**Задание на производственную практику ПП.03.01**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Целью производственной практики** является приобретение студентом профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

**Задачи производственной практики:**

* приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта по подготовке рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;
* формирование практического умения непродолжительное хранение холодных соусов, заправок;
* формирование практического умения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента
* формирование практического умения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
* формирование практического умения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* формирование практического умения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
* совершенствование и адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,
* развитие профессионального мышления;
* подготовка к прохождению производственной практики.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Виды работ** | **Коли**  **чество часов** |
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.  2. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 12 |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 1. Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.  2. Изучения и применения требований Нормативной и технологической документации для непродолжительного хранения соусов и заправок. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 12 |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 1. Выполнение задания по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.  2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.  3. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 18 |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 1. Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.  2. Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.  3. Выполнение задания по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 18 |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 1. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.  2. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.  3. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 18 |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 1. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.  2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.  3. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 18 |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 1. Самооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.  2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 12 |
| Всего: |  | 108ч |

Зам. директора по ПО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Леликова