Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Худин Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.01.2021 15:52:19
Уникальный программный ключ:
08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3de143f415363ffaf0ee37e73fa19

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО
протокол заседания
ученого совета от 31.08.2016 г., № 1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Курск, 2016

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки).

Организация – разработчик: ФГБОУ ВПО «Курский государственный университет».

Разработчики:

И.В.Обухова - мастер производственного обучения колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

М.Н.Епишева - мастер производственного обучения колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

1. Цели учебной практики УП.07

Учебная практика **УП.07** направлена на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере технологического процесса механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, технологических процессов приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуска.

2. Задачи учебной практики УП.07

Задачами учебной практики являются:

- Приобретение практического опыта в следующих направлениях:
  - ✓ Точности приема сырья в соответствии с качеством, массой;
  - ✓ Безошибочности организации проведения технологического процесса обработки и приготовления полуфабрикатов;
  - ✓ Правильности организации рабочего места и использования технологического оборудования;
  - ✓ Соблюдении санитарных правил;
  - ✓ Последовательности технологического процесса и организации рабочего места;
  - ✓ Логичности выбора критериев оценки приготовленных блюд;
  - ✓ Своевременности корректировки вкусов супов и соусов, цветовых оттенков соусов;
  - ✓ Правильности выбора производственного оборудования, инвентаря;
  - ✓ Точности расчета времени приготовления блюд;
  - ✓ Правильности определения количества блюд и гарниров;
  - ✓ Последовательности технологического процесса приготовления блюд;
  - ✓ Правильности расчета основных продуктов и дополнительных компонентов при приготовлении блюд;
  - ✓ Последовательности технологического процесса приготовления блюд;
  - ✓ Правильности определения качества блюд;
  - ✓ Ответственности за инициирование выполнения технологического процесса;
  - ✓ Правильности оценки качества сырья;
  - ✓ Последовательности проведения технологического процесса, организации рабочего места, подбору оборудования, инвентаря;
- Закрепление и расширение теоретических знаний и практических умений, приобретенных студентами в предшествующий период теоретического обучения;

- Подготовка студентов к последующему осознанному изучению профессиональных модулей.

3. Место учебной практики в структуре ППССЗ

На освоение учебной практики **УП.07** учебным планом отводится 360 часов, которые отрабатываются во втором семестре первого года обучения в **ПМ.07** ***«Выполнение работ по рабочей профессии (повар)»*** Учебная практика **УП.07** базируется на основе междисциплинарного курса МДК.07.01,МДК.07.02 *«Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск»* профессионального модуля **ПМ.07** ***«Выполнение работ по рабочей профессии (повар)»***

Для освоения данной практики студенту необходимо

уметь:

- ✓ Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд, закусок, изделий, напитков массового спроса;
- ✓ Использовать различные технологии приготовления блюд массового спроса;
- ✓ Проводить расчеты по формулам;
- ✓ Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления блюд, закусок, изделий, напитков массового спроса;
- ✓ Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении кулинарной продукции массового спроса;
- ✓ Оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции массового спроса;
- ✓ Производить необходимые технологические расчеты;

знать:

- ✓ требования к качеству овощей, грибов, формы нарезки для приготовления блюд массового спроса;
- ✓ основные критерии оценки качества нарезанных и формовочных овощей простой формы;
- ✓ способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей;
- ✓ основные характеристики отдельных частей мяса говядины, свинины, используемые для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- ✓ методы обработки мяса, рыбы, птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;

- ✓ виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- ✓ технологию приготовления котлетной массы из рыбы, мяса, птицы, полуфабрикатов из нее;
- ✓ способы минимизации отходов при подготовке рыбы, мяса, птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- ✓ технику выполнения действий при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- ✓ организацию правильного хранения подготовленной рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
- ✓ ассортимент супов, соусов массового спроса;
- ✓ технику выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов (варка, припускание, разваривание, тушение, пассерование, протирание, варка бульонов);
- ✓ органолептические способы определения степени готовности и качества супов массового спроса, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
- ✓ варианты комбинирования различных способов приготовления макаронных изделий;
- ✓ ассортимент свежеприготовленных макаронных изделий, лапши промышленного изготовления;
- ✓ требования к качеству основных готовых макаронных изделий;
- ✓ ассортимент блюд из яиц и творога;
- ✓ методы приготовления блюд из яиц и творога;
- ✓ принципы диетического питания;
- ✓ общую характеристику продуктов, блюд диетического питания;
- ✓ общую характеристику продуктов и блюд школьного питания;
- ✓ технологию приготовления блюд школьного питания;
- ✓ ассортимент блюд из мяса, рыбы массового спроса;
- ✓ методы приготовления рыбы, мяса для блюд массового спроса;
- ✓ варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы и мяса;
- ✓ классификацию горячих напитков и их характеристика;
- ✓ основные способы приготовления горячих и холодных напитков;
- ✓ ассортимент сладких блюд массового спроса;
- ✓ методы приготовления сладких блюд массового спроса;
- ✓ основные критерии оценки качества готовых сладких блюд

Прохождение данной практики предшествует освоению производственной практики входящей в **ПП.01** ***«Производственная практика (практика по профилю специальности)»,*** а так же изучению профессионального модуля **ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 « Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».**

4. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика **УП. 07** проводится в предприятиях общественного питания города Курска. Это современные рентабельные предприятия:

- ЗАО Корпорация « ГРИНН» филиал Гипермаркет «ЛИНИЯ-1»- собственное производство;
- ЗАО Корпорация «ГРИНН» филиал Гипермаркет «ЛИНИЯ-2»- собственное производство;
- Столовая колледжа коммерции, технологии и сервиса «Курский государственный университет» ;

Учебная практика **УП. 07** проводится концентрированно. На освоение учебной практики УП.07 учебным планом отводиться 144 часа в третьем семестре и 216 часов в четвертом семестре второго курса обучения, в пятом семестре 144 часа.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

ПК 7.1. Организовывать и проводить обработку овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов из них для блюд массового спроса.

ПК 7.2.Организовывать и проводить приготовление супов и соусов массового спроса.

ПК 7.3.Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 7.4.Организовывать и проводить приготовление и отпуск блюд из рыбы, мяса, птицы, кролика, яиц, творога, горячих и холодных напитков, холодных блюд и закусок, блюд массового спроса.

ПК7.5.Организовывать и проводить приготовление и блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания.

6. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 504 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Общее количество	Формы текущего контроля
1	**Тема 1 Обработка овощей** Источники поступления овощей на производство. Ознакомление с овощным цехом, правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования овощного цеха. Организация рабочих мест с учетом правил санитарии и гигиены. Оценка качества поступающего сырья. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из овощей. Обработка различных видов овощей. Качественная оценка полуфабрикатов.	30	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.

2	**Тема 2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья** Ознакомление с цехом, оборудованием, инвентарем, инструментами, видами поступающего сырья, правилами личной гигиены и санитарии, организацией рабочих мест. Инструктаж на рабочем месте. Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов. Оттаивание мороженной рыбы, вымачивание соленой рыбы. Способы обработки рыбы с костным скелетом. Оценка качества приготавливаемых полуфабрикатов.	30	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
3	**Тема 3 Обработка мяса, птицы** Организация работы мясного цеха. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами мясного цеха, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда, видами обрабатываемого сырья. Овладение навыками проверки наличия и распознавания ветеринарных клейм, ветеринарных свидетельств, сертификатов соответствия на сырье. Подготовка мяса к разделке. Приготовление крупнокусковых , порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Изготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов.	30	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
4	**Тема 4 Приготовление супов** Организация работы супового отделения горячего цеха. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами цеха, правилами техники безопасности, производственной санитарии и гигиены, ассортиментом выпускаемой продукции. Работа со Сборником рецептур расчет сырья, нормы выхода заправочных супов, сроки хранения и реализации. Приобретение умений и навыков приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов. Приобретение практических навыков приготовления заправочных супов массового спроса. Основные приемы осветления бульонов. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним,	30	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.

