

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

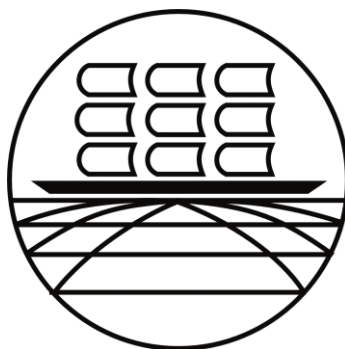
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко  
(подпись)

«31» августа 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**  
Методической комиссии преподавателей  
дисциплин профессионального цикла спе-  
циальностейотделения Промышленное ры-  
боловство

Председатель МК  
Обносов В.А.

Протокол от «29» мая 2019 г.

**Разработано**  
на основе ФГОС СПО по специальности  
19.02.10 Технология продукции обществен-  
ного питания, утвержденного приказом Ми-  
нистерства образования и науки РФ № 384 от  
22 апреля 2014г., рабочей программы по ПМ.  
03 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложной горячей кулинарной  
продукции

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения про-  
мышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты  
внутренний: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного ры-  
боловства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»  
внешний: Горохова С. А., преподаватель ГАПОУ МО "Мурманский  
строительный колледж имени Н.Е. Момота"

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

*\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

### Лист изменений, вносимых в РП

по производственной практике профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения  
Промышленное рыболовство

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г., протокол № \_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

# **1. Паспорт программы производственной практики по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

## **1.1 Область применения рабочей программы.**

**Рабочая программа производственной практики** составлена в соответствии с:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения;
- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 ФЗ;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающие основные профессиональные программы среднего профессионального образования» от 18.04.2013 № 291;
- Уставом ФГБОУ ВО «МГТУ»;
- Положением о «Мурманском морском рыбопромышленном колледже имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»;
- Требованиями ФГОС СПО по разным специальностям.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля.**

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт** по видам профессиональной деятельности:

ПО1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**уметь:**

У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У3 проводить расчеты по формулам;

У4 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;

У5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**знать:**

31 ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

32 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

33 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

34 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

35 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

36 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

37 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

38 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

39 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

310 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

311 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

312 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

313 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

314 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

315 правила соусной композиции горячих соусов;

316 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

317 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

318 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

319 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

320 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

321 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

322 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

323 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

324 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

325 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

326 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

327 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

328 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

329 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

330 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

331 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

332 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

333 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

334 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

335 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

336 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;

337 варианты сочетания круп, бобовых и макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

338 методы организации производства и технологический процесс приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;

339 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из круп, бобов и макаронных изделий;

340 особенности подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд;

341 организацию технологического процесса приготовления сложных блюд из творога и яиц;

342 ассортимент блюд из яиц и творога, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога;

343 ассортимент горячих напитков;

344 технологию приготовления горячих напитков.

**1.3 Результатом освоения** рабочей программы производственной практики профессионального модуля является овладение практикующимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Таблица 1

Код	Наименование результатов 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.
ДПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
ДПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из творога и яиц.
ДПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление горячих напитков.
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат 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.

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики профессионального модуля:**

Рекомендуемое количество часов на проведение производственной практики –

Всего – 144 часа



## 2 Структура и содержание производственной практики

Таблица 2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1.	2.	3.	4.
<b>Раздел 1 Организация и технология приготовления супов и соусов.</b>		<b>78</b>	
Введение	Содержание	2	
	1. Цели, задачи и содержание производственной практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производством и рабочим коллективом. Закрепление за практикантами рабочих мест.	2	2
Тема 1.1 Организация и технология приготовления супов.	Содержание	62	
	1. Технологический процесс варки бульонов для супов: костного, мясо-костного, рыбного, куриного, грибного.	6	2
	2. Способы и технология приготовления щей, борщей.	6	2
	3. Способы и технология приготовления солянок, рассольников.	6	2
	4. Способы и технология приготовления супов с овощами.	6	2
	5. Способы и технология приготовления супов с макаронными изделиями и домашней лапшой.	6	2
	6. Способы и технология приготовления супов с крупами и бобовыми.	6	2
	7. Способы и технология приготовления пюреобразных супов.	6	2
	8. Способы и технология приготовления прозрачных супов. Виды гарниров и способы подачи прозрачных супов.	6	2
	9. Способы и технология приготовления молочных, холодных и сладких супов.	6	2
	10. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении всех видов супов.	2	2
11. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, температура подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.	2	2	

	12.	Изучение требований к качеству и правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, и основные критерии оценки качества подготовленных компонентов. Изучение технологических и технико-технологических карт на сложные супы.	4	2
Тема 1.2 Организация и технология приготовления соусов.	Содержание		14	
	1.	Технология приготовления основных соусов и их производных.	12	2
	2.	Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Температура подачи сложных горячих соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2	2
<b>Раздел 2 Организация и технология приготовления вторых горячих блюд и гарниров.</b>			<b>62</b>	
Тема 2.1 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание		12	2
	1.	Организации производства сложных блюд из овощей и грибов при всех способах тепловой обработки. Правила порционирования, режимы хранения и реализации.	10	2
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества. Режимы хранения, сроки реализации.	2	2
Тема 2.2 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание		8	
	1.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	2
	2.	Требования к безопасности приготовления и подачи. Температурный режим приготовления, подачи и хранения готовой продукции. Правила сервировки и оформления.	2	2
Тема 2.3 Организация и технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание		8	
	1.	Изучение различных способов и приёмов приготовления сложной рыбной кулинарной продукции, оценка качества и безопасность готовой продукции различными способами.	6	2
	2.	Органолептическая оценка качества продуктов, контроль безопасности, правила порционирования, рекомендуемые гарниры, соусы к различным рыбным блюдам.	2	2
Тема 2.4 Организация и технология приготовления блюд из мяса и птицы.	Содержание		16	
	1.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса.	6	2
	2.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из птицы.	6	2
	3.	Оценка качества и безопасность готовой продукции различными способами.	4	2

		Варианты оформления сервировки. Температура и способы подачи сложных блюд из мяса и птицы. Органолептическая оценка качества кулинарных изделий. Правила порционирования, рекомендуемые гарниры, соусы к различным мясным блюдам и блюдам из птицы.		
Тема 2.5 Организация и технология приготовления блюд из яиц, творога и сыра.	Содержание		18	
	1.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из творога.	4	2
	2.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из яиц.	4	2
	3.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из сыра.	2	2
	4.	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из яиц, творога и сыра.	2	2
	5.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении вторых горячих блюд.	2	2
	6.	Изучение технологических и технико-технологических карт на сложные супы.	4	2
<b>Раздел 3 Организация и технология приготовления горячих напитков.</b>			<b>4</b>	
Тема 3.1 Технология приготовления горячих напитков.	Содержание		4	
	1.	Способы, методы и приемы приготовления горячих напитков.	2	2
	2.	Основные критерии оценки качества сырья и готовых горячих напитков всего ассортимента, организация технологического процесса, виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих напитков.	2	2
Всего:			144	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. Информационное обеспечение:

#### Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2015;
7. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
8. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
9. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература, 2018;
10. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.

#### Дополнительные источники:

1. Е.Д. Радченко «Организация производства предприятий общественного питания» М 2016г.
2. Под. Ред. Белоусовой Т.Е. Организация производства предприятий общественного питания» М 2012г.
3. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М. «Профиздат» 2002, 2005,2015.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

<b>Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем</b>		
<b>Учебный год</b>	<b>Наименование ПО</b>	<b>Сведения о лицензии</b>
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

## **1. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение ПМ 03 МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Базы практики подбираются с учетом близкого территориального расположения базовых предприятий, оснащённости их современным оборудованием и наличием на них квалифицированного персонала.

Реализация рабочей программы производственной практики профессионального модуля предполагает наличие оборудованного горячего цеха на предприятии.

Оборудование горячего цеха:

- рабочие места по количеству практикующихся;
- механическое и горячее оборудование в цехе;
- комплект инструментов и приспособлений;
- комплект технической документации.

Организация практики планируется учебным заведением, для чего необходимо подготовить:

- рабочую программу практики;
- договоры с предприятиями.

Контроль за работой практикантов осуществляют руководители практики, назначаемые учебным заведением из числа наиболее опытных преподавателей или предприятий из числа наиболее квалифицированных специалистов.

Основным контрольным документом, характеризующим степень полноты и качества выполнения программы практики, является отчет по практике.

Завершающая форма контроля – зачёт, оценивающий результаты учебной и практической деятельности обучающихся.

