


Министерство образования, науки и молодёжной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО
На заседании МК технолого-экономического
цикла
работе
Руководитель МК
 Т.А.Лавренова
протокол №1
от "3" 21.11. 2018 г

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по учебно-производственной
 Ю.Н. Мерлугов
от " " " 2018 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
**ПМ.02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной
продукции**
базовой подготовки

Форма обучения: очная
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Ветлужский район
2018г

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года.

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна – преподаватель высшая квалификационная категория

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – является частью профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ соответствующих профессиональных компетенций

и соответствующих общих компетенций (ПК) и (ОК):

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
декорирования блюд сложными холодными соусами;
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;_проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; _органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.02. – 72 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей тем учебной практики	Вид работ	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			72
Раздел 1. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (канапе)	6
		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (канапе)	6
Раздел 2. Организация приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из рыбы (рыба заливная)	6
		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из рыбы (рыба под маринадом)	6
Раздел 3. Организация приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса (салат мясной, салат столичный)	6
		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса (мясной сыр)	6
		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса, мясных продуктов(заливное из мяса,	6
		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса, мясных продуктов(заливное из мяса, паштет из печени)	6

		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы фаршированная курица, галантин	6
		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы фаршированная курица, галантин	6
Раздел 4. Технология приготовления соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции		Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов	6
		Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся - производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
2. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования / Л.Г. Шатун. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2014 – 432 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2013 – 320 с.
3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2014 - 464 с.
4. 8. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
5. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

6. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
7. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
8. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество» Москва
2. «Гастрономъ» Москва
3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Голока»

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет-ресурсы:

1. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
2. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
3. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
4. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
5. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
6. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
7. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
8. <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.
9. <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.

10.<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.

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

12.<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

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла. Проводится Учебная практика по 6 часов в день, последовательно по темам.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения обучающимися практических работ в соответствии с заданием на практику. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме *дифференцированного зачета*.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ. Дифференцированный зачёт
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ. Дифференцированный зачёт
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Дифференцированный зачёт

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.</p>	

Аттестационный лист по учебной практике

обучающая(ий)ся, 3 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

в объеме ___72___ час.с « » 201 г. по « » 201г.

в лаборатории «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех»

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Умеет организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Умеет организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

Студент(ка) успешно прошел(ла) практику, справившись со всеми видами работ в соответствии с требованиями. Оценка _____

Дата « » _____ 201 г

Подпись руководителя практики _____ / _____ /

Старший мастер _____ / _____ /

Вопросы для дифференцированного зачета

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

1. Организовать процесс приготовления и приготовление канапе с гастрономическими продуктами, 5 порции выход 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
2. Организовать процесс приготовления и приготовление валованов с гастрономическими продуктами, 5 порции выход 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
3. Организовать процесс приготовления и приготовление сельдь с гарниром, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
4. Организовать процесс приготовления и приготовление салат с крабами, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
5. Организация процесса приготовления и приготовление рыбу жареную под маринадом, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
- 6.Организовать процесс приготовления и приготовление сельдь рубленую, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
- 7.Организация процесса приготовления и приготовление паштет из печени, 2порции выход 1 порции 50 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
- 8.Организовать процесс приготовления и приготовление приготовить рыбу отварную с гарниром под майонезом,2порции выход 1 порции 150 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
- Организовать процесс приготовления и приготовление соус грибной,2порции выход 1 порции 150 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
- 9.Организация процесса приготовления и приготовление рыбы жаренной в тесте,2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
- 10.Организовать процесс приготовления и приготовление мясо отварное с гарниром и холодным соусом, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
11. Организовать процесс приготовления и приготовление винегрет овощной, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
- 12.Организация процесса приготовления и приготовление рулета из мяса фаршированного с холодным соусом,2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.

13. Организовать процесс приготовления и приготовление винегрет мясной, винегрет овощной, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сыр мясной, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
15. Организовать процесс приготовления и приготовление фаршированной курицы с холодным соусом, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
16. Организация процесса приготовления и приготовление галантина с холодным соусом, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
17. Организовать процесс приготовления и приготовление языка отварного с холодным соусом, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
18. Организация процесса приготовления и приготовление салата из свежих овощей с холодным соусом, 2порции выход 1 порции 150 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
19. Организовать процесс приготовления и приготовление салата из варенных овощей с холодным соусом, 2порции выход 1 порции 150 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
20. Организация процесса приготовления и приготовление салата из плодов, ягод с холодным соусом, 2порции выход 1 порции 150 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
21. Организовать процесс приготовления и приготовление салата столичного с холодным соусом, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
22. Организация процесса приготовления и приготовление салата картофельного с грибами с холодным соусом, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
23. Организовать процесс приготовления и приготовление заливного из мяса с холодным соусом, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
24. Организация процесса приготовления и приготовление заливного из рыбы с холодным соусом, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.
25. Организовать процесс приготовления и приготовление студня из мяса с холодным соусом, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюдо.