**Задание на учебную практику УП.04**

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

**Тематика и содержание учебной практики**

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов/тем практики | Содержание учебного материала/виды работ | Объем в часах |
| 2.1 Отделочные  полуфабрикаты, фарши,  начинки, используемых  при приготовлении  сложных хлебобулочных,  мучных кондитерских  изделий | Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Организация рабочего места по изготовлению отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация процесса приготовления и приготовление сиропов, кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.  Определение качества сырья, контроль качества готовой продукции. Расчет рецептур. Ведение учетно-отчетной документации. | 6 |
| Организация процесса приготовления и приготовление помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей, кандира, желе, посыпок, украшений из них.  Определение качества сырья, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции.  Расчет рецептур. Ведение учетно-отчетной документации | 6 |
| 2.2 Организация  приготовления и  приготовление,  подготовка к реализации  хлебобулочных изделий  сложного  приготовления и  праздничного хлеба | Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.  Приготовление сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий.  Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
|  | Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для праздничного хлеба. Приготовление с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента праздничного хлеба в т.ч. региональных, авторских, брендовых.  Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий.  Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| 2.3. Организация и  приготовление,  подготовка к реализации  мучных кондитерских  изделий сложного  ассортимента | Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита околадно-миндального. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
|  | Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление шоколадных конфет, с начинкой и без, грильяжных конфет оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление изделий сложными отделочными  Полуфабрикатами. | 6 |
| Учебная практика |  | 36 часа |

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