

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 УЧЕБНОЙ 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 образования

Программа учебной 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

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной 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.

Программа учебной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: практика входит в профессиональный цикл.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями, обучающийся в ходе освоения учебной 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;
- приготовления сладких блюд,
- приготовление напитков;

В результате освоения учебной практики обучающийся 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;

В результате освоения учебной практики обучающийся должен овладеть общими компетенциями (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 учебной практики обучающийся должен овладеть профессиональными компетенциями (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.

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

ПК2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из яиц, 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.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2 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, 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 программы учебной практики:

обязательной нагрузки студента - **36** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид производственной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Учебная практика 01 Приготовление блюд из овощей и грибов	6
Учебная практика 02 Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	6
Учебная практика 03 Приготовление супов и соусов	6
Учебная практика 04 Приготовление блюд из рыбы	6
Учебная практика 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6
Учебная практика 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6
Промежуточная аттестация в форме зачёта	

2.2. План и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Виды наименования работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
УП 01. Приготовление блюд из овощей и грибов		6	
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала		6
	1	Инструктаж по безопасности труда при проведении первичной обработки овощей и грибов и при приготовлении блюд из овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, нарезка. Приготовление блюд из овощей и грибов.	
УП 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		6	
Тема 2.1 Подготовка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	Содержание учебного материала		6
	1	Инструктаж по безопасности труда при подготовке сырья и приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста. Подготовка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста.	
УП 03. Приготовление супов и соусов		6	
Тема 3.1 Приготовление супов и соусов	Содержание учебного материала		6
	1	Инструктаж по безопасности труда при приготовлении супов и соусов. Приготовление супов и соусов	
УП 04. Приготовление блюд из рыбы		6	
Тема 4.1 Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	Содержание учебного материала		6
	1	Инструктаж по безопасности труда при обработке сырья и приготовлении блюд из рыбы. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	
УП 05. Приготовление из мяса и домашней птицы		6	
	Содержание учебного материала	6	2

Тема 5.1 Обработка сырья и приготовление блюд из мяса, мясопродуктов, птицы	1	Инструктаж по безопасности труда при обработке сырья и приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов, птицы. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса, мясопродуктов, птиц		
УП 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.			6	
Тема 6.1 Приготовление бутербродов, салатов, винегрета	Содержание учебного материала		6	2
	1	Инструктаж по безопасности труда при приготовлении бутербродов, салатов, винегрета. Приготовление бутербродов, салатов, винегрета		
Всего			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики проходит в мастерской Поварское дело.

Оборудование мастерской.

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

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

1.1. 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.
4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П.- М.: Дели плюс, 2019.

Дополнительные источники:

1. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для о.образоват. 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. Усов В.В. основы кулинарного мастерства.- М.: Щит, 2009.
5. Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2012.

Отечественные журналы:

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

Интернет ресурсы:

- <http://www.book.ru>
- 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/>
- Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/ www.edu.ru –Режим доступа:
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется в процессе проведения практических занятий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять основные простые и средней сложности блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, основные простые и средней сложности блюда из бобовых и кукурузы	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять блюда и гарниры основные простые и средней сложности макаронных изделий	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить бульоны и отвары	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить основных простых и средней сложности супы	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике;
Готовить основные простые и средней сложности холодные и горячие соусы	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Производить обработку рыбы с костным скелетом	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять основных простых и средней сложности блюда из рыбы с костным скелетом	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять основные простые и средней сложности блюда из мяса и мясных продуктов	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике

Готовить и оформлять основные простые и средней сложности блюда из домашней птицы	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять салаты	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять простые холодные закуски	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять простые холодные блюда	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить простые горячие напитки.	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять простые холодные напитки.	наблюдение в процессе учебной практики экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Знания:	
ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов	тестирование, устный опрос
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
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	устный опрос

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов	устный опрос
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	зачет
классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков	тестирование
последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков	алгоритм
правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков, температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи, требования к качеству сладких блюд и напитков	тестирование, устный опрос