	супов-пюре. Освоение навыков приготовления молочных, холодных и сладких супов.		
5	**Тема 5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий и соусов к ним.** Приготовление каш, Общие правила варки каш. Определение продолжительности варки каш и их готовности. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Варка макаронных изделий двумя способами. Требования к качеству.	30	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.
6	**Тема 6 Приготовление блюд из рыбы и соусов к ним** Приобретение навыков и умений приготовления блюд из рыбы жаренной основным способом, рыбы жареной во фритюре. Блюда из рыбной котлетной массы. Подбор и приготовление соусов и ним. Хранение, оформление блюд и их отпуск.	30	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.

7	**Тема 7 Приготовление блюд из мяса и соусов к ним** Приготовление блюд из мяса, жаренного крупным куском, порционными и мелкими кусками, субпродуктов; определение кулинарной готовности. Отработка навыков приготовления мяса тушенного мелким куском. Приобретение навыков приготовления оформления и отпуска блюд из натуральной рубленой массы, котлетной массы. Приготовление блюд из запеченного мяса.	30	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.
8	**Тема 8 Блюда из творога** Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога (вареников ленивых, запеканки из творога, пудинга творожного, сырников, блинчиков с творогом).Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.	30	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
9	**Тема 9 Приготовление холодных блюд и закусок, соусов и заправок к ним** Освоение методов приготовления, правил порционирования и оформления холодных блюд и закусок массового спроса. Приготовление салатов из свежих овощей, из вареных овощей, винегретов, икры (из кабачков, баклажанов, свеклы или моркови). Приготовление холодных закусок из сельди. Оценка качества приготовленной продукции.	30	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.

10	**Тема 10 Приготовление сладких блюд и напитков** Приготовление компотов: из свежих фруктов или ягод, из сухофруктов, из консервированных и замороженных фруктов**.** Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао. Освоение способов подачи чая и кофе. Требования к качеству напитков.	30	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
11	**Тема 11 Приготовление теста и изделий из него** Ознакомление с ассортиментом. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря, посуды. Освоение навыков приготовления теста для домашней лапши, пельменей, вареников. Ознакомление с правилами выдачи удостоверений о качестве на изделия из теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Приготовление фаршей и начинок. Приготовление теста для блинчиков, оладий, блинов. Правила отпуска.	30	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.
12	**Тема 12 Отпуск готовой кулинарной продукции** Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами для отпуска готовых блюд и напитков. Подготовка раздачи к отпуску готовой продукции. Организация рабочего места повара-раздатчика. Овладение навыками порционирования и отпуска блюд и напитков. Изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции. Правила отпуска блюд и кулинарных изделий с производства на раздачу. Составление дневного заборного листа. Бракераж готовых блюд. Ведение бракеражного журнала.	30	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.

13	Ознакомление с предприятием. Изучение ассортимента супов массового спроса.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.
14	Приготовление заправочных супов массового спроса: борщей (московского, украинского, флотского); щей суточных; рассольников (рассольника московского, ленинградского). Оценка качества блюд.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
15	Приготовление холодных супов: окрошки овощной, мясной. Приготовление супа-лапши домашней.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
16	Приготовление сладких супов, национальных супов (супа харчо). Оценка качества блюд. Составление технологических карт на супы массового спроса.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
17	Приготовление блюд из овощей жареных, запеченых, тушеных: крокет картофельных, котлет морковных, шницеля из капусты, рагу из овощей, кабачков, голубцов фаршированных, рулета картофельного. Оценка качества блюд.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.
18	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий массового спроса: пудинга рисового, запеканки манной, лапшевника, макаронника, бобовых в соусе. Оценка качества блюд.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.
19	Приготовление блюд из припущенной, отварной, жареной рыбы массового спроса: рыбы отварной с соусом польским, рыбы паровой, рыбы жареной основным способом, рыбы жареной во фритюре. Порционирование, оформление и отпуск. Оценка качества блюд.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.

