

Рабочая программа дисциплины

ПП.01.01, ПП 02.01, ПП 03.01, ПП 04.01, ПП 05.01, ПП .6.01

Производственная практика (по профилю специальности)

Рабочая программа разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждена приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014г., зарегистрированный министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014г.) и является частью ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Сочинского института (филиала) РУДН.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ.....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Вид практики, способ и формы ее проведения

Цель производственной практики (по профилю специальности) состоит в закреплении и расширении знаний, полученных студентами за время теоретического обучения на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений, в формировании умения применять их в профессиональной деятельности, в расширении практических навыков самостоятельной и научно-исследовательской работы, а также необходимых общекультурных и профессиональных компетенций. Содержание практики предполагает приобретение первоначального практического опыта, развитие профессионального мышления, а также овладение первоначальным профессиональным опытом, проверку профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста.

Задачей практики является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также ознакомления с основными видами деятельности технолога - производственно-технологической, организационно- управленческой опытно-экспериментальной.

В задачи практики входят:

-организация подготовки мяса, рыбы и птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

-организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

-организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- организация и проведение приготовления сложных холодных, горячих соусов и супов.

-организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

-организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

-организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

-организация и проведение приготовления мелкостучных кондитерских изделий.

-организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

-организация и проведение приготовления холодных и горячих десертов.

-участие в планировании основных показателей производства.

-планирование выполнения работ исполнителями.

-организация работы трудового коллектива.

-контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями.

-ведение утвержденной учетно-отчетной документации.

В ходе технологической практики студент должен сформировать следующие умения:

-Оценивать качества сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса;

-Готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции с соблюдением условий технологического процесса с учетом требований нормативной документации;

-Разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы и технологическая документация на них.

Основными принципами проведения производственной практики (по профилю специальности) студентов являются: интеграция теоретической и профессионально-практической, учебной и научно-исследовательской деятельности студентов.

Производственная практика по профилю специальности студентов проводится на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм. Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие профиля подготовки студента профилю деятельности предприятия или одного из его подразделений.

На практике студенты обучаются: организации подготовки мяса, рыбы и птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организации и проведению приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; организации и проведению приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; организации и проведению приготовления холодных и горячих десертов; участию в планировании основных показателей производства; организации работы трудового коллектива; контролю хода и оценке результатов выполнения работ исполнителями; ведение утвержденной учетно-отчетной документации.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Требования к предварительным компетенциям студента, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ППССЗ, необходимым при освоении программы производственной практики по профилю специальности:

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.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива;
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Результаты обучения определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате прохождения данной практики студент должен приобрести следующие профессиональные компетенции:

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика по профилю специальности входит в раздел «ПП. Производственная практика» ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Производственная практика по профилю специальности является обязательным этапом обучения и предусматривается рабочим планом. Практика студентов осуществляется на функциональных рабочих местах в соответствии со специализацией.

Практика проводится после прослушивания основного курса в сроки, определяемые подразделением, отвечающим за её организацию и проведение. Прохождение производственной практики по профилю специальности Технология продукции общественного питания базируется на освоении следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства», «Физиология питания», «Теоретические основы товароведения», «Оборудование предприятий общественного питания», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»,

«Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»,

«Управление структурным подразделением организации», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».

1.4. Объем практики и ее продолжительность

Требования к объему практики и ее продолжительности определяются ФГОС СПО. Организация учебной практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Производственная практика по профилю специальности студентов проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса: на втором и третьем курсе 4, 5, 6 семестре - при нормативном сроке обучения 3 года 10 месяцев;

Продолжительность производственной практики для студентов очной формы обучения – 13 недель.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание практики по профилю специальности направлено на овладение студентами профессиональной деятельности по специальности, закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний, полученных при изучении дисциплин общепрофессионального и специального циклов. Содержание практики предполагает приобретение первоначального практического опыта, развитие профессионального мышления, а также овладение первоначальным профессиональным опытом, проверку профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего

специалиста.

В период прохождения практики студенты должны:

<i>1 .Овладеть приемами и приобрести навыки механической кулинарной обработки:</i>
а) картофеля и корнеплодов (машинная очистка и ручная дочистка овощей; машинная и ручная нарезка очищенного картофеля и корнеплодов - соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками; использование отходов картофеля и корнеплодов); капустных овощей (обработка, машинная и ручная нарезка соломкой, шашками, подготовка к фаршированию, использование отходов); плодовых овощей (сортировка, очистка, промывка, нарезка кубиками, дольками, кружочками, ломтиками, подготовка к фаршированию, использование отходов); салатных овощей и зелени (очистка, промывка, нарезка); плодов и ягод (сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек, нарезка, использование отходов); грибов (сортировка, очистка, промывка, нарезка); производство овощных котлетных масс и полуфабрикатов из них (котлет, биточков, зраз, рулетов и др.);
б) мяса и мясных продуктов (подготовка мяса к разделке - оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка туш); нарезка и приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины: приготовление котлет-ной массы и полуфабрикатов из нее;
в) птицы и дичи (ошипывание, обсушивание, натирание мукой, опаливание, удаление головы, ножек, потрошение, промывание, заправка в «кармашек», использование отходов, оттаивание и обработка субпродуктов): производство котлетной и кнельной масс, полуфабрикатов из них;
г) рыбы и нерыбных продуктов моря (оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистка от чешуи, потрошение, удаление жабр и плавников, промывка, обработка нерыбных продуктов моря), нарезка полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, запекания; приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
<i>Изучить приемы тепловой обработки:</i>
а) варки (основной способ, припускание, варка паром, в ОВЧ-полях);
б) жарки (с жиром, в жире, на открытом огне и др.);
в) комбинированными способами (тушение, запекание, варка и обжаривание, брезирование);
г) вспомогательными способами (пассерование с жиром и без него, опаливание, ошпаривание).
<i>2 .Освоить работу повара-раздатчика:</i>
а) научиться порционировать и отпускать супы, вторые, сладкие и холодные блюда и напитки;
б) изучить назначение и подготовку контрольных порций; в)ознакомиться с видами и назначением раздаточного инвентаря.

В ходе прохождения практики можно выделить периоды ознакомления студентов с рядом вопросов:

- **Подготовительный этап**
- Ознакомительные лекции.
- Отработка конкретных ситуаций.
- Ознакомление с деятельностью технолога.
- Ознакомление с программой практики и формами отчетности.

Общая характеристика предприятия

Ознакомление с контингентом питающихся, типом предприятия и составом помещений в зависимости от характеристики производства, назначением производственных, складских, вспомогательных помещений для потребителей, их расположением и взаимосвязью, санитарно-техническим состоянием.

Ознакомление и изучение с ассортиментом перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроками и условиями хранения.

Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемой продукции и условиями ее реализации.

Ознакомление и изучение материально-технической базы предприятия, организации охраны труда и противопожарной защиты на предприятии, правилами внутреннего распорядка.

Изучение правил и инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности, правил личной гигиены.

Ознакомление с используемой на предприятии нормативной и технико-технологической документацией (ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СанПиН, сборники рецептов, технико-технологические карты и др.).

Работа в заготовочных цехах

В ходе работы в заготовочных цехах студенты, проходящие практику, должны **ознакомиться** с первичной обработкой сырья, **уметь** рассчитывать и определять нормы отходов и потерь при первичной обработке, а также выход полуфабрикатов, **получить навыки** в приготовлении полуфабрикатов, соответствующих по сложности 3-му поварскому разряду. Оценить санитарно-техническое состояние цеха.

Для этого:

- осуществлять первичную обработку сырья и готовить полуфабрикаты из клубне- и корнеплодов, прочих овощей, соблюдая технологические схемы производства;
- уметь выполнять простые формы нарезки картофеля, плодов и овощей;
- изготавливать полуфабрикаты из овощной котлетной массы;
- осуществлять первичную обработку рыбы с костным скелетом,
- пластовать и готовить полуфабрикаты из рыбы для различных способов тепловой обработки;
- изготавливать полуфабрикаты из котлетной и кнельной рыбной массы;

- рационально использовать рыбные пищевые отходы;
- осуществлять первичную обработку говядины, свинины, баранины;
- изготавливать полуфабрикаты из натурального рубленого мяса и котлетной массы;
- осуществлять первичную обработку субпродуктов: печени, почек, сердца;
- обрабатывать сельскохозяйственную птицу и изготавливать полуфабрикаты из неё;
- обрабатывать субпродукты из птицы.

