

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.01.2020
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико - технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю

**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики:

Никитина Валентина Вениаминовна преподаватели технологических дисциплин Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский экономико - технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа производственной (по профилю специальности) практики ПП.03 по ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания. Базой практики являются предприятия, организации и учреждения общественного питания г. Чебоксары, Чувашской Республики.

1.2. Цели и задачи производственной (по профилю профессии) практики:

формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы производственной (по профилю профессии) практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место,	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</i>

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</p> <p>аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>
<p>ОК. 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК. 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
<p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
<p>Иметь практический опыт</p>	
<p>-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	<p>Подготавливает, убирает рабочее место, выбирает, подготавливает к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p>
<p>-выбора, оценки качества, безопасности продуктов,</p>	<p>Выбирает, оценивает качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготавливает, творчески оформляет,</p>

полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	эстетично подает салаты, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные;
-упаковки, складирования неиспользованных продуктов;	Упаковывает, складировать неиспользованные продукты
-порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Порционирует (комплектует), упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции
-ведения расчетов с потребителями.	Ведет расчеты с потребителями.
Уметь	
-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	Рационально организует, проводит\ текущую уборку рабочего места, выбирает, подготавливает к работе, безопасно эксплуатирует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить	Порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой

с учетом требований к безопасности продукции	к готовой продукции
----------------------------------------------	---------------------

1.5. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания по практике (отчета о практике):

студент выполняет задания, предусмотренные программами практики и составляет отчет, заполняет дневник практики. В качестве приложения к отчету практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

руководители практики знакомятся с отчетом и дневником студента;

руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного индивидуального задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы, правильности оформления нормативной документации предприятия общественного питания (технологических карт, технико-технологических карт на фирменные блюда, технологических схем приготовления блюд), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;

руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов видов работ производственной (по профилю специальности) практики	Содержание материала производственной (по профилю специальности) практики	Объем часов
1	2	3
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144
Тема 1.1 Ознакомление с организацией технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Содержание	
	1.	- Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте повара холодного цеха. Порядок оформления инструктажа.
	2.	- Ознакомление с должностными инструкциями повара холодного цеха.
	3.	- Порядок подготовки и уборки рабочих мест поваров холодного цеха.
	4.	- Выбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования (электрическая мясорубка, слайсер, соковыжималка, блендер, миксер, холодильные шкафы, морозильные шкафы, холодильники-витрины, электрические плиты, пароконвектомат и т.д.), производственного инвентаря и инструментов (маркированные разделочные и цветные доски, ножи поварской тройки, сковороды, сотейники, кастрюли и т.д.), весоизмерительных приборов, используемых в холодном цехе
	5.	- Выбор, оценка качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок. Порядок их приемки и хранения.
6.	-	
Тема 1.2 Организации технологического процесса приготовления соусов и салатных заправок	Содержание	
1.	- Ознакомление с ассортиментом соусов и салатных заправок: майонезы, песто, дипы, соусы на основе овощей и фруктов, уксусные заправки, масляные смеси, ароматизированные масла и др.. Требования к их качеству. Рекомендации по их кулинарному использованию.	
2.	- Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов и салатных заправок учетом количества порций холодных блюд и закусок.	
3.	- Проверка качества продуктов для приготовления соусов и салатных заправок. Требования к срокам их хранения.	
Тема 1.3 Ведение процесса приготовления бутербродов, холодных закусок.	Содержание	
1.	- Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления бутербродов: (открытые бутерброды, закрытые бутерброды, комбинированные бутерброды, закусочные канапе, горячие бутерброды). Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.	
2.	- Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления холодных закусок из овощей и грибов: фаршированные помидоры и огурцы; икра кабачковая, свекольная, баклажанная, грибная; капуста, тыква и свекла маринованные; закуска овощная с чесноком; рулетики из баклажанов и кабачков. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для	

		их подачи.	
	3.	- Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления холодных закусок из яиц и сыра: яйца фаршированные, яйцо под майонезом, сырная тарелка, сыр с чесноком и майонезом, сыр слоеный. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.	
	4.	- Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления холодных закусок из рыбы и морепродуктов: рыбное ассорти, закуски из сельди, форшмак, карпаччо, икра порциями, кальмары под майонезом. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.	
	5.	- Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления холодных закусок из мяса и птицы: ассорти мясное, корнеттики ветчинные, птица под майонезом, паштет из печени, . Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.	
	6.	- Расчет сырья массой брутто для заданного количества порций бутербродов и закусок с учетом кондиции сырья, замены сырья, сезона и других условий.	
Тема 1.4 Ведение процесса приготовления салатов.	Содержание		18
	1.	- Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления салатов из сырых овощей: «греческий», салаты из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки, белокочанной свежей квашеной капусты; салатов: витаминный, «весна», «петровский» и др.. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.	
	2.	-Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления салатов из вареных овощей: винегреты, салаты картофельные, «зимний», «степной», сезонный, из шампиньонов и др.. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.	
	3.	- Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления салатов из рыбы и морепродуктов: салат «осенний», рыбный, рыбный деликатесный, «любительский», «сельдь под шубой», из креветок рисом, из кальмаров яблоками и др.. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.	
	4.	- Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления салатов из мяса и птицы: мясной, «столичный», «цезарь», «пикантный» и др.. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.	
	5.	- Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления <i>салатов-коктейлей</i> : овощной, «пестрый», «аппетитный», сырный, по-швейцарски, с шампиньонами и орехами, с курицей, по-польски; <i>салатов-коктейлей десертных</i> : фруктовый, яблочно-апельсиновый, дынный, ягодный и др.. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.	
	6.	- Расчет сырья массой брутто для заданного количества порций различных салатов с учетом кондиции сырья, замены сырья, сезона и других условий.	
Тема 1.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и морепродуктов	Содержание		20
	1.	- Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления рыбного желе, маринадов и гарниров, используемых при приготовлении и подаче холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к их качеству и оформлению.	
	2.	- Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления заливной рыбы в целом виде (в том числе фаршированной) и порционной; заливных морепродуктов: креветок, кальмаров, раков, кальмаров фаршированных и др.. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.	
	3.	- Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления	