### **Перечень вопросов к зачету**

1. Охарактеризуйте технологический процесс варки костного бульона для супов.
2. Охарактеризуйте технологический процесс варки мясо-костного бульона для супов.
3. Охарактеризуйте технологический процесс варки рыбного бульона для супов.
4. Охарактеризуйте технологический процесс варки куриного бульона для супов.
5. Охарактеризуйте технологический процесс варки грибного бульона для супов.
6. Опишите способы и технологию приготовления щей, борщей.
7. Опишите способы и технологию приготовления солянок, рассольников.
8. Опишите способы и технологию приготовления супов с овощами.
9. Опишите способы и технологию приготовления супов с макаронными изделиями и домашней лапшой.
10. Опишите способы и технологию приготовления супов с крупами и бобовыми.
11. Опишите способы и технологию приготовления пюреобразных супов.
12. Опишите способы и технологию приготовления прозрачных супов. Укажите виды гарниров и способы подачи прозрачных супов.
13. Опишите способы и технологию приготовления молочных, холодных и сладких супов.
14. Опишите виды используемого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении всех видов супов.
15. Опишите варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, укажите температуру подачи супов.
16. Опишите структуру и укажите назначение технологических и технико-

технологических карт на блюда.

17. Охарактеризуйте технологию приготовления основных соусов и их производных.

18. Укажите варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.

19. Опишите организацию производства сложных блюд из овощей и грибов при всех способах тепловой обработки.

20. Охарактеризуйте правила порционирования, режимы хранения и реализации вторых блюд.

21. Укажите органолептические способы определения степени готовности и качества супов и вторых блюд.

22. Опишите технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Укажите правила сервировки и оформления.

23. Опишите различные способы и приёмы приготовления сложной рыбной кулинарной продукции.

24. Опишите технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса.

25. Опишите технологический процесс приготовления и отпуск блюд из птицы.

26. Укажите правила порционирования, рекомендуемые гарниры, соусы к различным мясным блюдам и блюдам из птицы.

27. Опишите технологический процесс приготовления и отпуск блюд из творога.

28. Опишите технологический процесс приготовления и отпуск блюд из яиц.

29. Опишите технологический процесс приготовления и отпуск блюд из сыра.

30. Опишите варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении вторых горячих блюд.

31. Опишите способы, методы и приемы приготовления горячих напитков.

32. Укажите основные критерии оценки качества сырья и готовых горячих напитков, виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих напитков.







МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Мурманский государственный технический университет»  
структурное подразделение

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период производственной практики

Обучающийся (аяся) \_\_\_\_\_ прошел (ла)

Ф.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(вид практики)

по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
код, наименование специальности

на (в) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(полное наименование организации)

в период с « \_\_\_\_\_ » 201 г. по « \_\_\_\_\_ » 201 г.

**Результаты прохождения практики**

1. Программа практики выполнена:

в полном объеме  частично  не выполнена

2. Характеристика на практиканта

Уровень теоретических знаний:  удов-но  хорошо  отлично

Уровень практических навыков:  удов-но  хорошо  отлично

Уровень освоения общих компетенций:  удов-но  хорошо  отлично

Уровень освоения профессиональных компетенций:  удов-но  хорошо  отлично

Готовность к профессиональной деятельности:  удов-но  хорошо  отлично

Качество выполнения производственных заданий:  удов-но  хорошо  отлично

Степень самостоятельности при выполнении заданий:  удов-но  хорошо  отлично

Уровень ответственности:  удов-но  хорошо  отлично

Пунктуальность:  удов-но  хорошо  отлично

Вежливость и субординация:  удов-но  хорошо  отлично

Рациональное использование рабочего времени:  удов-но  хорошо  отлично

Продуктивность выполнения заданий:  удов-но  хорошо  отлично  
Исполнительность:  удов-но  хорошо  отлично  
Соблюдение трудовой дисциплины:  удов-но  хорошо  отлично

Наибольшую сложность у студента вызвало \_\_\_\_\_

3. Оценка за выполнение заданий:  отлично  хорошо  удовлетворительно  
 неудовлетворительно

4. Участие в общественной жизни организации:  активное  пассивное

Рекомендуемая оценка за производственную практику \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
ФИО, должность

М.П.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

## **План отчета по производственной практике**

### **I. Теоретическая часть**

#### 1. Ознакомление с предприятием:

– Приведите краткую характеристику предприятия (месторасположение предприятия, режим работы, контингент питающихся, наличие филиалов, состав производственных, торговых, административных и складских помещений).

– Укажите перечень услуг предприятия и условия их оказания, цели и условия оплаты услуг (приложить перечень предоставляемых услуг).

#### 2. Технологическая часть:

##### 2.1 Приготовление костного бульона.

Опишите технологию приготовления костного бульона.

