 Рабочая программа производственной практики ПП. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена предметно - цикловой комиссией  протокол №\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | Заместитель директора по учебно- воспитательной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Хмелева О.Ю./ |

**Разработчики:**

**Криворучко Е.В – преподаватель спец.дисциплин**

Эксперты:

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Содержательная экспертиза:

**Внешняя экспертиза**

**Председатель правления**

Краснобаковского потребительского общества « Общепит» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Г.А./Смирнова

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**
   1. **Область применения программы.**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуется в рамках модуля ПМ.03 по окончании изучения МДК.03.01, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

* 1. **Цели и задачи производственной практики.**

Целью производственной практики является:

* формирование общих и профессиональных компетенций;
* комплексное освоение студентами видов профессиональной деятельности: приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Задачами производственной практики являются:

* закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой профессии;
* развитие общих и профессиональных компетенций;
* освоение современных производственных процессов, технологий;
* адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм
  1. **Рекомендуемое количество часов на производственную практику:** 72 ч.

**II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, разделов, тем. | Содержание учебного материала. | | Объем  часов. |
| **ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.** | | | 72 |
| *Раздел 3.1. Организация технологического процесса приготовления сложных супов и соусов.* | | | 18 |
| Тема 3.1.1. Приготовление бульонов и супов заправочных. | Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления сложных бульонов и заправочных супов. | | 6 |
| -Приготовление бульонов: костного концентрированного, с желатином, куриного и мясного.  - Приготовление , оформление и отпуск заправочных супов: щей ( боярских, суточных, зеленых рахманинских); борщей ( московского, украинского, флотского); рассольников (домашнего и московского); солянок ( донской и сборной из субпродуктов); супов картофельных с овощами, крупой ( уха рыбацкая, суп крестьянский); супов из макаронных изделий и бобовых ( суп-харчо, суп-лапша домашняя). | |  |
| Тема 3.1.2. Приготовление сложных супов-пюре, прозрачных, молочных. | Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления сложных прозрачных и молочных супов, супов-пюре. | | 3 |
| - Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре (суп-крем из тыквы, супы-биски); молочных супов ( суп молочный с овощами); прозрачных супов ( бульон борщок, куриный прозрачный) с гарнирами ( острыми гренками, гренками «пай», профитролями, блинчиками-селистин). | |  |
| Тема 3.1.3. Приготовление сложных супов холодных, сладких. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления и отпуск сложных холодных и сладких супов. | | 3 |
| - Приготовление холодных супов (окрошки сборной мясной, ботвиньи, борща холодного); сладких супов (из цитрусовых, из ревеня,кураги и яблок). | |  |
| Тема 3.1.4. Приготовление сложных горячих соусов. | Студент должен иметь практический опыт приготовления горячих сложных соусов на различных бульонах, отварах. | | 6 |
| -Приготовление, подбор пряностей, оформление и способы подачи к различным группам блюд горячих сложных соусов:  - красных ( пикантный, охотничий, мадера, робер);  - белых ( паровой, сюпрем, русский, матросский);  - молочный с луком ( субиз), грибной, кисло-сладкий, соус сметанный с хреном (лефор), сметанный с томатом и луком);  - яично-масляные ( голландский с каперсами, сухарный). | |  |
| *Раздел 3.2. Организация технологического процесса приготовления и оформления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.* | | | 12 |
| Тема 3.2.1. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушеных овощей, грибов. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления и отпуска сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушенных овощей, грибов. | | 6 |
| - Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных (картофель в молоке, спаржа, артишоки отварные); припущенных (овощи в молочном соусе, сметанном соусе); тушенных (рагу из овощей, грибы, тушеные с картофелем). | |  |
| Тема 3.2.2. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления и отпуска сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра. | | 6 |
| - Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра: из жареных ( овощи фри, котлеты из овощей, крокеты и зразы картофельные); из запеченных ( овощные запеканки, суфле овощное, овощи фаршированные, грибы запеченные).  - Подбор соусов и специй к овощным блюдам.  - Приготовление фондю из сыра. | |  |
| *Раздел 3.3. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.* | | | 12 |
| Тема 3.3.1. Приготовление, оформление сложных блюд из круп, бобовых. | Студент должен иметь практический опыт приготовления сложных блюд из круп, бобовых. | | 6 |
| - Приготовление, оформление, подбор соусов и способы подачи блюд из круп: приготовление каш и ассортимента из них (каша боярская, каши с черносливом и морковью; запеканки с творогом, крупеник, пудинг манный, котлеты рисовые, биточки пшенные); из бобовых ( бобовые с мясо-копченостями, бобовые в соусе). | |  |
