

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13 от 06 июля 2020 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ
МОДУЛЯМ**

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**специальность СПО - 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

Квалификация подготовки - Техник-технолог

Махачкала-2020

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

Составитель – Атаева Таибат Амирахмедовна, руководитель основной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Внутренний рецензент – Умарова Юлдуз Абдулкадировна, кандидат химических наук, доцент, зав. кафедрой естественнонаучных дисциплин ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Омаров Магомед Магуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

Представитель работодателя – Дарбишева Асият Магомедовна, кандидат технических наук, начальник производственного отдела сети супермаркетов «Зеленое яблоко»

Рабочая программа учебной практики по профессиональным модулям для специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года, № 384., на основании приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г., № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и на основании приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся"

Рабочая программа учебной практики по профессиональным модулям для специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания размещена на сайте www.dgunh.ru

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаева Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид практики, способ и форма ее проведения.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место практики в структуре образовательной программы.....	6
Раздел 4. Объем практики и ее продолжительности в неделях либо в академических часах.....	7
5. Содержание практики.....	8
6. Форма отчетности по практике.....	10
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	10
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	33
9. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных, используемых при проведении практики.....	37
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	37
Лист актуализации рабочей программы учебной практики.....	39

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Учебная практика является важнейшей составной частью инновационно-образовательной программы ДГУНХ. Цель учебной практики является закрепление и расширение знаний, полученных студентами за время теоретического обучения на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений, формирование умения применять их в профессиональной деятельности, расширение практических навыков самостоятельной и научно-исследовательской работы, а также необходимых общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебная практика направлена на формирование у студентов первичных практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Вид практики- учебная;

Способ проведения практики – стационарная;

Форма проведения практики – непрерывная;

Место проведения практики – аудитории университета.

Направление на практику оформляется приказом ректора Университета с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает: последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;

целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;

связь практики с теоретическим обучением.

Учебная практика должна проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Практика может быть организована полностью или частично с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий без непосредственного нахождения обучающегося на рабочем месте в профильной организации/структурном подразделении ДГУНХ в формате дистанционной (удаленной) работы при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии с руководителями практики как со стороны университета, так и со стороны профильной организации.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ПМ. 01, ПМ.02, ПМ.03 и ПМ.04 для последующего освоения ими общих и профессиональных

компетенций по избранной специальности.

При реализации учебной практики образовательная деятельность организована в форме практической подготовки.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Прохождение практики предусматривает, в том числе при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии:

- контактную работу: групповые консультации, зачет – 180 часов.

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

Цель учебной практики является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания для освоения квалификации техник-технолог в рамках профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по основным видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Процесс прохождения учебной практики направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Код компетенции	Наименование результата освоения практики
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 10.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 11.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</i>	
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.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</i>	
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.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</i>	
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.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика является составной частью Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания в части освоения основных видов деятельности, составным этапом обучения и получения квалификации по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4. Объем практики и ее продолжительности в неделях либо в академических часах

Количество недель/часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики - 5 недель/180 часов,

в том числе:

- в рамках освоения ПМ.01 – 180 часов,
- в рамках освоения ПМ.02 – 36 часов,
- в рамках освоения ПМ.03 – 36 часов,
- в рамках освоения ПМ.04 – 36 часов.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации в виде защиты отчета по практике.

Сроки практики для обучающихся определяются учебным планом и календарным учебным графиком по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	<i>ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	<i>72 часа</i>	4 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.	<i>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>	<i>36 часов</i>	6 семестр

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4.	<i>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>	36 часов	6 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4.	<i>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	36 часов	8 семестр

5. Содержание практики

Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Содержание видов работ
<i>ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>		
МДК 01.01.	72	<p>Разработать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>Рассчитать массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;</p> <p>Организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>Подготовить мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p>
Всего часов	72	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<i>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>		
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	36	<p>Проконтролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>Разработать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>Рассчитать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>Проверить качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>Организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>Приготовить сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Сервировать и оформить канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных</p>

		холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; Декорировать блюда сложными холодными соусами; Контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов.
Всего часов	36	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<i>ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>		
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	108	<p>Разработать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>Рассчитать массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;</p> <p>Организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>Подготовить мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>Проконтролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>Разработать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>Организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>Приготовить сложную горячую кулинарную продукцию с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Сервировать и оформить сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>Контролировать качество и безопасность сложной горячей кулинарной продукции.</p>
Всего часов	108	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<i>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>		
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	<p>Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Организовать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Приготовить сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Оформить и отделать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;</p> <p>Контролировать качество и безопасность готовой</p>

		продукции; Организовать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; Изготовить различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Оформить кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами.
Всего часов	36	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

6. Форма отчетности по практике

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является:

- дневник по практике;
- аттестационный лист;
- отчет обучающегося по практике.

Дневник по практике включает в себя индивидуальное задание для обучающегося, выполняемое в период практики; рабочий график (план) проведения практики; ежедневные краткие сведения о проделанной работе, каждая запись о которой должна быть завизирована руководителями практики. Дневник заполняется в ходе практики, с ним обучающийся должен явиться в профильную организацию.

Аттестационный лист по практике содержит сведения по оценке освоенных обучающимся в период прохождения практики общекультурных / универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций. Аттестационный лист заполняется и подписывается руководителем практики от Университета.

Отчет по практике представляет собой итоговый письменный отчет, составленный в ходе практики. Цель отчета – показать степень полноты выполнения обучающимся программы и задания практики. В отчете отражаются итоги деятельности обучающихся во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями задания, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

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

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Формой промежуточной аттестации обучающихся по практике является зачет с оценкой. По результатам проверки отчетной документации и собеседования выставляется оценка. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится руководителем практики от Бизнес-колледжа ДГУНХ с занесением

результатов в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося.

При выставлении оценки учитываются содержание, качество отчета по практике, аккуратность и правильность его оформления, правильность и полнота ответов на вопросы, задаваемые во время процедуры защиты отчета, характеристика руководителя от профильной организации, оценка, данная обучающемуся руководителем практики от Университета в аттестационном листе.

При определении оценки учитываются следующие показатели:

- качество оформления отчета;
- содержание отчета по практике и дневника;
- презентация отчета (доклад);
- ответы на вопросы кафедральной комиссии;
- характеристика работы студента руководителями практики от предприятия и от кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

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

- методические рекомендации по прохождению учебной практики;
- задания, выполняемые в аудиториях: ситуационные задачи, кейсы.

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

В процессе проведения учебной практики используются различные образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии.

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.

Задания для изучения и выполнения в период прохождения учебной практики:

1. Приготовление супов.

По давней традиции супы являются первым блюдом обеда. Объясняется это тем, что они вызывает 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.

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 30 мин 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 пассированные овощи.

Требование к качеству

1 бульон 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 пассированные 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 свинокопчёностей) 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 свинокопчёностями, 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 соотношение 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 на $1/3$ водой и припускаем с уксусом, морковь заливаем на $1/3$ 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 настой 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°С), доводят до кипения и добавляют пассированный лук, белые корни и проваривают 20-30 мин, затем добавляют специи, протирают, оздоравливают и зачищают (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 °С) добавляют грибной отвар (температура 60 °С), 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 °С) 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 корнионами;

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 сухарный. 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 сухарный.

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 добавляю!" 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 ;)того 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°С до образования на поверхности блюда поджаристой корочки и прогревания внутренних слоев до 80°С. 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.

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

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/точек доступа
I. Основная учебная литература				
1.	Богушева, В.И.	Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 376 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037
2.	Васюкова, А.Т.	Справочник повара : учебное пособие	Москва : Дашков и К°, 2020. – 496 с	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781
3.	Рагель, С.И.	Технология приготовления пищи : учебное пособие	Минск : РИПО, 2018. – 604 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505
4.	<i>Чижикова, О. Г.</i>	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования	Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с.	https://urait.ru/book/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdelyi-423384
II. Дополнительная литература				
а) Дополнительная учебная литература				
1.	. Н.И. Давыденко,	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских	Кемерово : Кемеровский	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=