В период работы в заготовочных цехах студент **должен ознакомиться:**

- с назначением цехов, режимом работы, производственной программой, ассортиментом и количеством изготавливаемых полуфабрикатов;
- количественным и качественным составом работников цеха;
- ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов по видам и количеству;
- холодильным и механическим оборудованием предприятия;
- весоизмерительным оборудованием;
- вопросами, связанными с эксплуатацией оборудования, правилами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защитой;
- основными приемами, используемой кухонной посудой, тарой и инвентарем, применяемыми при изготовлении полуфабрикатов;
- средствами малой механизации, транспортировкой полуфабрикатов в горячий и холодный цеха.

Работа в доготовочных цехах

Студент, должен **уметь** пользоваться технико-технологическими картами, **знать** технологию приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения готовой продукции; правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке различными способами: варке, жарке, тушению, запеканию; применять органолептические методы оценки готовой продукции. Работа в горячем доготовочном цехе:

- подготовка цеха и рабочих мест к работе;
- подготовка к работе технологического оборудования;
- ознакомление с производственной программой и технико-технологическими картами;
- ознакомление с основными, комбинированными и вспомогательными способами тепловой обработки продуктов;

- приготовление супов;
- приготовление отдельных блюд из мяса, рыбы и птицы;
- приготовление простых блюд и гарниров из овощей, бобовых, круп и макаронных изделий;
- приготовление блюд из яиц и творога;
- приготовление блинов, оладий, блинчиков;
- уборка и мойка оборудования, инвентаря,
- уборка рабочих мест.

Работа в холодном доготовочном цехе:

- подготовка цеха и рабочих мест к работе;
- подготовка к работе технологического оборудования;
- ознакомление с производственной программой цеха и технико-технологическими картами;
- ознакомление с различными видами нарезки овощей, мяса, птицы, рыбы, гастрономических продуктов;
- приготовление бутербродов, закусок, салатов несложного приготовления;
- приготовление холодных сладких блюд и напитков;
- уборка и мойка оборудования, инвентаря, уборка рабочих мест.

Работа в мучном цехе

Студент должен *уметь* пользоваться технико-технологическими картами и *знать* технологию приготовления различных видов теста, требования к качеству основного сырья для мучных блюд и изделий:

- уборка и мойка оборудования и инвентаря, уборка рабочих мест. подготовка цеха и рабочих мест к работе;
- подготовка к работе технологического оборудования; ознакомление с производственной программой цеха и технико-технологическими картами;
- ознакомление с подготовкой сырья для производства различных видов теста;
- приготовление дрожжевого теста и изделий из него;
- приготовление песочного теста и изделий из него;
- подготовка продуктов для фаршей и начинок и их изготовление; уборка и мойка

оборудования и инвентаря, уборка рабочих мест.

Работа на раздаче

Требования к студенту, работающему на раздаче:

- подготовка рабочих мест к работе;
- знакомство с меню и порционированием блюд, температурой подачи и сроками реализации; участие в реализации готовой продукции, раздача закусок, блюд и напитков массового спроса;
- знакомство и работа с оборудованием раздачи: холодильными прилавками, мармитами для супов, вторых блюд, термостатами и др.;
- знакомство с различными видами столовой посуды и приборов;
- уборка и мойка оборудования и инвентаря, уборка рабочих мест.

Общая трудоемкость производственной практики по профилю специальности составляет 14 недель– 504 часа.

№ п/п	Разделы практики	Объем часов производственной работы
1	2	3
1.	Подготовительный этап , включающий ознакомительные лекции, отработку конкретных ситуаций, ознакомление с деятельностью технолога, ознакомление с программой практики и формами отчетности	12
2.	<p>Основной этап, включающий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ознакомление с <i>общими характеристиками предприятия</i> общественного питания, с его структурой , перечнем изготавливаемых блюд и услуг <i>работа в заготовочных цехах:</i> -организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -организация и подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции <i>работа в доготовочных цехах (горячем и холодном):</i> - -организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - организация и проведение приготовления сложных холодных соусов; - организация и проведение приготовления сложных супов; -организация и проведение приготовления сложных горячих соусов; -организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы <i>работа в мучном цехе:</i> - организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и 	480

	<p>праздничного хлеба; -организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении <i>работа на раздаче</i></p>	
	<p>Заключительный этап: -защита отчета, в том числе в форме проведения круглого стола; -проверка дневника по практике; -отзыв руководителя от предприятия</p>	12
	Всего	504

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

В процессе проведения производственной практики по профилю специальности используются различные образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии.

Взаимосвязь практики и активных методов обучения позволяет повысить качество подготовки выпускников и эффективность практики. Само по себе достижение студентами определенного результата является важным элементом активного творчества, а использование результатов практики в учебном процессе отражает его активизацию и обеспечивает связь практики с проблемным обучением.

Практическая составляющая естественным образом придает учебному процессу индивидуальный, авторский и инициативный характер. Объективный характер придает участие третьей стороны: руководителей и специалистов предприятий (учреждений, организаций) – мест практики. Участие студентов в реальной практической деятельности предприятий, организаций и фирм позволяет повысить эффективность использования активных методов обучения.

Рабочие материалы и результаты практики могут и должны использоваться как непосредственно студентами, так и руководителями, и другими преподавателями в учебном процессе. Студенты используют их как результаты собственной активной самостоятельной деятельности в качестве примеров для иллюстрации и интерпретации основных положений изучаемых теоретических курсов. Преподаватели используют их как апробированные материалы, актуализирующие, иллюстрирующие, интерпретирующие, дополняющие и развивающие основные теоретические положения учебных курсов соответствующих дисциплин учебных планов. Такие формы дают возможность обменяться опытом и знаниями, полученными студентами во время практики на предприятиях различных форм собственности, с различной корпоративной культурой, в разных структурных подразделениях.

3.1. Информационно-методическое обеспечение обучения

1. [ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Термины и определения" \(утв. Приказом Росстандарта от 30.11.2010 N 576-ст\) / СПС «Консультант плюс».](#)
2. [Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2362-08" \(вместе с "СанПиН 2.3.2.2362-08. Дополнения и изменения N 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы"\) \(Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2008 N 11805\) / СПС «Консультант плюс».](#)
3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.-507с.

4. Справочник кондитера. Общественное питание. - М.: Экономические новости, 2003.- 286с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
6. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2000.-315с.
7. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н.Голубева –М.:ДеЛи принт, 2002. – 590с.
8. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи (5-е изд., стер.) учебное пособие /Г.Г. Дубцов - 2008
9. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- М.: Альфа- М : ИНФРА-М, 2010.- 416 с.
10. Ковалев, Н.И., Технология приготовления пищи: Учебник / Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2010. – 480 с.
11. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебное пособие для СПО.-М.: Академия, 2015.- 187с.
12. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия.– 2010.-416с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

4.1. Формы отчетности по практике

При выполнении заданий студент знакомится с различными видами деятельности предприятия и овладевает навыками приготовления и отпуска кулинарной продукции, при этом он дает краткое описание последовательности и порядка выполнения предложенных заданий в отчете, прикладывает необходимую документацию. Тематика и примеры заданий приведены в Приложении 4

После выполнения каждого задания практики студент должен сделать выводы и дать свои предложения по улучшению организации производства и выпуска кулинарной продукции на данном предприятии.

На всем протяжении практики осуществляется контроль за работой практикантов закрепленными руководителями практики. Руководитель организует практику в соответствии с программой: обеспечивает выполнение согласованных с учебным заведением графиков прохождения практики по структурным подразделениям, перемещений студентов по видам работ; организует вводный инструктаж: (до начала практики) по технике безопасности и противопожарной безопасности, а также повторный инструктаж: на каждом новом рабочем месте при выполнении конкретных видов работ; знакомит практикантов с организацией работы на конкретном участке, создает необходимые условия для освоения практикантами новой техники, технологии, производственных приемов и методов труда; осуществляет постоянный ежедневный

контроль за соблюдением студентами дисциплины и внутреннего трудового распорядка, уровнем приобретенных умений и навыков, качеством выполненных заданий.

Руководитель практики от учебного заведения, закрепленный преподаватель - специалист, составляет рабочую программу проведения практики, осуществляет контроль за выполнением программы, проводит собеседования, консультации, оказывает методическую помощь, принимает участие в распределении и перемещении студентов по рабочим местам и по видам работ, принимает участие в квалификационных экзаменах.

По окончании практики студент- практикант представляет руководителю практики от учебного заведения следующую документацию:

1. отчет по практике (приложение 1);
2. отзыв- характеристику руководителя практики от предприятия (приложение 2).

Отчет по практике выполняется в объеме 20 -25 листов печатного или 25 -30 листов рукописного текста на листах формата А4, на одной стороне листа. Листы нумеруются в нарастающем порядке. В отчете допускается использование типографических бланков документов, цветных фотографий, рисунки, иллюстраций.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнением индивидуальных заданий.

Критериями оценки являются:

- уровень теоретического осмысления студентами практической деятельности конкретного предприятия (организации, учреждения);
- уровень овладения студентами профессиональными компетенциями, предусмотренными учебным планом;
- уровень профессиональной направленности выводов и рекомендаций, сделанных студентом в ходе прохождения практики.

Студенты, не получившие положительной оценки по учебной практике, считаются не выполнившими учебный план.

4.2.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Производственная практика по профилю специальности осуществляется в соответствии с задачами профессиональной деятельности выпускника. Прохождение практики студентами обеспечено документами и учебно-методическим материалами. Для этого в установленные учебными планами сроки кафедрой подготовлены:

- УМК по всем профессиональным дисциплинам и профессиональным модулям;
- методические рекомендации по прохождению производственной практики по профилю специальности.

Для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно, разработаны контрольные вопросы и задания.

Содержание самостоятельной работы студентов на предприятиях:

1) изучение краткой характеристики предприятия общественного питания (организационная структура, подчиненность, форма собственности, лицензирование продажи отдельных групп товаров).

2) составление конъюнктурного обзора рынка, на котором функционируют предприятия (организации);

3) представление перечня выпускаемых блюд и структуры оказываемых услуг (ассортиментной матрицы, номенклатуры товаров, брендов, марок);

4) описание элементов системы обслуживания (сервиса);

5) составление схем организации производства и управления процессами закупки сырья;

6) ознакомление с порядком государственного регулирования деятельности предприятий в сфере общественного питания;

7) ознакомление с правилами приемки товаров и ее документальным оформлением (дефекты упаковки, маркировки продукции, из причины, порядок приемки товаров по качеству, виды сопроводительных документов).

8) оценка качества поступающего сырья и изготавливаемой продукции (организация контроля качества товаров при приемке, хранении и реализации, обеспеченность торгового предприятия нормативной технической документацией по вопросам качества).

9) изучение технологического процесса (основные схемы технологического процесса, применяемые на данном предприятии общественного питания, схема планировки зала, формы обслуживания клиентов, количество посадочных мест, режим работы предприятия, режимы и способы производства продукции на предприятии).

10) освоение технологического оборудования, аппаратов, автоматизации процессов, контрольно-измерительных приборов по регулированию основных параметров хранения и переработки продукции.

В зависимости от организационной формы, вида и типа предприятий общественного питания преподаватели практики могут давать студенту (или группе

студентов) конкретные задания из вышеперечисленных на период прохождения практики.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

По окончании учебной практики студенты сдают дневник установленной формы заверенный печатью и подписью ответственного за практику от предприятия (приложение 1).

Отзыв (характеристику), заверенную печатью предприятия (приложение 2).

Титульный лист дневника (приложение 3), отчета (приложение 4).

Оценка по результатам практики выставляется с учетом самостоятельной работы в период прохождения практики, представленных результатов работы и аттестации.

Оценка по результатам учебной практики рассчитывается по накопительной системе с учетом индивидуальных достижений и баллов, полученных на аттестации.

Студент не может быть аттестован по учебной практике, если он не выполнил все виды работ, указанных в сводной оценочной таблице учебной практики.

Сводная оценочная таблица учебной практики для студентов

Оценочное средство	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Отчет	5	4	3	0
Дневник	3	2	1	0
Индивидуальное задание	5	4	3	0
Аттестация	2	1	1	0

При подведении итогов учебной практики накопленные студентом баллы переводятся в традиционную оценку по четырех бальной шкале (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично)

Таблица соответствия баллов и оценок:

Баллы	Оценки
14-15	5
11-13	4
8-10	3
<8	2

Критерии оценки подготовки отчета

Балл	Описание
5	Отчетная документация выполнена с учетом требований оформления, включает в себя 100% выполненных работ.
4	Отчетная документация выполнена в целом с учетом требований оформления, но с некритическими неточностями, включает в себя 75-90% выполненных работ.
3	Отчетная документация выполнена с нарушением требований оформления, включает в себя 50-74% выполненных работ
0	Отчет не представлен

Критерии оценки заполнения дневника

Балл	Описание
3	Дневник заполнен с учетом требований оформления, пояснения изложены полно, грамотно, отсутствуют критические замечания руководителя, которые не были исправлены обучающимся
2	Дневник заполнен с учетом требований оформления, пояснения изложены полно, грамотно, но присутствуют незначительные логические и фактические ошибки, есть незначительные критические замечания руководителя.
1	Дневник в целом заполнен, но с некритическими неточностями, присутствуют ошибки, в целом не меняющие смысла описания, есть критические замечания руководителя, имеются замечания в оформлении..
0	Дневник выполнен с нарушением требований оформления, не включает в себя описание выполненных работ, отсутствуют предложения практиканта или они изложены с грубыми ошибками

Критерии оценки разработки (индивидуального задания)

Балл	Описание
5	Технологическая карта рассчитана самостоятельно в соответствии с заданием. С использованием нормативной документации, сборников рецептур, СанПин
4	Индивидуальное задание (разработка) выполнена с учетом требований задания, но есть незначительные замечания, которые могут быть устранены в ходе дальнейшей разработки
3	Технологическая карта выполнена в соответствии с заданием самостоятельно, однако есть существенные замечания для исправления которых требуются значительные временные затраты, свидетельствует о низкой степени сформированности компетенций
0	Технологическая карта не соответствует заданию, выполнена не самостоятельно, характеризует практиканта как не владеющего приемами и методами работы в учебной кулинарной лаборатории

Аттестация (собеседование)

Аттестация по результатам прохождения учебной практики проводится в форме индивидуального собеседования со студентами.

Критерии оценки по результатам аттестации

Балл	Описание
2	Студент владеет глубокими теоретическими знаниями и навыками по существу заданных преподавателем вопросов в рамках темы практики
1	Студент владеет основными знаниями и умениями, однако допускает неточности формулировок, действий, которые исправляет под руководством преподавателя.
0	Студент не владеет теоретическими знаниями и не имеет практических навыков по виду профессиональной деятельности.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Пример оформления титульного листа отчета по практике

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
Отделение среднего профессионального образования

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дневник по практике производственной практике (по профилю специальности)

«__»__2__ по «__»____20__г.

Группа:

Студент (ФИО):

Название предприятия:

Руководитель от производства:

Руководитель от института:

Оценка _____

Сочи 20__

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики по профилю специальности, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Код компетенции</i>	<i>Компетенции</i>	<i>Результат освоения</i>
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Уметь ориентироваться в общих профессиональных проблемах, формировать культуру гражданина и будущего специалиста. Знать перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знать сущность производственной организации, основные принципы её построения.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знать законодательную базу.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности. Знать различные способы решения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь использовать ИКТ технологии для обработки информации, оформлять результаты своей деятельности на ПК путём создания графических и мультимедийных объектов. Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с помощью Интернет-ресурсов.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Уметь эффективно взаимодействовать с коллегами для достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами,

	потребителями.	руководством, потребителями. Знать основы организационно- управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Уметь системно анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы. Знать методы организации и планирования производственной деятельности структурного подразделения.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь работать с информацией из различных источников для приобретения новых знаний и умений, самостоятельно определять задачи собственного профессионального и личностного развития. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знать способы внедрения новых технологий.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Иметь практический опыт: -разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; Уметь -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; Знать: -ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусятины и утиной печени для сложных блюд; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для	Иметь практический опыт: - расчёта масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов. - организации технологического процесса

	сложной кулинарной продукции.	<p>подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>Профессиональные компетенции Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы, для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. Знать: правила оформления заказа на продукты со склада и приемы продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженном виде; - способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной

		холодной кулинарной продукции; Знать: -Варианты сочетаемости используемых ингредиентов; -основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд; -технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.2.	-Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Иметь практический опыт: -расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; Уметь -проводить расчёты по формулам; -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов. Знать: -технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -варианты сочетаемости используемых ингредиентов; -температурные и санитарные режимы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Иметь практический опыт: -проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов. - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; Уметь: -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; -проводить расчёты по формулам; Знать: -варианты сочетаемости используемых ингредиентов -температурные и санитарные режимы; -технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Иметь практический опыт: -приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; -контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. - Уметь: -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным

		<p>инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>Знать:</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>-виды технологического</p>
		<p>оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра</p>
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>-приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Уметь:</p> <p>-проводить расчёты по формулам;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>Знать:</p> <p>-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>-правила соусной композиции горячих соусов;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусам; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
ПК 3.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. - Уметь: <ul style="list-style-type: none"> проводить расчёты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - Знать: <ul style="list-style-type: none"> основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей и грибов; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

		<ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
ПК 3.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. - Уметь: <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - Знать: <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной

		<p>горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
ПК 4.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества готовой продукции;
ПК 4.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных хлебобулочных,

	<p>сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий; - выбирать вид теста - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества готовой продукции;
<p>ПК 4.3.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий; - выбирать вид теста - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - проводить практические расчеты производственных структур; - пользоваться справочными материалами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных,

			<p>мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; органолептические способы определения качества готовой продукции;</p>
ПК 4.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.</p>		<p>Иметь практический опыт: - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Уметь: выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Знать: - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества готовой продукции; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.</p>
ПК 5.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>		<p>Иметь практический опыт: - расчета массы сырья для приготовления холодного десерта. Уметь: - органолептически оценивать качество продукции; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; -проводить расчеты по формулам; Знать: -ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; - виды технологического оборудования и</p>

		<p>производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p>- методы приготовления сложных холодных десертов</p>
ПК 5.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продукции; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; <p>-проводить расчеты по формулам; Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; - методы приготовления сложных горячих десертов

Задания по практике

1. Приготовление супов.

По древней традиции супы являются первым блюдом обеда. Объясняется это тем, что они вызывают обильное сокоотделение, возбуждают аппетит, тем самым улучшают пищеварение. Супы являются важным источником минеральных веществ, витаминов и других биологически активных веществ в нашем рационе. Потери минеральных веществ при варке супов не происходит, так как они остаются в бульоне. Витамины группы В и каротин сохраняются примерно на 80-85%. Существенны потери витамина С, но они компенсируются свежей зеленью, которую добавляют при подаче супа. Супы покрывают до 30% потребности организма в жидкости и обеспечивают необходимую консистенцию пищевой массы в желудке и кишечнике.

Ассортимент супов разнообразен. Супы классифицируют по температуре подачи; по жидкой основе; по способу приготовления.

По температуре подачи супы делят на 2 группы: горячие и холодные. По жидкой основе различают супы на бульонах, на квасе, кисломолочных продуктах.

По способу приготовления супы делятся на заправочные, пюреобразные, прозрачные.

Бульоны.

Бульон - это отвар, полученный при варке в воде костей мяса, птицы, рыбы, грибов. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные элементы. Экстрактивные вещества придают вкус, аромат и цвет бульону. Если нужно сохранить мясо сочным, его кладут в кипящую воду, не разрезая. Пену, образующую при варке снимают шумовкой. Ароматические вещества следует класть в умеренном количестве за 10-15 мин до готовности.

Бульоны.

Бульон - это отвар, полученный при варке в воде костей мяса, птицы, рыбы, грибов. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные элементы. Экстрактивные вещества придают вкус, аромат и цвет бульону. Если нужно сохранить мясо сочным, его кладут в кипящую воду, не разрезая. Пену, образующую при варке снимают шумовкой. Ароматические вещества следует класть в умеренном количестве за 10-15 мин до готовности.

Костный бульон

Для его приготовления используют кости говядины кроме реберных и лопатки. Оставшиеся трубчатые и позвоночные кости нарубают. Кости мелкого скота (баранины и свинины), кроме лопатки нарубают и обжаривают на противни в жарочном шкафу до светло-коричневого цвета. Если говядина кости заливают холодной водой; свинину и баранину - горячей. Всё заливается в соотношении 1л воды к 4шт костям.

Технология приготовления: кости рубят на части 5 - 6 см, заливают водой и варят при слабом кипении, снимая жир и пену (3 часа). За 30-40 мин до окончания варки добавляют подпеченные овощи, соль. Готовый бульон процеживают.

Мясокостный бульон

Мясной бульон готовится редко, его чаще готовят вместе с костями. Для этого используются следующие кулинарные части: говядина (лопатка, подлопаточная часть, грудинка и покромка), свинина (лопатка и грудинка). Это мясо нарезают частями 1,5-2кг (кости+мясо). Варят в соотношении 1:4.

Технология приготовления: готовят также как и костный, только за 2 часа до окончания варки кладут куски мяса массой 2 - 2,5 кг.

Рыбный бульон

Его чаще всего готовят из рыбных пищевых отходов (кожа, плавники, кости, голова без жабр). Варят в соотношении 1:4. Если используют головы осетровых рыб, то

их варят в течении часа с кореньями, отделяют после этого мякоть, а оставшиеся кости варят еще 2-3 часа. Можно использовать целую рыбу. Заливают холодной водой, быстро доводят до кипения. Через час кладут лук, морковь (сырые). Через 30мин кладут белые коренья и доводят до готовности.

Бульон из птицы

Используют целые тушки, кости, субпродукты. Все замачивают водой и варят при слабом кипении 1-1,5 часа. Варят в соотношении 1:7.

Грибной отвар

Сушеные грибы перебирают, промывают, заливают холодной водой в соотношении 1:7. Оставляют на 3 часа для набухания грибов. Настой сливают (в посуду). Грибы промывают и кладут в этот же настой и варят 1,5- 2 часа, затем грибы вынимают и измельчают-кладут в суп (суп на отваре грибов)

Заправочные супы

Для приготовления заправочных супов используют бульоны отвары и в качестве основного компонента - пассерованные овощи, можно заправлять пассерованной мукой. Для приготовления любого заправочного супа в кипящий процеженный бульон (отвар) в определенной последовательности зависимости от сроков варки от сроков варки кладут подготовленные продукты, пассерованные овощи, а затем 5-10 минут до окончания варки вводят специи, пассерованную муку. Готовый суп выдерживают на плите 5- 10 минут для приобретения им ярко выраженного вкуса и аромата. Перед подачей в тарелку кладут кусочек мяса или рыбы, наливают суп и посыпают его измельченной зеленью укропа, петрушки. Некоторые супы заправляют сметаной. В зависимости от вида щи, борщи, рассольники, жидкие солянки, овощные, картофельные супы, супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.

Щи

Обязательным компонентом щей является капуста, которая может быть как свежей(её нарезают соломкой), так и квашенной. Если используют квашенную капусту, то её предварительно тушат следующим образом:

добавляют бульон или воду на 20%-30% от массы, добавляют томатное пюре, кулинарный жир(тушат 1,5-2 часа). За 30-40 минут до окончания тушения кладут пассерованные овощи.

Требование к качеству 1бульон прозрачный на поверхности блёстки жира овощи сохранили форму и вкус

слегка сладковатый, в меру солёный аромат овощей и специй

нормальная консистенция

Правила отпуска

В глубокой столовой тарелке: 500, 250, иногда 300 мл.отпускают при температуре 75-80 градусов, в тарелку кладут мясные или рыбные продукты, сметану, зелень(2-3г). Глубокую столовую тарелку ставят на подстановочную тарелку.

Хранение

Срок хранения 2-3 часа на мармите при температуре 80 градусов.

Ассортимент

щи из свежей капусты

щи из свежей капусты с картофелем щи из квашеной капусты

щи из квашеной капусты с картофелем щи по-уральски

Щи из свежей капусты с картофелем Технология приготовления

В кипящий бульон кладём свежую капусту, доводим до кипения закладываем картофель и провариваем 7-10 минут затем пассерованные овощи, белые коренья, томатное пюре, затем доводим до вкуса(соль, перец, лавровый лист),настаиваем(20-30 минут), отпускаем.

Щи из квашеной капусты с картофелем Технология приготовления:

В кипящий бульон кладём картофель провариваем 7-10 минут, закладываем квашеную капусту, доводим до кипения затем пассированные овощи, томатное пюре, белые коренья, доводим до вкуса (соль, перец, лавровый лист), настаиваем 20-30 минут, отпускаем.

Щи по-уральски Технология приготовления:

В кипящий бульон кладём крупу, провариваем 5-10 минут, затем квашеную капусту, доводим до кипения, вводим пассированные овощи, белые коренья, томатное пюре (варим 5-7 минут), доводим до вкуса (соль, перец, лавровый лист), заправляем чесноком растёртым с солью, настаиваем 20-30 минут, отпускаем.

Борщ

Обязательный компонент свёкла, которую тушат(время тушения зависит от возраста свёклы) следующим образом: заливают на 25%-30% водой, кладут жир, томатное пюре, уксус.

Требование к качеству 1 цвет ярко-малиновый

2 на поверхности блёстки жира

3 овощи сохранили форму и вкус

4 овощи мягкие, но не переваренные 5 вкус кисло-сладкий

нормальная консистенция

Правила отпуска

В глубокой столовой тарелке: 500, 250, иногда 300мл, при температуре 75-80 градусов. В тарелку мясные или рыбные продукты, сметану, зелень. Глубокую столовую тарелку ставят на плоскую тарелку.

Хранение

Срок хранения 2-3 часа на мармите при температуре 80 градусов

Ассортимент

борщ обыкновенный

борщ с капустой и картофелем борщ с картофелем

борщ флотский борщ украинский

Борщ с капустой и картофелем Технология приготовления

В кипящий бульон кладут свежую капусту, доводим до кипения, закладываем картофель, провариваем 7-10 минут, вводим пассированные овощи, белые коренья, провариваем 5-7 минут, затем свёклу доводим до кипения, до вкуса(соль, сахар, уксус), настаиваем, отпускаем.

Борщ флотский

Технология приготовления:

В кипящий бульон (с добавлением кости свинокочёностей) кладём свежую капусту (нарезанную шашками) и снова доводим до кипения, закладываем картофель, провариваем 7-10 минут, вводим пассированные овощи, белые коренья, томатное пюре, провариваем 3-5 минут, добавляем свёклу (доводим до кипения), затем доводим до вкуса, настаиваем и отпускаем (со свинокочёностями, по 1-2 кусочка на порцию)

Борщ украинский

Технология приготовления:

Бульон доводим до кипения(все кроме рыбного), закладываем свежую капусту, доводим до кипения, затем картофель и провариваем 7-10 минут, вводим пассированные овощи, сладкий болгарский перец, томатное пюре, белые коренья провариваем 3-5 минут, закладываем свёклу, доводим до кипения, вводим мучную пассировку (варим 3-5 минут), доводим до вкуса(чеснок растёртый со шпиком), настаиваем и отпускаем(с пампушками).

Рассольники

Обязательный компонент солёные огурцы, которые (если они крупные) очищают и удаляют семена, нарезают соломкой, ломтиками или ромбиками, заливают водой или

бульоном в соотношении 1:3 и припускают в течение 15 минут. Огуречный рассол процеживают и кипятят. Рассольник готовится с большим количеством белых кореньев. Можно готовить с добавлением щавеля и шпината, которые припускают отдельно, а затем протирают и соединяют. Рассольник готовят на всех бульонах.

Требование к качеству

бульон слегка мутный, цвет: серовато-зелёный овощи сохранили форму нарезки

консистенция нормальная

вкус солёных огурцов, в меру солёный

запах пассированных овощей, огурцов и специй

Правила отпуска

В глубокой столовой тарелке на мелкой столовой тарелке, при температуре 75-80 градусов. Подогревают на краю плиты, отпускают со сметаной, если бульон был рыбный, то без сметаны, а с зеленью, подают ватрушки и растягаи(если рассольник на рыбном бульоне).

Хранение

Срок хранения 2-3 часа на мармите при температуре 80 градусов

Ассортимент рассольник домашний

рассольник ленинградский рассольник обыкновенный

Рассольник обыкновенный Технология приготовления

В кипящий бульон кладём картофель и провариваем 7-10 минут, закладываем пассированные овощи, белые коренья, огурцы солёные, доводим до кипения(можно добавить пюре из щавеля и шпината), доводим до вкуса, настаиваем и отпускаем.

Время варки не более 20-25 минут.

Рассольник домашний Технология приготовления

В кипящий бульон кладём свежую капусту, доводим до кипения, закладываем картофель, провариваем 7-10 минут, вводим пассированные овощи, белые коренья, провариваем 5 минут, солёные огурцы, доводим до вкуса(соль, перец, лавровый лист, огуречный рассол), настаиваем и отпускаем.

Рассольник ленинградский Технология приготовления

В кипящий бульон кладём крупу(рис, перловка, пшено) доводим до кипения провариваем 5-10 минут, закладываем картофель (провариваем 7-10 минут), пассированные овощи, белые коренья, томатное пюре, солёные огурцы, доводим до вкуса, настаиваем и отпускаем.

Суп картофельный

Обязательный компонент картофель, кроме того они могут быть с другими продуктами (макаронными изделиями, крупами, бобовыми).

Требование к качеству консистенция нормальная

овощи сохранили форму нарезки бульон прозрачный

в меру солёный

Правила отпуска

В глубокой столовой тарелке на мелкой столовой тарелке с зеленью и какими-нибудь мясными продуктами, при температуре 75-80 градусов.

Хранение

Срок хранения 1 час на мармите при температуре 80 градусов.

Ассортимент

суп картофельный

суп картофельный с крупой

суп картофельный с бобовыми { горох, фасоль}

Суп картофельный Технология приготовления:

В кипящий бульон кладём картофель, провариваем 7-10 минут, закладываем

пассированные овощи, белые коренья, варим 5-7 минут, доводим до вкуса, настаиваем 20-30 минут и отпускаем(с мясом, мясными фрикадельками, пельменями, курицей, рыбой, рыбными фрикадельками)

Суп картофельный с бобовыми Технология приготовления:

В кипящий бульон кладём картофель, провариваем 7-10 минут, закладываем пассированные овощи, белые коренья (варим 5-7 минут), горох и фасоль(предварительно замоченный на 2-3 часа, и сваренные до полуготовности), доводим до вкуса, настаиваем 20-30 минут и отпускаем(с мясом, мясными фрикадельками, пельменями, курицей, рыбой, рыбными фрикадельками).

Суп картофельный с крупой Технология приготовления:

Бульон доводим до кипения кладём крупу, доводим до кипения, закладываем картофель, провариваем 5-7 минут, вводим пассированные овощи, белые коренья, варим 5-7 минут, доводим до вкуса, настаиваем 20-30 минут и отпускаем.

Суп овощной

Технология приготовления:

Бульон доводим до кипения кладём шляпки свежих грибов и провариваем 30 минут, закладываем свежую капусту, доводим до кипения, вводим пассированные овощи, белые коренья, сладкий болгарский перец, отварные и слегка обжаренные ножки грибов, провариваем 3-5 минут, доводим до вкуса, настаивают, отпускают с зеленью и сметаной

Суп крестьянский Технология приготовления:

Бульон доводим до кипения закладываем крупу доводим до кипения, закладываем свежую капусту доводим до кипения, закладываем картофель провариваем 7-10 минут, вводим пассированные овощи, томатное пюре или свежие помидоры, доводим до вкуса, настаиваем отпускаем со сметаной и зеленью.

Супы с макаронными изделиями

Эти супы готовят на мясокостном бульоне из домашней птицы или на грибном отваре. Они состоят из макаронных изделий и пассированных овощей.

Требование к качеству консистенция нормальная бульон прозрачный

в меру солёный

макаронные изделия не разваливались

Правила отпуска

В глубокой столовой тарелке на мелкой столовой тарелке с зеленью, при температуре 75-80 градусов

Хранение

Срок хранения 1 час на мармите при температуре 80 градусов

Ассортимент

суп с макаронными изделиями суп-лапша домашняя

Суп- лапша домашняя

Технология приготовления:

Бульон доводим до кипения кладём пассированные овощи, провариваем 3-5 минут, доводим до вкуса, настаиваем отпускаем с зеленью и сметаной.

Лапша домашняя Технология приготовления

Муку просеиваем, добавляем раствор воды, соли и яиц замешиваем, округляем, тесто растаиваем (набухает клейковина муки) через 20-30 минут раскатывают, подсушивают, нарезают и хранят на лотке, присыпанный мукой. Чтобы бульон не был мутный, лапшу предварительно закладывают в кипящую воду и проваривают 2-3 минуты

Молочные супы

Эти супы готовят на цельном молоке или на сухом(берут 110г сухого молока, заливают водой тёплой, настаивают 30-40 минут), или на сгущенном молоке(разводят с водой).Эти супы могут быть с макаронными изделиями (лапша, вермишель), с крупами (рис, пшено, манная крупа), с овощами(капуста, морковь). До вкуса доводят солью, сахаром и кусочком сливочного масла. Можно крупы отварить до полуготовности в воде, а затем влить туда молоко.

Хранят

Не более 40 минут, на мармите при температуре 80 градусов.

Лапша молочная Технология приготовления:

В кипящее молоко, засыпаем лапшу, провариваем около 5 минут при слабом огне, доводим до вкуса(соль, сахар, сливочное масло), настаиваем и отпускаем.

Пюреобразные супы

Эти супы готовят в протёртом виде, их можно готовить из овощей, круп, бобовых, печени, мяса, птицы. Особенность: консистенция однородная, нежная. Эти супы обладают высокой питательной ценностью, легче усваиваются, следовательно широко применяются в детском и диетическом питании. Высокая пищевая ценность обуславливается наличием в супах сливочного масла, которое кладётся в конце приготовления, кладётся яично- молочная смесь (льезон).

Правила отпуска

В глубокую столовую тарелку кладут гарнир(это может быть основной продукт, нарезанный кубиками или соломкой), также гарниром могут быть продукты, сочетающиеся по вкусу с основными продуктами или подчёркивающие его цвет. Кроме того отдельно на пирожковой тарелке подают гренки. Основные продукты для супов пюре, в зависимости от их свойств Отваривают (картофель, мясо, куры) или тушат(печень) или припускают(морковь). Для поддержания однородной консистенции супы разводят белым соусом(мучной пассировкой).Хранят в течение 1-2 часа, при температуре 70 градусов

Суп пюре из картофеля Технология приготовления

Картофель заливают горячей водой, в соотношении 1:1 (после закипания кладут соль) и проваривают 7-10 минут, закладывают пассированные овощи, проваривают 5-7 минут, протирают, разводят(молоком или бульоном кипящем), вводят мучную пассировку, проваривают 3-5 минут, охлаждают до 70 градусов, вводят яично-молочную смесь, сливочное масло и отпускают с кубиками картофеля.

Холодные супы

Холодные или сезонные супы готовят на квасе, кефире, овощном отваре. Эти супы содержат витамины и минеральные вещества. Для повышения калорийности кладут

сметану.

Правила отпуска

В глубокой столовой тарелке со сметаной и зеленью

Хранение

Гарнир хранят в холодильнике в течение 2-3 часов и соединяют с жидкой основой только в момент отпуска, а в готовом виде не хранят.

Ассортимент окрошка овощная окрошка мясная

окрошка сборная мясная окрошка Уральская

свекольник борщ холодный

Окрошка

Окрошка состоит из двух составляющих: Жидкая основа: Варёный желток яйца растирают с солью, сахаром, горчицей и небольшим количеством сметаны - добавляют часть растёртого с солью зелёного лука заливают квасом ставят в холодильник Гарнир

окрошка овощная состоит из жидкой основы и овощного гарнира, в который входят овощи нарезанные кубиками:

лук огурцы картофель морковь редис

можно добавить репу

Овощной гарнир соединяют с жидкой основой и отпускают. Окрошка сборная мясная

Технология приготовления

Жидкая основа и гарнир в который входят:

-лук огурцы картофель морковь редис

можно добавить репу мясо(нарезанное кубиками) .

Гарнир соединяют с жидкой основой и отпускают.

Окрошка Уральская

Готовится аналогично сборной мясной, только вместо огурцов кладут квашенную капусту.

Свекольник

Технология приготовления

Свёклу заливаем на1/3 водой и припускаем с уксусом, морковь заливаем на1/3 водой и припускаем, соединяют - добавляют соль, сахар, огурцы охлаждают, заливают квасом, отпускают с яйцом, сметаной и зеленью.

Сладкие супы

Их готовят из свежих, сушёных, быстрозамороженных, консервированных фруктов; из сиропов и плодово-ягодных пюре. Готовят их с загустителем, крахмалом, который разводят холодной водой в соотношении 1/3 или 1/4. время варки:

груши 1,5 часа

яблоки 30-40 минут

чернослив и курагу 20-30 минут

изюм 5 минут

По температуре отпуска супы могут быть: Горячие(75оС) и холодные(14оС).

До вкуса супы доводят: лимонной кислотой, гвоздикой, корицей.

Правила отпуска

В глубокую столовую тарелку, которая подаётся на мелкой кладут гарнир(50г или 75г, мелкие макаронные изделия, отварной рис, пудинг рисовый или манный, клёцки, вареники; наливают суп и сверху кладут сметану или сливки-10г.)

Не хранят

Срок реализации горячего супа не более 2х часов

Холодный суп охлаждают, чтобы на поверхности не было плёнки, посыпают сахаром.

Суп из сухофруктов Технология приготовления

Сухофрукты перебирают, промывают, заливают холодной водой и настаивают(настой) Технология приготовления настоей доводят до кипения кладут сахар, проваривают 2-3 минуты(сироп) сухофрукты проваривают примерно 1 час кладут крахмал, проваривают 2-3 минуты -отпускают

Суп сладкий из свежих плодов Технология приготовления

Яблоки очищают и удаляют сердцевину, нарезают ломтиками или кубиками кожицу заливают холодной водой и проваривают 7-10 минут, затем процеживают(отвар) отвар доводят до кипения, кладут сахар варят 2- 3 минуты(сироп) яблоки варят 5 мину, добавляют крахмал(разведённый), проваривают 3-5 минут отпускают

2. Приготовление соусов.

Значение соусов в питании.

Соусы делают пищу более сочной, разнообразят ее вкус и аромат, улучшают внешний вид, а также повышают, калорийность. В технологии соусы используют кроме отпуска как составляющую при приготовлении блюда (для запекания, фарширования). По температуре отпуска соусы бывают горячие и холодные.

Горячие соусы готовят на: бульонах, овощных: отварах, молоке. В их состав входят яично-масляные.К холодным соусам относят майонез, заправки, желе, соусы овощные.

В группу соусов включены смеси масляные, соусы сладкие и сиропы. Соусы на мясном бульоне бывают красные и белые - основные. Производные готовят на красном и белом соусе с добавлением различных продуктов.

По консистенции соусы подразделяются на:

жидкие (на 1л - 50 г муки),

средней густоты (на 1л - 100 г муки),

густые (на 1л -130 г муки).

Расход специй на 1кг соуса: соли - 10 г, перец - 0,5 г, лаврового листа - 0,2 г, корицы -- 1г, лимонной кислоты - 8г.

Вкус и аромат соусам придает вино. В белых соусах лучше использовать белые вина, в красных - красные. При кипячении из вина улетучиваются спирт и резкий запах.

Подбор соусов зависит от характера приготовленных блюд. Соус подливают сбоку или подают в соуснике.

Соус красный основной на мясном бульоне

В коричневый бульон (температура 60°С) добавляют красную жировую пассировку (охлажденную до 60° С) доводят до кипения, затем добавляют пассированные овощи, томатное пюре, белые корни и проваривают около 1ч, доводят до вкуса (за 5 мин до окончания варки добавляют специи), протирают. Затем зачищают (заправляют маслом).

Производные от соуса красного:

Соус луковый;

Соус луковый с горчицей;

Соус луковый с корнионами;
Соус красный с вином («Мадера»);
Соус красный с эстрагоном;
Соус кисло-сладкий.

Соус белый основной на мясном бульоне

В бульон добавляют белую жировую пассировку (охлажденная до 60°C), доводят до кипения и добавляют пассированный лук, белые корни и проваривают 20-30 мин, затем добавляют специи, протирают, оздоравливают и зашпигуют (заправляют маслом).

Производные от соуса белого на мясном бульоне: Соус паровой;

Соус белый с яйцом;
Соус белый с каперсами;
Соус томатный;
Соус томатный с грибами;
Соус томатный с овощами.

Соус белый основной на рыбном бульоне

Готовится так же, как и мясной, но с использованием рыбного бульона.

Производные от соуса белого на рыбном бульоне:

Соус паровой;
Соус белый с вином;
Соус белый с рассолом;
Соус томатный;
Соус томатный с овощами.

Соус грибной основной

В белую жировую пассировку (температура 60 °C) добавляют грибной отвар (температура 60 °C), доводят до кипения и проваривают 30 мин, добавляют пассированный лук и жареные грибы и проваривают 10 мин. В конце варки кладут специи.

Производные от соуса грибного: Соус грибной с томатом;

Соус грибной кисло-сладкий. Соус сметанный основной

Может быть сметанный натуральный и сметанный на белом соусе. Сметанный натуральный

Сухую мучную пассировку разводят растопленным маслом. Сметану доводят до кипения и постепенно вливают в мучную пассировку. Проваривают 5 мин, доводят до вкуса (добавляют соль, перец).

Сметанный на белом соусе

Сметану доводят до кипения и постепенно добавляют соус белый, затем проваривают 2-3 мин, добавляют соль, перец.

Производные от соуса сметанного:

Соус сметанный с луком;
Соус сметанный с хреном;
Соус сметанный с томатом;
Соус сметанный с томатом и луком.
Соус молочный

В белую жировую пассировку (температура 60 °C) добавляют горячее молоко и размешивают, добавляют соль, сахар и проваривают 10-15 мин.

Производные от соуса молочного:

Соус молочный с луком;

Соус молочный сладкий.

Соусы яично-масляные

В состав яично-масляных соусов входит большое количество масла, яиц и других питательных продуктов. В яично-масляные соусы добавляют лимонную кислоту в количестве 1-2 г на 1 кг соуса или лимонный сок.

Соус польский;

Соус голландский;

Соус яичный сладкий;

Соус сухарный

Смеси масляные

Смеси масляные используют для приготовления оформления бутербродов, мясных и рыбных блюд, путем растирания сливочного масла с различными продуктами.

Масло зеленое;

Масло килечное;

Масло селедочное.

Соусы сладкие

Соусы сладкие готовят из свежих, сушеных плодов и ягод.

Соус абрикосовый: свежие абрикосы погружают на 30-40 мин в кипяток снимают кожицу, нарезают на 4 части, удаляют косточки, засыпают сахаром, выдерживают 2-3 ч и кипятят 5-8 мин.

Соусы на растительном масле

Соус майонез и его производные: сырые яичные желтки растирают с солью, сахаром, горчицей (для стойкости эмульсии), вливают тонкой струйкой растительное масло (температура 20°C) и добавляют уксус(соус будет белый).

Соус майонез используют для салатов, винегретов, холодных блюд из мяса и рыбы.

Соус майонез с корнишонами;

Соус майонез со сметаной;

Соус майонез с зеленью.

Заправки на растительном масле

Нестойкая эмульсия, поэтому заправки перед использованием перемешивают.

Заправка салатная;

Заправка горчичная для салатов; Заправка горчичная для сельди.

Соусы на уксусе: к этой группе относят овощные маринады с томатом и без него и соус хрен.

Маринад овощной с томатом: морковь пассируют на растительном масле, добавляют лук пассированный, томатное пюре, белые корни, вливают воду или рыбный бульон, соль, сахар, гвоздика, корица, перец и уксус, тушат 15-20 мин и добавляют лавровый лист.

Маринад овощной без томата: готовят также как и маринад овощной, но без томата. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар, разведенный коллоидной водой крахмал или муку и прогревают до загустения.

Соус хрен: хрен измельчают, заливают кипятком, накрывают и охлаждают, добавляют соль, сахар, уксус.

Соусы промышленного производства, использование которых позволяет расширить ассортимент соусов применяемых в общественном питании.

Майонезы;

Соус томатный острый;

Кетчуп;

Фруктовые соусы.

3. Приготовление вторых блюд, горячих закусок, сладких блюд и напитков

Приготовление блюд из овощей

Значение овощей блюд в питании

Значение овощных блюд и гарниров в питании определяется, прежде всего, химическим составом овощей и в первую очередь - содержанием углеводов. Особенно велико значение овощных блюд и гарниров как источника ценных минеральных веществ. В большинстве овощей преобладают щелочные зольные элементы, поэтому блюда из них способствуют поддержанию кислотно-щелочного равновесия в организме, т.к. в мясе, рыбе, крупах, бобовых преобладают кислые элементы. Кроме того, соотношение кальция и фосфора во многих овощах близко к оптимальному.

Содержание отдельных минеральных веществ в овощах различно: в одних преобладает калий, в других - фосфор, железо. Поэтому лучше использовать при приготовлении блюд не один вид овощей, а их смесь.

Вкусовые, красящие и ароматические вещества, содержащиеся в овощах, способствует усилению аппетита, позволяет разнообразить питание.

Пищевая ценность грибов не велика. В них содержится белок и экстрактивные вещества. Но белок грибов плохо усваиваются, а экстрактивные вещества не всегда оказывают благоприятное действие на организм. Грибы, представляющие собой совершенно особую растительную пищу, являются своего рода лакомством, украшающим стол, они вносят разнообразие в привычный рацион, обогащают вкус различных блюд, дополняют их своеобразным ароматом.

В зависимости от вида тепловой обработки различают отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные блюда.

Блюда из вареных овощей

Картофель в Молоке (картофель метрдотель).

Сырой очищенный картофель нарезают КРУПНЫМИ кубиками, затем варят в небольшом количестве воды до полуготовности (около 10 мин). Отвар сливают, картофель заливают горячим молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут часть (50%) масла сливочного и доводят до Кипения. Отпускают с оставшимся маслом, можно посыпать зеленью.

Тыква отварная.

Очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают ломтиками и варят в подсоленной воде. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом с молотыми сухарями.

Фасоль отварная (овощная).

Стручки фасоли, зачищенные от грубых жилок, нарезают ромбиками, кладут в кипящую подсоленную воду, варят 8-10 мин и откидывают на дуршлаг. При отпуске поливают растопленным маслом или соусом молочным.

Горох овощной отварной.

Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 3-5 мин. Лопатки свежего Гороха, зачищенные от боковых жилок, варят так же. Консервированный горошек прогревают в собственном отваре. Сваренный горошек откидывают на дуршлаг. При отпуске поливают растопленным маслом или молочным соусом.

Кукуруза отварная.

Подготовленные початки варят в подсоленной воде до готовности. При отпуске початков целиком удаляют листья, отдельно подают масло сливочное. Можно снять зерна с початка, заправить их соусом и довести до кипения. Кукурузу консервированную прогревают вместе с отваром, после чего его сливают, а зерна заправляют сливочным маслом или соусом молочным либо сметанным.

Спаржа отварная.

Подготовленную спаржу кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. При отпуске пучки вареной спаржи развязывают, укладывают на тарелку или порционное блюдо, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сахарный. Можно отварную спаржу заправить соусом молочным, прогреть и при подаче полить растопленным сливочным маслом.

Артишоки.

Подготовленные артишоки перевязывают нитками, отваривают в подсоленной воде, пока станет мягкой. Их вынимают и кладут основанием вверх, чтобы стекла вода. При отпуске артишоки украшают зеленью. Отдельно подают соус голландский или сахарный.

Пюре из моркови или свеклы.

Морковь варят целиком или нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Свеклу варят, очищают от кожицы. Затем морковь или свеклу протирают, соединяют с соусом молочным средней густоты или сметанным и прогревают. Отпускают пюре со сливочным маслом или сметаной.

Блюда из припущенных овощей

Для припускания овощей воды берут меньше, чем для обычной варки: 0,2-0,3 л на 1 кг. Поэтому в отвар переходит меньше растворимых веществ. Припускают морковь, репу, свеклу, капусту, тыкву, кабачки, патиссоны, помидоры. Овощи для припускания нарезают дольками, кубиками, а капусту

- дольками, квадратиками или соломкой. Подготовленные овощи укладывают слоем не более 20 см (кабачки и тыкву - не более 10-15 см), добавляют горячую воду, часть сливочного масла, положенного по рецептуре, быстро доводят до кипения; затем, уменьшив нагрев, доводят до готовности. Тыкву, кабачки, патиссоны, помидоры и другие овощи, легко выделяющие влагу, припускают в собственном соку. Если при припуске остается много жидкости, ее сливают, упаривают и вновь соединяют с овощами. Готовые овощи заправляют маслом или молочным соусом средней густоты. Используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

Овощи припущенные.

Используют морковь или репу, брюкву, тыкву, кабачки, белокочанную капусту. Корнеплоды нарезают дольками или кубиками, капусту - крупными шашками. Припускают в бульоне или воде с добавлением маргарина. К концу припускания жидкость не должна оставаться. Овощи отпускают с маслом или молочным соусом.

Овощи припущенные в молочном соусе.

Используют морковь, репу или брюкву, тыкву или кабачки, капусту цветную или белокочанную, зеленый горошек консервированный. Подготовленные и припущенные с жиром по отдельности овощи, прогретый зеленый горошек соединяют с соусом молочным (или сметанным), добавляют сахар, соль и проваривают 1 - 2 мин .

Морковь с зеленым горошком.

Морковь нарезают мелкими кубиками, добавляют жидкость от консервированного горошка, маргарин и припускают. В конце припускания кладут зеленый горошек, соус молочный, перемешивают и доводят до кипения. При отпуске поливают маргарином или сливочным маслом. Быстрозамороженный горошек предварительно отваривают в течение 3-5 мин, а затем смешивают с припущенной морковью и соусом, прогревают.

Капуста белокочанная с соусом.

Капусту припускают крупными дольками. При отпуске поливают соусом (молочный, сметанный, сметанный с томатом) или его подают отдельно.

Блюда из тушеных овощей

В старину тушеные овощи называли "духовыми" и готовили в глиняных горшках в русских печах. Для приготовления тушеных блюд овощи нарезают дольками, кубиками, соломкой, слегка обжаривают, добавляют соус, специи и тушат, закрыв посуду крышкой. Перед тушением не обжаривают только капусту и свеклу.

Капуста тушеная.

Нарезанную соломкой свежую белокочанную капусту кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% массы сырой капусты), жир и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой лук, морковь, белые коренья, пассированное томатное пюре, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, разведенной водой (или жидкостью от тушения), сахаром, солью, уксусом. При использовании квашеной капусты уксус из рецептуры исключают, норму сахара увеличивают до 10 г на порцию. Подготовленную квашеную капусту тушат с добавлением бульона, жира, пассированного томатного пюре в течение 1,5-2 ч. Затем добавляют пассированные овощи, лавровый лист, перец, сахар и тушат еще 20-30 мин. За 5 мин до готовности заправляют мучной пассировкой. Можно готовить тушеную капусту со шпиком или копченой Грудинкой. Их предварительно обжаривают и кладут в капусту в начале тушения. Вытопившийся при обжаривании жир используют для пассирования овощей. Можно готовить тушеную капусту с грибами. Для этого обработанные свежие грибы нарезают дольками и жарят до готовности. Предварительно отваривают, нарезают соломкой и обжаривают. Обжаренные грибы добавляют к капусте в конце тушения.

Свекла тушеная.

Сваренную в кожуре свеклу очищают, нарезают соломкой или кубиками, прогревают с жиром, добавляют пассированный лук, сметану или соус сметанный и тушат 10 мин. При отпуске можно посыпать зеленью. Вместо пассированного лука к свекле, нарезанной ломтиками, можно добавить свежие яблоки, соус сметанный и также протушить 10 мин.

рагу из овощей.

Слово "рагу" заимствовано из французского в начале XVIII в. и происходит от глагола, означающего "возбуждать аппетит". Для рагу используют различные овощи, набор которых зависит от сезона и других условий. Нарезанные дольками или крупными кубиками картофель, морковь, репу или брюкву, белые коренья слегка обжаривают, лук пассируют. Белокочанную капусту нарезают шашками, припускают; цветную разбирают на отдельные соцветия и варят. Затем картофель, лук и корнеплоды обжаренные соединяют с соусом красным, томатным или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные

от кожицы и семян, припущенную белокочанную или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут зеленый консервированный горошек, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

Картофель, тушенный с грибами.

Сырой картофель, нарезанный кубиками или дольками среднего размера, обжаривают. Подготовленные свежие грибы нарезают ломтиками и жарят. Сушеные грибы после замачивания варят, а затем шинкуют и обжаривают. В обжаренный картофель добавляют обжаренные грибы, сметану или сметанный соус, специи, соль и тушат 15-20 мин.

Блюда из жаренных овощей

Овощи, как правило; жарят сырыми, в некоторых случаях - предварительно отваренными. В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги. Это картофель, кабачки, тыква, помидоры, баклажаны и др. Овощи, содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят или припускают, измельчают, а затем жарят (овощные котлеты из капусты, свеклы, моркови и др.).

Жарят овощи в небольшом количестве жира (5-10% массы полуфабриката) основным способом и в большом (соотношение продукта и жира 1:4) - во фритюре.

При жарке в небольшом количестве жира картофель, овощи и изделия из них кладут на противень или сковороду смазанную жиром, нагретым до 150-160°C, и жарят с обеих сторон до образования поджаристой корочки. Затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Для жарки используют маргарин, кулинарный Жир, растительное масло.

Во фритюре овощи (картофель, репчатый лук, зелень петрушки) жарят в специальных аппаратах (фритюрницах или глубоких противнях с толстым дном и вставными металлическими сетками). Температура жира должна быть 175-180°C. Для жарки во фритюре лучше использовать смесь рафинированного растительного масла с кулинарным жиром в соотношении 1:2 или кулинарный жир (фритюрный).

Жареные овощи подают как самостоятельное блюдо, отпуская с маслом, сметаной, соусами, свежими и солеными огурцами и помидорами, и в качестве гарнира.

Картофель жареный.

Приготавливают из сырого или вареного картофеля. Сырой картофель нарезают брусочками, дольками, кубиками или ломтиками, промывают в Холодной воде, чтобы кусочки не склеивались и не прилипали к противню. За тем его обсушивают, кладут на противень с разогретым жиром слоем 4-5 см, жарят до образования румяной корочки, периодически помешивая, солят и продолжают жарить до мягкости. Если при жарке на плите картофель полностью не прожарился, то его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф.

Картофель, сваренный в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками или ломтиками, кладут тонким слоем на сковороду с разогретым жиром, посыпают солью и жарят, периодически встряхивая, до образования румяной корочки.

При отпуске жареный картофель кладут на тарелку или порционную сковороду, поливают растопленным маслом, посыпают зеленью, дополнительно в салатнике можно подать свежие, соленые, маринованные огурцы, помидоры, салат из свежей капусты или квашеной.

Картофель можно приготовить с луком или с луком и грибами. В этом случае перед отпуском его смешивают с пассированным луком или с пассированным луком и обжаренными грибами.

Картофель, жаренный во фритюре.

Картофель нарезают брусочками, соломкой (пай), тонкими кружочками (чипсы), кубиками, шариками, (крупными - шато, среднего размера - паризьен, мелкими - нуазет), стружкой. Промытый и хорошо обсушенный картофель закладывают в растопившийся до 170-180°C жир и жарят до образования, румяной корочки и мягкой консистенции (8-10 мин). Жаренный картофель откидывают на дуршлаг для стекания жира и посыпают мелкой солью. Картофель, жаренный во фритюре, или картофель фри, используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

Лук фри.

Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке, жарят в разогретом жире 3-5 мин до образования золотистой корочки. Жареный лук вынимают шумовкой, дают жиру стечь, не солят. Используют в качестве гарнира к бифштексу, рыбе и другим блюдам. Зелень фри.

Веточки петрушки моют, обсушивают и жарят в разогретом жире 1-2 мин до темно-тёмно-зелёного цвета. Затем ее вынимают, дают жиру стечь и используют в качестве гарнира и украшения к рыбным блюдам: рыба, жаренная в тесте; рыба жареная с зеленым маслом.

Кабачки жареные.

Молодые кабачки с плотной мякотью и мелкими семенами очищают только от кожицы. У Крупных кабачков, кроме того, Удаляют семена. Кабачки нарезают кружочками или ломтиками, посыпают солью и панируют в муке, обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. При отпуске поливают сметаной или соусом сметанным, сметанным с томатом, посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа. Можно подать кабачки с помидорами или помидорами и грибами. В Этом случае при отпуске вокруг кабачков раскладывают жареные помидоры. Грибы кладут сверху на кружочки кабачков, поливают соусом (сметанным, сметанным с томатом) или сметаной, посыпают измельченной зеленью. Если жареные кабачки используют в качестве гарнира, то их нарезают ломтиками или кубиками.

Тыква, баклажаны, помидоры жареные.

Тыкву очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками. Баклажаны промывают, очищают от кожицы, нарезают кружочками, солят и оставляют на 10-15 мин для удаления горечи, затем промывают и обсушивают. Тыкву и баклажаны солят, панируют в муке, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Блюда из запеченных овощей

Запекают их в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до образования на поверхности блюда поджаристой корочки и прогревания внутренних слоев до 80°C. По технологии приготовления запеченные овощи можно разделить на три группы: овощи, запеченные в соусе; запеканки и пудинги; фаршированные овощи.

Овощи, запеченные в соусе.

Чаще всего для запекания используют картофель, кабачки, цветную капусту. Картофель запекают после отваривания (кубиками, молодой картофель целыми клубнями) и после предварительного обжаривания (сырой или сваренный в кожуре). Можно запечь и картофельное пюре. Запекают картофель под сметанным соусом. Иногда соус предварительно смешивают с пассированным луком и обжаренными грибами. Подготовленный картофель, залитый соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают. При отпуске посыпают зеленью.

Картофельное пюре - для запекания выкладывают на смазанную жиром

порционную сковороду или противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной или сметаной, наносят ложкой узор и запекают. Отпускают с маслом.

Обжаренные кабачки кладут на смазанную жиром сковороду и заливают молочным или сметанным соусом средней густоты, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске поливают маслом. Так же готовят цветную капусту, которую предварительно отваривают и разбирают на соцветия.

Запеканки и пудинги.

Для приготовления этих кулинарных изделий чаще всего используют картофель, морковь, капусту (белокочанную и цветную), тыкву.

Запеканка картофельная. Сваренный картофель обсушивают и протирают в горячем состоянии. Одну половину массы выкладывают слоем 2 см на смазанный и посыпанный сухарями противень, сверху равномерно распределяют фарш. Затем фарш покрывают оставшейся массой, поверхность разравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают. При отпуске нарезают на куски, поливают сметаной или соусом томатным, сметанным, грибным..

Для приготовления рулета протертый картофель укладывают на чистую, смоченную водой салфетку, на середину массы кладут фарш, придают изделию форму слегка приплюснутого цилиндра или кулебяки и перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный жиром противень. Поверхность рулета смазывают сметаной, посыпают сухарями, за тем ножом делают 2-3 прокола, сбрызгивают маслом и запекают. Отпускают так же, как и запеканку..