| Тема 3.3.2. Приготовление сложных блюд и гарниров из макаронных изделий. | Студент должен иметь практический опыт приготовления сложных блюд из макаронных изделий. | 6 | |
| - Варка макаронных изделий различными способами.  - Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны с томатом и овощами, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник с творогом. |  | |
| *Раздел 3.4. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.* | | 18 | |
| Тема 3.4.1. Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной рыбы. | Студент должен иметь практический опыт приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы. | 6 | |
| * Варка рыбы порционным куском, филе, целыми тушками. * Приготовление и оформление различными способами блюд из отварной рыбы ( рыбы отварная с соусом польским, голландским) с гарниром и соусом. * Приготовление рыбы целиком, звеньями, порционным куском.   - Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление различными способами с гарниром и соусом( рыба паровая, в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба фаршированная). |  | |
| Тема 3.4.2. Приготовление сложных блюд из жареной рыбы. | Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления сложных блюд из жареной рыбы. | 3 | |
| * Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, оформление и варианты подачи блюд ( рыба жареная миньер, судак с зеленым маслом(кольбер), рыба грилье, рыба на вертеле). * Приготовление, оформление различными способами блюд из рыбы жареной во фритюре ( рыбы жареная в тесте (орли)). Подбор гарнира и соусов для подачи. |  | |
| Тема 3.4.3. Приготовление сложных блюд из запеченной и тушеной рыбы. | Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления блюд из тушеной и запеченной рыбы. | 3 | |
| * Приготовление, оформление и различные варианты подачи блюд из запеченной рыбы ( солянка на сковороде, рыба по-московски, в томатном соусе с грибами(агротен));   - Приготовление, оформление блюд из тушеной рыбы (рыба тушенная в томате с овощами, в молоке с луком). |  | |
| Тема 3.4.4. Приготовление сложных блюд из рубленой рыбы. | Студент должен иметь практический опыт приготовления блюд из рубленой рыбы. | 3 | |
| -Приготовление и оформление блюд из рубленой рыбы (котлеты рыбные любительские, биточки жареные фри, зразы с черносливом по-российски, тельное, рулет из рыбы), подбор гарнира и соуса. |  | |
| Тема 3.4.5. Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья. | Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления блюд из нерыбного водного сырья. | 3 | |
| - Приготовление и оформление блюд из нерыбного водного сырья (мидии запеченные под томатным соусом, устрицы в соусе белое вино, солянка из кальмаров, запеканка картофельная с трепангами, омлет из морской капусты). |  | |
| *Раздел 3.5. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, субпродуктов, птицы, кролика, мяса диких животных.* | | 6 | |
| Тема 3.5.1. Приготовление сложных блюд из отварного, жареного мяса, птицы, диких животных. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из отварного и жареного мяса, птицы, диких животных. | 3 | |
| - Приготовление, оформление блюд из отварного мяса, птицы, диких животных, подбор гарнира и соуса (баранина с овощами(айриштю), языки отварные, котлеты рубленные телячьи паровые, кролик отварной, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, почки жаренные в сухарях),  - Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из жареного мяса ( ростбиф, грудинка фаршированная, оленина или лосятина жареные, гусь, утка фаршированные, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному). |  | |
| Тема 3.5.2. Приготовление сложных блюд из тушеного и запеченного мяса, птицы, диких животных. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из тушеного и запеченного мяса, птицы, диких животных. | 3 | |
| - Приготовление, оформление блюд из тушеного мяса, птицы, диких животных, подбор гарнира и соуса ( мясо, шпигованное с овощами, чанахи, говядина, тушенная с черносливом, почки по-русски, медвежатина тушеная, тушеное мясо кабана, гусь, утка по-домашнему, чахохбили).  - Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из запеченного мяса (котлеты натуральные, запеченные в соусе, форшмак). |  | |
| Тема 3.5.3. Приготовление сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы. |  | |
| - Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса ( люля-кебаб, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, биточки рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые, оладьи из печени, котлеты полтавские). |  | |
| *Раздел 3.6. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из яиц и творога.* | | 6 | |
| Тема 3.6.1. Приготовление сложных блюд из яиц. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из яиц. | 3 | |
| - Варка яиц.  - Приготовление, оформление блюд из яиц: яйца, фаршированные помидорами, запеченные под молочным соусом, драчена, рулет яичный с морковью. |
| Тема 3.6.2. Приготовление сложных блюд из творога. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из творога. | 3 | |
| - Приготовление, оформление блюд из творога: сырники с овощами ( картофелем, морковью), запеканка творожная, пудинг творожный, вареники с творогом, творожники « Пряженые» ( с морковью, сыром). |
|  | Всего часов: | 72 | |

**III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

**3.1.Общие требования к организации производственной практики.**

Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе, столовых), с которыми заключаются двухсторонние договора. Направляются обучающиеся на предприятия в установленные сроки согласно учебного плана и графика учебного процесса филиала.