	Г.И. Шевелева, Р.З. Григорьева, А.И. Уржумова и др	изделий : учебное пособие	государственный университет, 2018. – 108 с.	574227
2.	Апет, Т.К.	Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие	Минск : РИПО, 2019. – 351 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599895
3.	Богачева А.А., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 265 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046
4.	Богачева А.А., Пичугина О.В.,	Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055
5.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054
6.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 225 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048
7.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебник	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 213 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486043
8.	Василенко, З.В.	Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие	Минск : РИПО, 2019. – 273 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600126
9.	Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие	– Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056
10.	Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие	Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 275 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045
11.	Ратушный А.С. , Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания : учебник	Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162
12.	Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 311 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053
б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)				
	Постановление Правительства РФ от 15-08-97 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/)			

	Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031)
	Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом 26 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст)
	Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=173383)
в) Периодические издания	
1.	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»
2.	Научно-практический журнал «Вопросы питания»
3.	Научно-практический журнал «Питание и общество»
з) Информационные базы данных	
1.	Н.И. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2012 www.knigafund.ru
2.	Л.С. Кузнецова, Л.Ю. Сиданова, Технология производства мучных кондитерских изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2011 www.knigafund.ru

8.2. Перечень ресурсов сети «интернет», необходимых для проведения практики

1. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора
2. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html> - Все для общепита в России
3. <http://ytechnolog.ru/books.html> - Я Технолог
4. www.businesspress.ru- Деловая пресса. Электронные газеты
5. www.consultant.ru - Консультант Плюс
6. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
7. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
8. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
9. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
10. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
11. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
12. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
13. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
14. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
15. <http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу

полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.

16. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.

17. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

18. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

19. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

20. <http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

21. <http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.

22. <http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

23. <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.

24. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!

25. <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

26. <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты

27. <http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

28. <http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.

29. <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру

30. <http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy>

31. <http://www.studfiles.ru>

32. <http://prozakon.su/a364>

33. <http://pda.coolreferat.com/>

34. www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

35. www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

36. <http://blinec.ru> - Рецепты блинов.

37. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

9. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных, используемых при проведении практики

9.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 10 Professional
- Антивирус Kaspersky Endpoint 10
- Microsoft Office Professional

9.2. Перечень информационных справочных систем:

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

9.3. Перечень профессиональных баз данных:

1. <http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
2. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..
3. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
4. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Материально-техническое обеспечение практики включает лаборатории товароведения, оценки качества продуктов, стандартизации, метрологии и сертификации (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а», учебный корпус №3); информационных технологий; компьютерные классы (367008, Россия, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. Али-Гаджи Акушинского, 20) и фонд библиотеки. В каждом компьютерном классе установлены 20 компьютеров и один мультимедийный проектор. В специализированных кабинетах используют: аудио-видео-, мультимедийные материалы; мультимедийные комплекты, включающие ноутбук, проектор, экран; специальную мебель.

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства 3-5

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети

университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Windows 10 Professional
2. Microsoft Office Professional
3. VLC Media player
4. Adobe Acrobat Reader

Учебный кондитерский цех

Перечень основного оборудования:

1. Производственные столы
2. Тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т. д.)
3. Весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические).
4. Холодильное оборудование (бытовой холодильник)
5. Механическое оборудование
5. Производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок)
6. Кухонная и столовая посуда
7. Электрические плиты, электрофритюрница, электропароварка, электрочайник, микроволновая печь
8. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, электромиксер)
9. Весы настольные
10. Шкаф холодильный (среднетемпературный)
11. Инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления кондитерских блюд в достаточном количестве
12. Столовая посуда для сервировки и отпуска блюд

Учебный кулинарный цех

Перечень основного оборудования:

1. Производственные столы
2. Тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т. д.).
3. Весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические).
4. Холодильное оборудование (бытовой холодильник).
5. Механическое оборудование.
6. Производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок).
7. Кухонная и столовая посуда

Лист актуализации рабочей программы учебной практики

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «02» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой Мася

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «29» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой Мася