	<p>рыбных муссов и галантинов. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.</p> <p>4. - Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления рулетов из рыбы свежей, холодного копчения, соленой. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.</p> <p>5. - Расчет сырья массой брутто для заданного количества порций холодных блюд из рыбы и морепродуктов с гарнирами и соусами с учетом кондиции сырья, замены сырья, сезона и других условий.</p>	
Тема 1.6 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса	<p>Содержание</p> <p>1. - Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления мясного желе, маринадов и гарниров, используемых при приготовлении и подаче холодных блюд из мяса. Требования к их качеству и оформлению.</p> <p>2. - Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления заливного мяса различными способами. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.</p> <p>3. - Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления мясных рулетов: мясной с черносливом, закуска «уральский рулет», рулет из свинины с морковью, рулет из свинины и курицы, рулет из телятины с языком и печенью, в том числе холодных блюд из мяса национальной чувашской кухни, народов России и мира. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.</p> <p>4. - Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления холодных блюд из мяса: поросенок отварной с хреном, жареный поросенок, фаршированный поросенок. Технология приготовления начинок для фарширования. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.</p> <p>5. - Ознакомление ассортиментом и технологией приготовления студней: из говядины, из свинины и говядины, из субпродуктов. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.</p> <p>6. - Расчет сырья массой брутто для заданного количества порций холодных блюд из мяса с гарнирами и соусами с учетом кондиции сырья, замены сырья, сезона и других условий.</p>	24
Тема 1.7 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из птицы	<p>Содержание</p> <p>1. - Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления гарниров, используемых при приготовлении и подаче холодных блюд из птицы. Требования к их качеству и оформлению.</p> <p>2. - Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления фаршированной птицы (галантин), фаршированного филе. Технология приготовления начинок для фарширования. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.</p> <p>3. - Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления рулетов из птицы: рулет из курицы омлетом и грибами, рулет из утки, рулет «банкетный», рулет «гродненский», в том числе холодных блюд из птицы национальных кухонь народов России и мира и др.. Требования к их качеству и оформлению. Подбор посуды для их подачи.</p> <p>4. - Расчет сырья массой брутто для заданного количества порций холодных блюд из птицы с гарнирами и соусами с учетом кондиции сырья, замены сырья, сезона и других условий.</p>	24
Тема 1.8 Обеспечение условий хранения и реализации простых холодных блюд и закусок.	<p>Содержание</p> <p>1. - Ознакомление с правилами порционирования (комплектации), эстетичной упаковки на вынос холодных блюд и закусок. Порционирование и подбор соответствующей посуды, контейнеров, упаковки.</p> <p>2. - Ознакомление с требованиями кратковременного хранения и</p>	12

		дальнейшей реализации холодных блюд и закусок с учетом соблюдения условий безопасности готовой продукции.	
	3.	- Подбор холодильного оборудования для хранения и реализации готовых холодных блюд и закусок; подбор инструментов и инвентаря и посуды для порционирования, перекладывания и других операций по комплектованию готовых холодных блюд и закусок.	
	4.	Оценка качества приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Критерии качества готовых холодных блюд и закусок. Их органолептическая оценка, бракераж. Оформление журнала бракеража.	
ВСЕГО			144

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация производственной по профилю специальности практики предполагает выполнение работ и дублирование обязанностей на рабочих местах действующих предприятий общественного питания, оснащенных производственным оборудованием и инвентарем:

1. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, соковыжималка, слайсер, блендер, миксер и т.д.);
2. Холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы и т.д.);
3. Тепловое оборудование (электрические плиты, индукционные плиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, электрофритюрница, сувид, термомикс, электрогриль и т.д.);
4. Вспомогательное оборудование (производственные столы, весоизмерительное оборудование, подтоварники, стеллажи, ванны моечные и т.д.);
5. Инвентарь (маркированные разделочные и цветные доски, ножи поварской тройки, сковороды, сотейники, кастрюли и т.д.)

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.