20	Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса массового спроса: мясо отварного (свинина, говядина, телятина), язык отварной, котлета натуральная паровая. Подбор гарниров и соусов. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
21	Организация технологического процесса приготовления блюд из жареного мяса крупными, порционными кусками: ростбифа, грудинки фаршированной, корейки жареной, шницеля отбивного, ромштекса, бифштекса натурального. Гарниры и соусы к блюдам. Порционирование, оформление блюд.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
22	Приготовление блюд из тушеного мяса крупными, порционными, мелкими кусками. Приготовление блюд массового спроса из жареного мяса мелкими кусками: поджарка, бефстроганов. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Оценка качества блюд.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
23	Приготовление блюд массового спроса из запеченного мяса: рулета мясного и говядины, запеченной в луковом соусе. Приготовление блюд из рубленого мяса с добавлением и без добавления хлеба: бифштекса, шницеля натурального рубленого, шницеля из котлетной массы, тефтелей, зраз. Подбор соусов и гарниров. Оформление и отпуск блюд.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.
24	Организация технологического процесса приготовления и отпуска блюд из сельскохозяйственной птицы жареной и тушеной: птицы жареной целыми тушками, гуся, утки фаршированных, птицы, тушеной в горшочке, рагу, плова, чахохбили из птицы. Оценка качества блюд.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
25	Оформление технологических карт на блюда из мяса и птицы (3-4 карты). Выполнение технологических расчетов сырья для приготовления блюд из мяса и птицы (2-3 наименования блюда).	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
26	Приготовление и отпуск блюд из жареных и запеченных яиц массового спроса (омлетов, драчёны). Приготовление горячих блюд из творога (вареников, вареников ленивых, сырников, запеканок,	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета

	пудингов). Контроль качества и безопасность блюд из яиц и творога.		по практике.
27	Приготовление и отпуск сладких блюд массового спроса (пудингов, гренков, горячих блюд из яблок) и сладких соусов. Приготовление и отпуск горячих напитков массового спроса (чая, кофе, какао, шоколада). Оценка качества сладких блюд и напитков.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.
28	Приготовление гарниров и соусов к холодным блюдам. Приготовление салатов массового спроса: салата витаминного, салата-коктейля овощного, салата мясного, столичного, рыбного. Современные методы приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
29	Технологический процесс приготовления и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии, закусок из сельди и закусок из яиц.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
30	Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок массового спроса из мяса, мясной гастрономии и субпродуктов: мяса и языка заливных, паштета из печени, колбасы вареной и копченой, ассорти мясного.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
31	Контроль качества и безопасности холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы, яиц, рыбной гастрономии, салатов. Оформление технологических карт на холодные блюда и закуски (на 3-4 блюда).	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.
32	Приготовление пресного теста для домашней лапши, вареников, пельменей, фаршей для вареников и пельменей. Оценка качества блюд.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
33	Технологический процесс приготовления блинчиков, фаршированных творожным, капустным, мясным, фруктовым фаршами. Приготовление и отпуск блинов и оладий. Оценка качества блюд.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.
34	Оборудование, инвентарь, мерная посуда, используемые для отпуска холодных блюд, супов, вторых (рыбных, мясных и др.) и сладких блюд, напитков.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.

35	Порционирование и оформление блюд массового спроса на раздаточной. Условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2. Оценка оформления отчета по практике.
36	Контроль качества и безопасности готовой продукции. Оформление отчёта.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления отчета по практике.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Контрольные вопросы для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

1. Особенности разделки рыб осетровых пород (стерляди).
2. Из каких этапов состоит процесс приготовления полуфабриката «Котлеты по-киевски»? Особенности панирования.
3. Форма нарезки овощей для маринада овощного с томатом. Кулинарное использование. Требования к качеству.
1. Как приготавливают и отпускают самбук из яблок? Чем отличается приготовление самбука от приготовления желе?
2. Как приготавливают тесто дрожжевое опарное? Для какой цели приготавливают опару?