**3.2. Характеристика рабочих мест.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование цехов,  участков. | Оборудование. | Применяемые инструменты  ( приспособления). |
| Горячий цех. | Электроплиты, жарочный шкаф, пароконвектомат, электрофритюрница, пароварочный шкаф, производственные столы. | Разделочные доски (промаркированные), поварские ножи, фигурные ножи, выемки фигурные, поварские иглы, лопатки. |

**3.3. Информационное обеспечение обучения.**

Нормативно-технологическая документация:

*1* Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи -М.: Деловая литература, 1999

*2* ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ 29

3 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

4 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.

5 Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ, 2000

6 Сборник рецептур блюд диетического питания - Киев, Техника, 1988

7 ГОСТ 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»

8 ГОСТ Р 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия»

9 ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

10 ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

11 Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

12 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям 14 Порядок проведения санитарно- эпидемиологической экспертизы продукции. / Утв. Приказом Министерства Российской Федерации от 15.08. 01 №325

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

13 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

***Дополнительные источники****:*

*1* Справочник технолога

*2* Сборник задач по курсу « Технология приготовления общественного питания»

*3* Журналы: « Питание и общество», « Хлеб – соль», « Ресторанный бизнес», « Гастроном», «Коллекция рецептов», «Просто и вкусно».

***Интернет-ресурсы****:*

www/гастроном.ru

www.rectoratoff.ru

[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru/)

[www.vkusnosti.com](http://www.vkusnosti.com/)

[www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru/)

[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru/)

[www.kuking.net](http://www.kuking.net/)

www.souz-kulinarov.ru

[www.1001](http://www.1001/) recept.com

[www.gotovim-edim.ru](http://www.gotovim-edim.ru/)

[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru/)

www.pokushay.ru

[www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru/)

www.iamcook.ru

Перечень

учебно-производственных работ

( на период обучения на предприятии)

ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление

сложной горячей кулинарной продукции.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Общая характеристика объектов или рабочих мест | Тема программы | Учебные работы | Рабочая норма времени,  ч | Примечания |
| 1 | 2 | 3 | 5 | 6 |
| Горячий цех: суповое отделение. | 3.1.1. Приготовление сложных заправочных супов и бульонов. | - Приготовление бульонов: костного концентрированного, с желатином, куриного и мясного.  - Приготовление , оформление и отпуск заправочных супов: щей ( боярских, суточных, зеленых рахманинских); борщей ( московского, украинского, флотского); рассольников (домашнего и московского); солянок ( донской и сборной из субпродуктов); супов картофельных с овощами, крупой ( уха рыбацкая, суп крестьянский); супов из макаронных изделий и бобовых ( суп-харчо, суп-лапша домашняя). |  |  |
| Горячий цех: суповое отделение. | 3.1.2. и 3.1.3. Приготовление сложных супов молочных, сладких, супов-пюре, холодных, прозрачных. | - Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре (суп-крем из тыквы, супы-биски); молочных супов ( суп молочный с овощами); прозрачных супов ( бульон борщок, куриный прозрачный) с гарнирами ( острыми гренками, гренками «пай», профитролями, блинчиками-селистин).  - Приготовление холодных супов (окрошки сборной мясной, ботвиньи, борща холодного); сладких супов (из цитрусовых, из ревеня,кураги и яблок). |  |  |
| Горячий цех: соусное отделение. | 3.1.4. Приготовление сложных горячих соусов. | Приготовление, подбор пряностей, оформление и способы подачи к различным группам блюд горячих сложных соусов:  - красных ( пикантный, охотничий, мадера, робер);  - белых ( паровой, сюпрем, русский, матросский);  - молочный с луком ( субиз), грибной, кисло-сладкий, соус сметанный с хреном (лефор), сметанный с томатом и луком);  - яично-масляные (голландский с каперсами, сухарный). |  |  |
| Горячий цех. | 3.2.1. и 3.2.2. Приготовление сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей, грибов и сыра. | Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных (картофель в молоке, спаржа, артишоки отварные); припущенных (овощи в молочном соусе, сметанном соусе); тушенных (рагу из овощей, грибы, тушеные с картофелем).  Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра: из жареных ( овощи фри, котлеты из овощей, крокеты и зразы картофельные); из запеченных ( овощные запеканки, суфле овощное, овощи фаршированные, грибы запеченные).  - Подбор соусов и специй к овощным блюдам.  - Приготовление фондю из сыра. |  |  |
| Горячий цех  Соусное отделение | 3.3.1.Приготовление сложных блюд из бобовых и круп. | Приемка и подготовка круп. Организация рабочего места в горячем цехе:  - ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, производственным инвентарем;  - соблюдение правил техники безопасности при работе.  Выполнение тепловой кулинарной обработки: приготовление каш.  Варка бобовых для приготовления блюд и гарниров.  Подбор посуды для подачи. Подбор соусов для отпуска. Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. |  |  |
| Горячий цех  Соусное отделение | 3.3.2. Приготовление сложных блюд и гарниров из макаронных изделий. | Подготовка макаронных изделий к варке.  Выполнение варки макаронных изделий различными способами.  Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны с томатом и овощами, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник с творогом.  Использование соусов для подачи блюд из макаронных изделий. |  |  |
| Горячий цех | 3.4.1.Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной рыбы. | Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электроплит (установка режима нагрева), соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований.  Варка рыбных полуфабрикатов, припускание полуфабрикатов.  Подбор гарниров и соусов для отварной и припущенной рыбы.  Приготовление и оформление различными способами блюд из отварной рыбы (рыбы отварная с соусом польским, голландским) с гарниром и соусом.  Приготовление рыбы целиком, звеньями, порционным куском. Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление различными способами с гарниром и соусом( рыба паровая, в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба фаршированная).  Порционирование и оформление блюд различными способами.  Подбор столовой посуды для подачи рыбных блюд.  Реализация и хранение готовых блюд. |  |  |
| Горячий цех | 3.4.2.Приготовление сложных блюд из жареной рыбы. | Организация рабочего места в горячем цехе: подготовка электротеплового оборудования, кухонной посуды, инвентаря; соблюдение санитарно-гигиенических требований при работе, правил техники безопасности.  Жарка рыбы основным способом и во фритюре: подбор жиров для жарки, способы доведения до готовности рыбы.  Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, оформление и варианты подачи блюд ( рыба жареная миньер, судак с зеленым маслом(кольбер), рыба грилье, рыба на вертеле).  Приготовление, оформление различными способами блюд из рыбы жареной во фритюре ( рыбы жареная в тесте (орли)). Подбор гарнира и соусов для подачи.  Подбор гарниров и соусов для подачи рыбных блюд.  Порционирование и оформление различными вариантами.  Проведение бракеража готовых блюд.  Реализация и хранение готовых блюд. |  |  |
| Горячий цех | 3.4.3.Приготовление сложных блюд из тушеной и запеченной рыбы. | Организация рабочего места в горячем цехе: соблюдение правил техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; подбор кухонной посуды и инвентаря для приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы.  Приготовление, оформление и различные варианты подачи блюд из запеченной рыбы ( солянка на сковороде, рыба по-московски, в томатном соусе с грибами(агротен)); Приготовление, оформление блюд из тушеной рыбы (рыба тушенная в томате с овощами, в молоке с луком).  Порционирование, оформление различными способами.  Проведение бракеража готовых блюд.  Реализация и хранение блюд. |  |  |
| Горячий цех. | 3.4.4.Приготовление сложных блюд из рубленной рыбы. | Организация рабочего места: подбор посуды, инвентаря; подготовка электротеплового оборудования; соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований; подбор столовой посуды для отпуска готовых блюд.  Приготовление и оформление блюд из рубленой рыбы (котлеты рыбные любительские, биточки жареные фри, зразы с черносливом по-российски, тельное, рулет из рыбы), подбор гарнира и соуса.  Проведение бракеража готовых блюд.  Реализация и хранение готовых блюд. |  |  |
| Горячий  цех | 3.5.1.Приготовление сложных блюд из отварного и жареного мяса, птицы, диких животных. | -выполнение варки мясных  продуктов;  - приготовление, оформление блюд из отварного мяса, птицы, диких животных, подбор гарнира и соуса (баранина с овощами(айриштю), языки отварные, котлеты рубленные телячьи паровые, кролик отварной, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, почки жаренные в сухарях),  - приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из жареного мяса (ростбиф, грудинка фаршированная, оленина или лосятина жареные, гусь, утка фаршированные, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному).  -ведение технологического процесса жарки мяса, определение готовности; |  |  |
| Горячий  цех | 3.5.2.Приготовление сложных тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы, диких животных. | - Приготовление, оформление блюд из тушеного мяса, птицы, диких животных, подбор гарнира и соуса ( мясо, шпигованное с овощами, чанахи, говядина, тушенная с черносливом, почки по-русски, медвежатина тушеная, тушеное мясо кабана, гусь, утка по-домашнему, чахохбили).  - Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из запеченного мяса (котлеты натуральные, запеченные в соусе, форшмак). |  |  |
| Горячий  цех | 3.5.3.Приготовление сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы | -Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса ( люля-кебаб, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, биточки рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые, оладьи из печени, котлеты полтавские). |  |  |
| Горячий цех | 3.6.1. и.3.6.2. Приготовление сложных блюд из яиц и творога. | Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц. Приготовление жаренных и запеченных блюд из яиц. Подготовка творога для приготовления блюд. Приготовление блюд из творога: отварных, запеченных, жаренных.  Приготовление холодных блюд из творога.  Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд. |  |  |
|  |  |  |  |  |

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ: Криворучко Е.В