. Ассортимент блюд из тушеного мяса, гарниры и соусы к блюдам, требования к качеству, сроки реализации

44. Технологический процесс приготовления и отпуска котлет натуральных (из свинины, баранины), эскалопов, котлет, шницелей. Отличительные особенности, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации

45. Причины увеличения массы и объема при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп. Виды каш. Общие правила варки каш.

46. Приготовление и отпуск, отличительные особенности, требования к качеству изделий из каш: запеканка рисовая, крупеник гречневый, пудинг манный, котлеты пшеничные, клецки манные

47. Технологический процесс приготовления антрекота и бифштекса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, сроки хранения и реализации

48. Блюда из мяса, жаренного порционным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации

49. Технологический процесс приготовления котлет, крокет, зраз из картофеля - (морковных, свекольных, капустных) и блюд из грибов - грибы в сметанном соусе с картофелем, картофель запеченный в сметанном соусе с грибами. Правила оформления, отпуска; рекомендуемые соусы

50. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к

качеству блюд из тушеных овощей: капусты тушенной, рагу из овощей; свеклы тушенной в сметане; моркови, тушенной с рисом и черносливом

51. Приготовление, отличительные особенности и отпуск блюд из жареных субпродуктов: мозги жареные, почки жаренные в соусе, печень жаренная с луком, печень по-строгановски. Требования к качеству. Сроки реализации.

Ситуационные задачи.

1. Сколько порций Рагу можно приготовить из 10 кг баранины 2 категории в кафе? Сколько потребуется других продуктов в апреле?

2. Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 50 порций Борща московского в марте с использованием говядины 2 категории в ресторане. Выход 1 порции 500 гр

3. Сколько порций плова из индейки можно приготовить, если поступило 70 кг индейки полупотрошенной 1 категории. Колонка №2

4. Рассчитать продукты для приготовления 200 порций баранины отварной по 3 колонке СРБ, гарнир – картофельное пюре, соус паровой, сезон – декабрь, баранина 2 категории.

5. Сколько порций Поджарки из севрюги можно приготовить в ресторане, если поступило 28 кг.севрюги средними экземплярами с картофелем в январе месяце

6. Сколько кролика полупотрошенного нужно взять для приготовления 70 порций плова из кролика по колонке №2?

7. Рассчитать продукты для приготовления 85 порций Щуки отварной с рагу овощным и соусом польским можно приготовить в ресторане в феврале месяце, если поступила щука мелкими экземплярами

8. Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций Супа картофельного с крупой и мясными фрикадельками в кафе, в марте месяце. Выход порции 250гр

9. Рассчитать продукты для приготовления 250 порций Рагу из овощей в марте месяце в ресторане. Заменить томат-пюре на томат пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.

10. Рассчитать продукты необходимые для приготовления 250 порций Похлебки по- суворовски, если в наличии судак неразделанный мелкими экземплярами. Рассчитайте необходимое количество картофеля и моркови в феврале месяце

11. Определить, сколько порций Супа картофельного с рыбными фрикадельками можно приготовить, если на производстве имеется 60 кг окуня морского крупного потрошенного с головой. Выход 1 порции супа – 500 гр

12. Выписать продукты для приготовления 50 порций Поджарки с кашей гречневой рассыпчатой в кафе, если в наличии баранина 2 категории.

13. Определить, сколько порций Щей из овощей с капустой и мясом

можно приготовить в кафе в январе месяце, если на производстве имеются 30,4 кг.говядины 2 категории. Выход 1 порции – 500 гр

14. Выписать продукты для приготовления 40 порций Эскалопа в ресторане. Поступила свинина обрезная в октябре.

15. Выписать продукты весом нетто для приготовления 160 порций Свеклы тушеной в сметане в ресторане

16. Выписать продукты для приготовления 200 порций Судака, тушенного в томате с овощами в ресторане, если в наличии судак мелкими экземплярами, с рагу овощным в феврале месяце. Заменить уксус 3 % на уксусную эссенцию 80%.

17. Рассчитать продукты для приготовления и отпуска 150 порций Рассольника по- кубански, в марте месяце на бульоне, если в наличии почки говяжьи охлажденные и томатная паста с содержанием сухих веществ 27-32%.

18. Сколько порций Говядины духовой можно приготовить в кафе, если поступила говяжья туша 1 категории весом 180 кг? Сколько потребуется других продуктов?

19. Сколько мякоти птицы нужно взять для приготовления 100 порций котлет рубленых из кур, если куры поступили потрошенные 1 категории. Кожа используется. Колонка №1

20. Сколько порций Трески отварной с пюре картофельным и соусом томатным можно приготовить в кафе, в ноябре месяце, если на производство поступило 37 кг.трески потрошенной обезглавленной мелкими кусками.

21. Определить, сколько порций Супа-пюре из разных овощей можно приготовить в ресторане в апреле из 140 кг картофеля. Рассчитать количество сухого молока.

22. Сколько порций лангета натурального можно приготовить из 34,2 кг тонкого и толстого краев говядины 2 категории? Рассчитать остальные продукты, гарнир – картофель, жареный во фритюре, расчет вести по 1 колонке СРБ

23. Рассчитать продукты для приготовления 100 порций Свинины жаренной в тесте с гарниром картофель фри в январе месяце, если в наличии свинина обрезная. Заменить молоко цельное на молоко сухое.

24. Сколько можно приготовить солянки на сковороде из окуня морского по 2 колонке СРБ, если окунь морской поступил потрошенный, обезглавленный мелкого размера, на производстве имеется 30 кг свежей капусты из этого блюда. Сколько понадобится остальных продуктов, если томатная паста поступила с содержанием 27% сухих веществ.

25. Определить количество пшеничной крупы, воды и соли для приготовления 30кг пшенной каши рассыпчатой.

Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики.

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовке (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой.