

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Техникум Пермского института (филиала)

---

**Утверждено**

на заседании ЦМК Профессиональных модулей  
специальностей торгово-технологического профиля  
техникума ПИ (ф) РЭУ им. Плеханова  
Протокол № 1 от 14 сентября 2020 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ / А.В. Барабанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной горячей кулинарной продукции**

Специальность:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пермь 2020

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, положения об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденного Ученым советом протокол № 11 от 26 апреля 2016 г.; положения Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, принято Советом Пермского (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова (протокол № 1 от 30 августа 2016 г.) и рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организация-разработчик: Техникум ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Разработчики (составители): О.И. Кизянова, преподаватель ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

**Согласовано:** Плакхина Лариса Викторовна, президент ООО «Пермская ассоциация кулинаров»



*Л.В. Плакхина*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>5</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>6</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>7</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>6. . ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ .....</b>	<b>10</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>11</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт работы
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят учебную практику по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции на предприятиях г. Перми и Пермского края.

## 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики по специальности:

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 продолжительность учебной практики 76 часов (в т.ч. 4 час. - консультации).

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.03.

Код	Наименование результата обучения по специальности
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных супов; осуществление контроля качества и безопасности сложных супов органолептическим способом; четкое представление о классификации супов; правильное планирование ассортимента первых блюд
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; проведение приготовления основных горячих соусов и их производных в соответствии с технологией; осуществление контроля качества и безопасности сложных горячих соусов органолептическим способом; выполнение правильного подбора соусов к сложным горячим блюдам
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; проведение приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с технологией; правильное планирование ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; осуществление контроля качества и безопасности блюд органолептическим способом
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; правильное планирование ассортимента блюд; проведение приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологией; осуществление контроля качества и безопасности блюд органолептическим способом; правильное выполнение подбора гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы, а также осуществление оформления и подготовки блюд к подаче
ОК 1 Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.	Демонстрация интереса к своей будущей профессии
ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.	Применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы
ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОК 4. Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и интернет – ресурсы
ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов
ОК 6. Работа в коллективе и команде,	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и

эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.	мастерами в ходе обучения
ОК 7. Выработка ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач
ОК 8. Планирование и организация своей деятельности; самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, стремление к повышению квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.
ОК 9. Ориентировка в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.

### **3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

#### **3.1. Виды работ**

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.	<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>76</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> Промежуточная аттестация в форме защиты отчета

#### **3.2. Календарно-тематический план учебной практики по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят учебную практику по профессиональному модулю ПМ.03 **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** на предприятиях г. Перми и Пермского края.

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.03:

<b>Раздел</b>	<b>Число рабочих дней</b>
<b>1. Знакомство с предприятием индустрии питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности</b>	<b>1</b>
<b>2. Изучение организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции на предприятии</b>	<b>3</b>
<b>3. Изучение процесса приготовления и отпуска сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>6</b>
<b>4. Изучение действующих на предприятии технологических карт на блюда сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>2</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>

### 3.3. Содержание программы практики (перечень видов работ)

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование раздела, темы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>1.</b>	<b>Знакомство с предприятием индустрии питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности. Знакомство с организацией работы горячего цеха предприятия</b>	<b>6</b>
<b>2.</b>	<b>Изучение организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции на предприятии</b>	<b>18</b>
2.1	Изучение принципов и методов организации производства сложных супов, сложных соусов, блюд из овощей, грибов и сыра	6
2.2	Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для приготовления сложной горячей кулинарной продукции Знакомство с безопасной эксплуатацией оборудования и инвентаря горячего цеха предприятия	6
2.3	Анализ хранения овощей, плодов и грибов на предприятии	3
2.4	Изучение ассортимента пряностей и приправ	3
<b>3.</b>	<b>Изучение процесса приготовления и отпуска сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>36</b>
3.1	Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции	12
3.2	Изучение последовательности этапов технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	18
3.3	Изучение правил отпуска сложной горячей кулинарной продукции	6
<b>4.</b>	<b>Изучение действующих на предприятии технологических карт на блюда сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>12</b>
4.1	Изучение и анализ нормативно-технологической документации предприятия. Составление технологических карт	6
4.2	Расчет калорийности горячих блюд	6
<b>5.</b>	<b>Консультации</b>	<b>4</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>76</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация программы предполагает проведение учебной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

### 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля ПМ.03.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

### **4.4. Информационное обеспечение обучения**

1. Федеральный Закон "О техническом регулировании" №184-ФЗ (от 27.12.2002 с изменениями и дополнениями).

2. Федеральный закон от 28.12.2009г. (ред. от 28.12.2013 N 446-ФЗ) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

3. Закон российской Федерации "О защите прав потребителей" "261-ФЗ (от 23.11.2009г., с изменениями и дополнениями).

4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52-ФЗ (от 30.03.1999 с изменениями и дополнениями).

5. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29-ФЗ (от 02.01.2000г. с изменениями и дополнениями).

6. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: ПМ.03;

7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;

8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования;

11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения;

14. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;

15. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;

16. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. (в ред. 03.05.2007 г, с изменениями и дополнениями).

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий. (в ред., от 27.03.2007 с изменениями и дополнениями).

18. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;

19. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по учебной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 03.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики по ПМ. 03 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 3.1. Организация и проведение приготовления сложных супов.            ПК 3.2. Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов.            ПК 3.3. Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.            ПК 3.4. Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий.            Проверка и оценка Отчета по практике ПМ 03с учетом своевременности сдачи отчета; характеристики с места прохождения практики;            Составление аттестационного листа  <u>Методы контроля:</u>            Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 03</p>
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.            ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.            ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них            ОК 4. Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.            ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.            ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.            ОК 7. Выработка ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий.            ОК 8. Исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).            ОК 9. Ориентировка в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий.            Квалификационный экзамен  <u>Методы контроля:</u>            Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием общих компетенций профессиональной деятельности</p>

## 6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Оптимальный объем отчета по учебной практике – 25-30 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 35 мм, сверху – 25 мм, справа – 20 мм, снизу – 20 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами внизу страницы по центру. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются конкретные вопросы организации технологического процесса на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации технологического процесса именно на этом предприятии (организации), а не в целом по отрасли. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации технологического процесса на предприятии (организации), текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение);
- содержание с нумерацией страниц;
- основная часть (описание всех заданий отчета) (Приложение);
- приложения (ассортиментный перечень блюд предприятия, технологические карты, технологические схемы, фотоиллюстрации изготовленных полуфабрикатов).

К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны:

- дневник практики (Приложение);
- аттестационный лист по учебной практике (Приложение);

Отчет вместе с договором, заданием, заполненными шаблонами (с подписью и печатью организации-базы практики) должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«**Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова**»  
\_\_\_\_\_ **Техникум Пермского института (филиала)**

### **Отчет**

по учебной практике

УП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

МП « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ года

Руководитель практики от техникума

\_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ года

Пермь, 201\_ год

## Содержание Отчета

### ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

#### Структура отчета

1. Титульный лист
2. Описание всех заданий отчета
3. Оформление нормативно-технологической документации
4. Дневник прохождения практики

#### ЗАДАНИЕ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

- 1.1. Охарактеризовать предприятие по месту прохождения практики:
- тип предприятия;
  - название;
  - адрес;
  - часы работы предприятия;
  - формы и методы обслуживания;
  - количество мест в торговом зале;
  - структура предприятия;
  - основные категории производственного персонала;
  - ассортимент выпускаемой продукции (представить утвержденный ассортиментный перечень выпускаемой продукции);
  - перечень нормативно-технической и технологической документации, используемой на предприятии.
- 1.2. Ознакомиться с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

#### ЗАДАНИЕ 2. ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

2.1. Зарисовать план-схему горячего цеха (или технологического участка) с указанием всего имеющегося оборудования и инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

2.2. Определить соответствие требований к микроклимату горячего цеха на предприятии.

#### ЗАДАНИЕ 3. АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Изучить и проанализировать технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

3.1. Представить в виде таблиц перечень оборудования, инвентаря и инструментов, их назначение, применение.