Контрольные задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

1. Составить технологическую схему обработки картофеля механическим способом. Показать простые формы нарезки картофеля. Указать примерные размеры, способ тепловой обработки, кулинарное использование.
2. Технологический процесс первичной обработки корнеплодов. Показать процесс нарезки моркови и свеклы. Указать примерные размеры, способ тепловой обработки, кулинарное использование. Определить количество отходов (кг) при обработке молодой моркови с ботвой, если масса нетто обработанной моркови составила 14 кг.
3. Составить технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы на филе без кожи и костей. Нарезать полуфабрикаты из рыбы для припускания.

4. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из рыбы. Сформовать следующие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы, тельное. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
5. Каково кулинарное назначение каждой из частей передней четвертины говядины? Нарезать мелкокусковые полуфабрикаты из говядины: бефстроганов, гуляш. Назвать тепловую обработку, применяемую для приготовления данных полуфабрикатов.

6. Сформовать следующие полуфабрикаты из котлетной массы: тефтели, зразы, рулет. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов из котлетной массы. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

7. Дать определение заправочным супам. Нарезать овощные полуфабрикаты для борща с капустой и картофелем. Каковы особенности приготовления борща украинского и флотского?

8. Составить технологическую схему приготовления окрошки овощной. Подготовить продукты и нарезать овощи для приготовления окрошки овощной. Температура подачи холодных супов, правила подачи.

9. Какие блюда приготавливают из картофельной массы? Сформовать и приготовить котлеты картофельные, зразы картофельные. Правила подачи. Объясните появление румяной корочки на поверхности овощей при жарке.

10. Дать определение процесса бланширования. Объяснить цель бланширования продуктов. Приготовить полуфабрикат «Голубцы овощные». Определить изменение массы (г,%) после варки.

11. Чем отличается полуфабрикат вареников с творогом от вареников ленивых? Изготовление полуфабриката сырники из творога. Дать оценку качества приготовленного полуфабриката.

12. Составить технологическую схему приготовления компота из смеси сушеных фруктов. Приготовить компот из свежих фруктов и ягод. Подобрать посуду для отпуска. Правила отпуска. Температура подачи компотов.

13. Перечислить продукты входящие в состав винегрета овощного.Указать формы нарезки овощей для него. Разновидности винегретов. Приготовить и подготовить к отпуску винегрет с сельдью. Правила отпуска, сроки реализации.

14. Сколько времени хранят незаправленнные салаты и винегреты? При какой температуре? Приготовить и подготовить к отпуску салат из белокочанной капусты. Требования к качеству. Правила отпуска. Назвать способы заправки салата из белокочанной капусты.

15. Что способствует разрыхлению теста для блинчиков? Каково соотнощение муки и жидкости в тесте для блинчиков? Приготовить и подготовить к отпуску блюдо « Блинчики со сметаной. Температура подачи. Правила отпуска.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Нет.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основные источники: 1. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова – 2 изд., перераб. И доп. – М.: Гриф УМО СПО Издательство Юрайт, 2017. – 414 с. – (серия: Профессиональное образование)

2.Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл.

URL://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И.Богущева.-Изд.5-е. - Ростов-на-Д.: Феникс, 2015,- 374с. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru

Дополнительные источники:

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Мглинец [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40913.html

2. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Мглинец. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 206 с. — 978-5-4377-0065-5. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40911.html

3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И.Богущева.-Изд.5-е. - Ростов-на-Д.: Феникс, 2015,- 374с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40911.html

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность

Интернет ресурсы:

www.frio.ru (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);

www.culina-russia.ru (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);

www.CHEFS.ru (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России).

Студенты должны выполнять требования инструкции по охране труда повара утвержденной директором предприятия общественного питания разработанной на основании примерной инструкции по охране труда утвержденной Постановлением Министерства труда и социального развития РФ от 24 мая 2002г. №36.