**Задание на учебную практику УП.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 учебной практики** является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

**Задачи учебной практики:**

- подготовка рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;

- умение непродолжительное хранение холодных соусов, заправок;

- практическое умения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента;

- практическое умение приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

- практическое умение приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

- умения приготовления, 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 учебной 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 | Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции. Температурный и санитарный режим приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требования охраны труда. Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Безопасное использование оборудования и инвентаря. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 6 |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Характеристика ассортимента соусов и заправок для холодных блюд. Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов.Изучение и применения требований Нормативной и технологической документации для непродолжительного хранения соусов и заправок. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 6 |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. Приготовление салатов из сырых овощей. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, из мяса и птицы. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 6 |
| 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 | Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные), применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 6 |
| 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 | Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков | 6 |
| 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 | Ассортимент и характеристика холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода холодных блюд из мяса, птицы и дичи. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 6 |
| Всего:  |  | 36ч |

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