


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

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического-экономического цикла
Протокол № 3 от 21.11.2018г.
Руководитель метод. комиссии
Лавренова Т.А. 

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
Ю.Н. Мерлугов



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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

базовой подготовки

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Форма обучения: очная

Ветлужский район

2018 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе рабочей программы по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

Разработчики:

Смирнова М.С. – преподаватель профессиональных модулей

Каськова В.С.– преподаватель профессиональных модулей

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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.03.– является частью профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Выполнение работ соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

ПК 3.6. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога

ПК.3.7. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих сладких блюд и напитков

ПК.3.8. Организовывать и проводить приготовление сложных фирменных блюд

и соответствующих общих компетенций (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03. 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 сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов, горячих соусов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.03. – 108 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Вид работ	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции			108
		Тема 1. Технология приготовления сложных супов	
		Разработка ассортимента супов.	6
		Организация технологического процесса приготовления сложных супов.	6
Тема 2. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра		Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	6
		Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	6
Тема 3. Технология приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		Разработка ассортимента сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6
		Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6
Тема 4. Технология приготовления сложных блюд из яиц и творога		Разработка ассортимента сложных горячих блюд из яиц и творога	6
		Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога	6

Тема 5. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов		Разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов	6
		Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов	6
Тема 6. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика		Разработка ассортимента сложных горячих блюд из мяса, птицы и пернатой дичи	6
		Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса, птицы и пернатой дичи	6
Тема 7. Технология приготовления сложных горячих соусов		Разработка ассортимента сложных горячих соусов	6
		Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов	6
Тема 8. Технология приготовления сложных горячих сладких блюд и напитков		Разработка ассортимента сложных горячих сладких блюд и напитков	6
		Организация технологического процесса приготовления сложных горячих сладких блюд и напитков	6
Тема 9. Приготовление сложных фирменных блюд		Разработка ассортимента сложных фирменных блюд	6
		Организация технологического процесса приготовления сложных фирменных блюд	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. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов.: учебное пособие для нач. проф. образования / (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова). – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112с.
2. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч. Холодные блюда и закуски блюда, рыбные и мясные горячие блюда. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.
3. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4.Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.
4. 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.
5. 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 «Толока»

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 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.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая	

	электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	

Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО _____

обучающийся(аяся) по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю **ПМ.03.**

2. Время проведения практики – 108 часов:

3. Организация: _____

наименование организации

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по **ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

№	Виды работ	Сроки выполнения	Качество выполнения работ
1	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов	6	
2	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра	6	
3	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6	
4	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога	6	
5	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы и морепродуктов	6	
6	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы и пернатой дичи.	6	
7	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов	6	
8	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд и напитков	6	
9	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: фирменных блюд	6	
10	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов	6	
11	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра	6	
12	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6	
13	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога	6	
14	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы и морепродуктов	6	

15	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы и пернатой дичи	6	
16	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов	6	
17	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд и напитков	6	
18	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: фирменных блюд	6	

Дата «___» _____ 20__ г.
Руководитель практики
Ответственное лицо организации
МП

Вопросы к дифференцированному зачету по УП.03

1. Организовать рабочее место и приготовить борщ с капустой и картофелем на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
2. Организовать рабочее место и приготовить щи суточные на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
3. Организовать рабочее место и приготовить капусту тушеную на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
4. Организовать рабочее место и приготовить зразы картофельные на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
5. Организовать рабочее место и приготовить пудинг рисовый на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
6. Организовать рабочее место и приготовить макаронник на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
7. Организовать рабочее место и приготовить омлет, смешанный с мясными продуктами на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
8. Организовать рабочее место и приготовить сырники из творога на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
9. Организовать рабочее место и приготовить рыбу, запеченную с картофелем по-русски на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
10. Организовать рабочее место и приготовить зразы рыбные на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо

11. Организовать рабочее место и приготовить бифштекс с яйцом на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
12. Организовать рабочее место и приготовить бефстроганов на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
13. Организовать рабочее место и приготовить жаркое по-домашнему на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
14. Организовать рабочее место и приготовить зразы рубленые на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
15. Организовать рабочее место и приготовить компот из смеси сухофруктов на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
16. Организовать рабочее место и приготовить мусс лимонный на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
17. Организовать рабочее место и приготовить голубцы овощные на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
18. Организовать рабочее место и приготовить суп молочный с макаронными изделиями на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
19. Организовать рабочее место и приготовить рыбу, припущенную с соусом белым с рассолом на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
20. Организовать рабочее место и приготовить зразы донские на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
21. Организовать рабочее место и приготовить запеканку из творога на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
22. Организовать рабочее место и приготовить суп-пюре из картофеля на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо
22. Организовать рабочее место и приготовить азу на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо