

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО кулинарного  
и торгового профилей  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом № 255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образовании

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №384 от 22 апреля 2014 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	стр. <b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

**1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** производственная практика входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями, обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

### **Иметь практический опыт:**

- машинной и ручной обработки овощей, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

В результате освоения производственной практики студент должен **уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы, морепродуктов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из частиковой и осетровой рыбы, морепродуктов, требующих как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к основным простым и средней сложности блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения и хранить с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов;
- проводить бракераж, выявлять дефекты и устранять их;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления основных простых и средней сложности блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи основных простых и средней сложности блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи основных простых и средней сложности блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из частиковой, осетровой рыбы и морепродуктов, требующих как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из частиковой и осетровой рыбы и морепродуктов;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

В результате освоения производственной практики будут сформированы общие компетенции (ОК) :

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения производственной практики будут сформированы профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

#### **1.4.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

обязательной нагрузки студента - **72** часа.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики и виды работ

<b>Вид производственной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
Производственная практика 01 Приготовление блюд из овощей и грибов	<b>12</b>
Производственная практика 02 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	<b>12</b>
Производственная практика 03 Приготовление супов и соусов	<b>12</b>
Производственная практика 04 Приготовление блюд из рыбы	<b>12</b>
Производственная практика 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<b>12</b>
Производственная практика 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<b>12</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме зачёта</b>	

## 2.2. План и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Виды наименования работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПП 01. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1</b> Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Охрана труда и техника безопасности. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.		
<b>Тема 1.2</b> Подготовка овощей для фарширования, требования к качеству, сроки хранения.	Содержание учебного материала	6	
	1. Подготовка овощей для фарширования, требования к качеству, сроки хранения. Совершенствование навыков приготовления простых и основных блюд из овощей и грибов, в соответствии с требованиями санитарного, температурного и временного режимов. Оценка качества приготовленных блюд.		
<b>ПП 02. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1</b> Приготовление блюд из круп: котлеты или биточки манные (рисовые), блюд из макаронных изделий: макаронный лапшевник, блюд из бобовых.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Совершенствование навыков приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем. Подбор и проверка качества сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем.		
<b>Тема 2.2</b> Приготовление блюд из яиц: омлеты (натуральный, смешанный, фаршированный), блюд из творога: вареники ленивые, пудинг, сырники, изделия из теста.	Содержание учебного материала	6	
	1. Обеспечение и контроль соблюдения правил хранения простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем с учетом требований к безопасности пищевой продукции.		
<b>ПП 03. Приготовление супов и соусов</b>		<b>12</b>	
	Содержание учебного материала	6	2

<b>Тема 3.1</b> Приготовление супов: заправочных, молочных, супов-пюре, прозрачных сладких, холодных супов.	1	Совершенствование навыков приготовления бульонов и отваров, заправочных супов (щей, борщей, рассольников), разных супов (супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, овощных супов).в соответствии с требованиями санитарного, температурного и временного режимов.		
<b>Тема 3.2</b> Приготовление красного основного соуса и его производные; белого основного и его производные, молочного, сметанного, на сливочном масле, заправок	Содержание учебного материала		<b>6</b>	
	1.	Совершенствование навыков приготовления простых и основных соусов, в соответствии с требованиями санитарного, температурного и временного режимов. Оценка качества приготовленных блюд. Правила отпуска и оформления готовых блюд		
<b>ПП 04. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы»</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Обработка сырья и приготовление блюд из жареной рыбы и рыбной котлетной массы.	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Обработка сырья и приготовление блюд из жареной рыбы и рыбной котлетной массы.		
<b>Тема 4.2</b> Приготовление блюд из запеченой рыбы	Содержание учебного материала			
	1.	Приготовление блюд из припущенной рыбы. Оценка качества приготовленных блюд из рыбы; Соблюдение правил хранения блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевой продукции		
<b>ПП 05. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса, мясопродуктов, птицы</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Обработка сырья и приготовление блюд из отварного, жареного и тушеного мяса. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.		
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление основных простых и средней сложности блюд из мяса,	Содержание учебного материала		6	

мясных продуктов и домашней птицы	1.	Приготовление блюд из птицы . Приготовление блюд из субпродуктов.		
<b>ПП 06. Приготовление холодных блюд</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 6.1</b> Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Блюды из рыбы и морепродуктов. Приготовление мясных блюд и закусок	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Блюды из рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Блюды из рыбы и морепродуктов. Приготовление мясных блюд и закусок		
Всего			<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики проходит на предприятиях общественного питания г. Брянска и Брянской области.