##### 2.2 Приготовление мясо-костного бульона.

Опишите технологию приготовления мясо-костного бульона.

##### 2.3 Приготовление рыбного бульона.

Опишите технологию приготовления рыбного бульона.

##### 2.4 Приготовление грибного отвара.

Опишите технологию приготовления грибного отвара.

##### 2.5 Приготовление заправочных супов.

Опишите технологию приготовления щей, борщей, рассольников и солянок. Перечислите ассортимент этих супов, указать особенности в подготовке продуктов, оформлении, срок реализации, разработайте одну технико-технологическую карту на любой заправочный суп и две технологические карты на два других любых заправочных супа, укажите требования к качеству.

##### 2.6 Приготовление пюреобразных супов.

Опишите общие принципы приготовления пюреобразных супов. Перечислите ассортимент этих супов, укажите особенности в подготовке продуктов, оформлении, срок реализации, разработайте одну технико-технологическую карту на пюреобразный суп и одну технологическую карту на другой пюреобразный суп, запишите требования к качеству.

##### 2.7 Приготовление сладких супов.

Опишите общие принципы приготовления сладких супов. Разработайте одну технологическую карту на сладкий суп.

##### 2.8 Приготовление вторых горячих блюд.

Укажите способы тепловой обработки рыбы, мяса и птицы для приготовления вторых горячих блюд. Разработайте технологические карты на вторые горячие блюда из мяса, рыбы, птицы, яиц и творога.

#### 3. Бракераж продукции:

Укажите понятие бракеража продукции, цель его проведения, состав бракеражной комиссии.

### **II. Практическая часть**

#### 1. Ознакомление с предприятием:

– Начертите схему взаимосвязи помещений, сделайте выводы о достоинствах и недостатках планировки предприятия.

– Начертите план горячего цеха с размещением оборудования. Внесите обоснованные предложения по механизации и автоматизации производственных процессов, перепланировке производственных помещений (если это необходимо).

#### 2. Технологическая часть:

– Приложите копию меню предприятия.

– Приложите технологические и технико-технологические карты.

3. Бракераж:

– Охарактеризуйте проведение бракеража на данном предприятии. Приложите копию бракеражного журнала.

**5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики**

<b>Результаты (освоенные ПК, ОК)</b>	<b>Требования к практическому опыту</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1	2	3	4
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление серьёзной мотивации к профессии;</li> <li>- стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений;</li> <li>- проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции;</li> <li>- стремление к повышению качества работы;</li> <li>- проявление творчества в выполнении самостоятельной работы;</li> <li>- подготовка по основам профессиональных знаний</li> </ul>	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.	Зачет
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность осознавать цели деятельности и умение их пояснять;</li> <li>- способность и готовность выполнять деятельность по образцу;</li> <li>- организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения поставленных задач из известных, оценивать их эффективность и качество;</li> <li>- способность применять знания, умения и навыки на практике;</li> <li>- способность работать самостоятельно.</li> </ul>	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.	Зачет
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность;</li> <li>- оперативно реагирует на нестандартные ситуации;</li> <li>- способность адаптироваться к</li> </ul>	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.	Зачет

	<p>новым ситуациям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стремление к повышению качества работы;</li> <li>- проявление творчества в выполнении самостоятельной работы;</li> </ul>		
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обмен информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям;</li> <li>- ориентирование в информационных потоках;</li> <li>- осознанное восприятие информации, распространяемой в СМИ;</li> <li>- способность к анализу информации, выделению главного, структурированию, представлении в доступной для других форме.</li> </ul>	<p>У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.</p>	<p>Зачет</p>
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение способами получения специальной информации;</li> <li>- стремление освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.;</li> <li>- владение современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.);</li> <li>- владение информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет).</li> </ul>	<p>У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.</p>	<p>Зачет</p>
<p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление навыков межличностного общения;</li> <li>- обладание способностью и готовностью к сотрудничеству;</li> <li>- умение слушать собеседников;</li> <li>- умение работать в группе, команде;</li> <li>- умение координировать коллективные действия работы группы;</li> <li>- умение организовывать деловое общение для максимальной пользы в выполнении работы.</li> </ul>	<p>У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.</p>	<p>Зачет</p>
<p>ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (под-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности за выполняемую работу;</li> <li>- способность брать на себя от-</li> </ul>	<p>У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.</p>	<p>Зачет</p>

чиненных), результат выполнения заданий.	ветственность за принятые решения и за работу членов команды (подчиненных).		
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение реализовывать в повседневной жизни полученные знания, умения и навыки;</li> <li>- наличие склонности к саморазвитию;</li> <li>- обладание способностью учиться;</li> <li>- умение работать самостоятельно;</li> <li>- способность воспринимать критику от других обучающихся;</li> <li>- способность критично относиться к своей работе;</li> <li>- обладание устойчивым стремлением к самосовершенствованию.</li> </ul>	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.	Зачет
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность к поиску необычных, оригинальных идей выполнения решения;</li> <li>- умение отклоняться от традиционных схем мышления, готовность к инновациям;</li> <li>- способность принимать непопулярные решения, если этого требует ситуация.</li> </ul>	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.	Зачет
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления супов;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления супов;</li> <li>- умение проводить расчеты по формулам;</li> <li>-владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении супов;</li> <li>-умение выбирать различные способы и приемы приготовления супов, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение навыками разработки ассортимента супов;</li> <li>- владение приёмами организации технологического процесса</li> </ul>	У1-У7. 31, 35, 37, 39, 310, 316, 317, 319-322, 324, 328, 333, 335, 336. ПО1-ПО5.	Зачет

	<p>приготовления супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение различными технологиями приготовления супов;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление супов;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности супов.</li> </ul>		
<p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления соусов;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления соусов;</li> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении соусов;</li> <li>- умение выбирать различные способы и приемы приготовления соусов, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение навыками разработки ассортимента соусов;</li> <li>- владение приёмами организации технологического процесса приготовления соусов;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления соусов;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности соусов;</li> <li>- владение принципами и методами организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- знанием ассортимента вкусовых добавок и вина к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- знание требований к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>	<p>У1-У7. 31, 36, 37, 310, 313-316, 320, 321, 323-325, 330-332, 334- 336. ПО1-ПО5.</p>	<p>Зачет</p>
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- способность принимать орга-</li> </ul>	<p>У1-У7. 31-35, 39, 311, 312, 316, 319, 320, 323-325, 328, 329, 331- 333, 335, 336.</p>	<p>Зачет</p>

	<p>низационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить расчеты по формулам;</li> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение навыками разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- владение приемами организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>- знание классификации и ассортимента сыров, овощей и грибов;</li> <li>- владение навыками подбора гарниров, заправок и соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</li> </ul>	ПО1-ПО5.	
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)</li> </ul>	<p>У1-У7. 31, 38, 310, 316, 318-321, 323-328, 330, 333, 335, 336. ПО1-ПО5.</p>	Зачет



	<p>птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить расчеты по формулам;</li> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение навыками разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- владение приемами организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- владение навыками подбора гарниров, заправок и соусов для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- знание правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд.</li> </ul>		
<p>ДПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для пригото-</li> </ul>	<p>У1,У4, У6. 337-39. ПО3-ПО5.</p>	<p>Зачет</p>

<p>блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>ния сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;  -владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;  -умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, а также температурный режим при подаче и хранении;  - владение приёмами организации технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;  - владение различными технологиями приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;  - умение проводить сервировку и оформление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;  - владение навыками контроля безопасности сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;  - умение сочетать крупы, бобовые и макаронные изделия с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p>		
<p>ДПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из творога и яиц.</p>	<p>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления сложных блюд из творога и яиц;  - способность принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из творога и яиц;  -владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из творога и яиц;  -умение выбирать различные</p>	<p>У1,У2,У4. 340-342. ПО3-ПО5.</p>	<p>Зачет</p>

	<p>способы и приемы приготовления сложных блюд из творога и яиц, а также температурный режим при подаче и хранении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение приёмами организации технологического процесса приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- владение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд;</li> <li>- умение организовать технологический процесс приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- знание ассортимента блюд из яиц и творога, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога.</li> </ul>		
<p>ДПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление горячих напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления горячих напитков;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления горячих напитков;</li> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении горячих напитков;</li> <li>- владение методиками приготовления горячих напитков, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление горячих напитков.</li> </ul>	<p>У1,У2,У5-У7. 343, 344. ПО3, ПО4.</p>	<p>Зачет</p>