Таблица 1 - Характеристика технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Вид оборудования	Марка оборудования	Назначение	Применение
------------------	--------------------	------------	------------

--	--	--	--

Таблица 2 - Характеристика производственного инвентаря и инструментов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Виды инвентаря, инструментов оборудования	Назначение	Применение

3.2. Ознакомиться с порядком проведения инструктажа по безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря горячего цеха.

#### **ЗАДАНИЕ 4. ИЗУЧЕНИЕ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ, ПЛОДОВ И ГРИБОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ**

Изучить и проанализировать условия хранения овощей, плодов и грибов на предприятии; данные представить в виде таблицы.

Таблица 3 - Хранение овощей, плодов и грибов на предприятии

Наименование сырья	Название и номер нормативного документа	Требования к хранению в соответствии с нормативным документом	Условия хранения на предприятии

#### **ЗАДАНИЕ 5. ИЗУЧЕНИЕ И АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ПРЯНОСТЕЙ И ПРИПРАВ**

Изучить и проанализировать ассортимент пряностей и приправ, имеющих на предприятии; представить в виде таблиц.

Таблица 4 - Варианты подбора пряностей

Название пряностей	Описание (внешний вид, цвет)	Для какого блюда используют Рекомендации по использованию

Таблица 5 - Варианты подбора приправ

Название приправ	Описание (внешний вид, цвет)	Для какого блюда используют Рекомендации по использованию

#### **ЗАДАНИЕ 6. АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ**

Изучить и проанализировать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции, выпускаемой на предприятии. Заполнить таблицу.

Таблица 6 - Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции

№ п/п	Наименование блюд	Набор сырья	Выход 1-й порции
<b>Первые блюда</b>			
1.			
2.			
3.			
4.			
<b>Вторые блюда</b>			
1.			
2.			
3.			
...			
<b>Гарниры</b>			
1.			
2.			
3.			
<b>Соусы</b>			
1.			
2.			
3.			

### ЗАДАНИЕ 7. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Изучить особенности способов приготовления сложной горячей кулинарной продукции, выпускаемой на предприятии. Заполнить таблицу.

Таблица 7 – Особенности приготовления сложных горячих блюд предприятия

Наименование блюд	Особенности технологического процесса приготовления блюд	Особенности подачи
<b>Первые блюда</b>		
<b>Вторые блюда</b>		
<b>Гарниры</b>		
<b>Соусы</b>		

### ЗАДАНИЕ 8. ИЗУЧЕНИЕ И АНАЛИЗ ПРАВИЛ ОТПУСКА СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Изучить правила отпуска сложной горячей кулинарной продукции, выпускаемой на предприятии.

8.1. Изученные данные занести в таблицу.

Таблица 8 – Правила отпуска сложных горячих блюд предприятия

Наименование блюд	Рекомендуемый выход	Температура отпуска (°С)	Рекомендуемая посуда для отпуска

--	--	--	--

8.2. Изучить варианты оформления и декорирования сложной горячей кулинарной продукции. Представить (в виде зарисовки или фотографий) оформление и декорирование данной продукции.

### **ЗАДАНИЕ 9. СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ НА БЛЮДА СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Изучить нормативно-технологическую документацию предприятия.

9.1. Представить действующие на предприятии технологические карты для сложной горячей кулинарной продукции (в количестве 5-6 наименований):

- 1) 1 - на первое блюдо
- 2) 2-3 - на вторые горячие блюда
- 3) 1 - на гарнир
- 4) 1 - на горячий соус

9.2. Произвести расчет калорийности представленных блюд.

#### **ПРИЛОЖЕНИЯ к Отчету:**

- технологические карты;
- фотографии (зарисовки) подачи и оформления блюд.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Техникум Пермского института (филиала)

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО

Группа \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

успешно прошел (ла) учебную практику

УП. 03

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ. 03

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
<b>Итого часов</b>	

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
*Оценка* *прописью*

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): Наименование \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Руководитель практики от

предприятия (организации)

Должность \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

МП