##### **Весоизмерительное оборудование:**

Весы настольные электронные

##### **Тепловое оборудование:**

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом)

Электрогриль (жарочная поверхность)

Фритюрница

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

##### **Холодильное оборудование**

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

##### **Механическое оборудование**

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Кофемолка

**Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции**

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Стол с охлаждаемой поверхностью

Стол с гранитной поверхностью

Стол с деревянной поверхностью

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Барная станция для порционирования соусов

Набор инструментов для карвинга

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов**

Овоскоп

Нитраттестер

Машина для вакуумной упаковки

Термоупаковщик

**Вспомогательное оборудование:**

Стеллаж

Моечная ванна двухсекционная

**Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь**

Гастроемкости из нержавеющей стали

Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л

Набор сотейников

Сковорода

Набор разделочных досок (пластик)

Подставка для разделочных досок

Мерный стакан

Венчик

Миски нержавеющая сталь

Сито

Лопатки (металлические, силиконовые)

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные

Набор ножей

Набор выемок

Корзина для мусора

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария:/ Н.А. Анфимова.- 7-е изд., стер. - М.: «Издательский центр «Академия»,2019.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Бутейкис, Н.Г -12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания/ Составитель Могильный М.П.- М.: Дели плюс, 2019.

#### **Дополнительные источники:**

1. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для оуразоват. Учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко- 4-е изд., стер.- М.: «Академия», 2009.
3. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов.- 3-е изд., перераб. и доп. – М.: «Академия», 2010.
4. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2009.
5. Усов В.В. основы кулинарного мастерства.- М.: Щит, 2009.
6. Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2012.

#### **Отечественные журналы:**

- «Питание и общество»
- «Шеф Арт»
- «Шеф Ресторатор»
- «Еда»
- «Кулинар»
- «Гастроном»

#### **Интернет ресурсы:**

- Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
- Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>
- Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>
- <http://www.book.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется в процессе выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить и оформлять основные простые и средней сложности блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, основные простые и средней сложности блюда из бобовых и кукурузы	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить и оформлять блюда и гарниры основные простые и средней сложности макаронных изделий	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить бульоны и отвары	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить основные простые и средней сложности супы	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить основные простые и средней сложности холодные и горячие соусы	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Производить обработку рыбы с костным скелетом	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка



Готовить и оформлять основные простые и средней сложности блюда из рыбы с костным скелетом	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить и оформлять основные простые и средней сложности блюда из мяса и мясных продуктов	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить и оформлять основные простые и средней сложности блюда из домашней птицы	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить и оформлять салаты	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить и оформлять простые холодные закуски	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
Готовить и оформлять простые холодные блюда	наблюдение, экспертная оценка выполнения работ во время производственной практики, экспертная оценка
<b>Знания:</b>	
ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов	тестирование
технику обработки овощей, грибов, пряностей	алгоритм, тестирование
правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи основных простых и средней сложности блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи	письменный опрос, тестирование
ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога	тестирование, устный опрос, зачет
правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи основных простых и средней сложности блюд и гарниров, температуру	устный опрос, тестирование, зачет

подачи, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд	
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов	устный опрос, зачет
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из частиковой, осетровой рыбы и морепродуктов, требующих как простой, так и средней сложности кулинарной обработки	тестирование, устный опрос
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы	тестирование, устный опрос
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	тестирование
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок	тестирование, устный опрос
требования к качеству холодных блюд и закусок, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи холодных блюд и закусок	тестирование, зачет