**Критерии и шкала оценивания ответа обучающегося на зачете по ПП ПМ.03.**

<b><i>Оценка</i></b>	<b><i>Критерии оценки</i></b>
<b><i>Зачтено</i></b>	В период прохождения практики, обучающийся вовремя выполняет все контрольные задания, предусмотренные программой практики.
	Отчет по производственной практике выполнен в полном объеме на хорошем уровне.
	На зачете обучающийся показывает хорошие знания материала по дисциплине, при этом логично и последовательно излагает учебный материал дисциплины, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы.
<b><i>Не зачтено</i></b>	В период прохождения практики, обучающийся вовремя не выполняет контрольные задания, предусмотренные программой практики.
	Отчет по производственной практике не выполнен или выполнен в неполном объеме.
	Обучающийся не освоил обязательного минимума знаний по дисциплине (владеет только отрывочными знаниями), не способен ответить на вопросы зачета даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
 (ФГБОУ ВО «МГТУ»)

структурное подразделение

**"Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева"**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики  
от организации

\_\_\_\_\_ (Ф. )

()

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики  
от колледжа

\_\_\_\_\_ (Ф. )

()

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ  
 НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала по видам работ для овладения умениями и навыками практики		Объем часов
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация и технология приготовления супов и соусов.</b>		<b>78</b>
Введение	1.	Цели, задачи и содержание производственной практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производством и рабочим коллективом. Закрепление за практикантами рабочих мест.	2
Тема 1.1 Организация и технология приготовления супов.	1.	Технологический процесс варки бульонов для супов: костного, мяско-костного, рыбного, куриного, грибного.	6
	2.	Способы и технология приготовления щей, борщей.	6
	3.	Способы и технология приготовления солянок, рассольников.	6
	4.	Способы и технология приготовления супов с овощами.	6
	5.	Способы и технология приготовления супов с макаронными изделиями и домашней лапшой.	6
	6.	Способы и технология приготовления супов с крупами и бобовыми.	6
	7.	Способы и технология приготовления пюреобразных супов.	6
	8.	Способы и технология приготовления прозрачных супов. Виды гарниров и способы подачи прозрачных супов.	6
	9.	Способы и технология приготовления молочных, холодных и сладких супов.	6
	10.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении всех видов супов.	2
	11.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, температура подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.	2
	12.	Изучение требований к качеству и правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, и основные критерии оценки качества подготовленных компонентов. Изучение технологических и технико-технологических карт на сложные супы.	4
Тема 1.2 Организация и технология приготовления соусов.	1.	Технология приготовления основных соусов и их производных.	12
	2.	Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Температура подачи сложных горячих соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2

<b>Раздел 2</b>	<b>Организация и технология приготовления вторых горячих блюд и гарниров.</b>		<b>62</b>
Тема 2.1 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.	1.	Организации производства сложных блюд из овощей и грибов при всех способах тепловой обработки. Правила порционирования, режимы хранения и реализации.	10
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества. Режимы хранения, сроки реализации.	2
Тема 2.2 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
	2.	Требования к безопасности приготовления и подачи. Температурный режим приготовления, подачи и хранения готовой продукции. Правила сервировки и оформления.	2
Тема 2.3 Организация и технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1.	Изучение различных способов и приёмов приготовления сложной рыбной кулинарной продукции, оценка качества и безопасность готовой продукции различными способами.	6
	2.	Органолептическая оценка качества продуктов, контроль безопасности, правила порционирования, рекомендуемые гарниры, соусы к различным рыбным блюдам.	2
Тема 2.4 Организация и технология приготовления блюд из мяса и птицы.	1.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса.	6
	2.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из птицы.	6
	3.	Оценка качества и безопасность готовой продукции различными способами. Варианты оформления сервировки. Температура и способы подачи сложных блюд из мяса и птицы. Органолептическая оценка качества кулинарных изделий. Правила порционирования, рекомендуемые гарниры, соусы к различным мясным блюдам и блюдам из птицы.	4
Тема 2.5 Организация и технология приготовления блюд из яиц, творога и сыра.	1.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из творога.	4
	2.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из яиц.	4
	3.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из сыра.	2
	4.	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из яиц, творога и сыра.	2
	5.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении вторых горячих блюд.	2
	6.	Изучение технологических и технико-технологических карт на сложные супы.	4
<b>Раздел 3</b>	<b>Организация и технология приготовления горячих напитков.</b>		<b>4</b>
Тема 3.1 Технология приготовления горячих напитков.	1.	Способы, методы и приемы приготовления горячих напитков.	2
	2.	Основные критерии оценки качества сырья и готовых горячих напитков всего ассортимента, организация технологического процесса, виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих напитков.	2
Итого			144

Дата получения задания \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
(обучающегося)