**Задание на учебную практику**

**Для студентов очного отделения МТКП РЭУ им. Г.В. Плеханова**

**Задание на учебную практику для группы ПК-9.1/22 и ПК-11.1/23**

Для студентов МТКП РЭУ им. Г.В. Плеханова по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».**

Учебная практика по модулю **ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** проводится в объёме 72часа.

**Цели и задачи практики**

Цель учебной практики – формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенция, приобретение практического опыта и реализация в рамках профессионального модуля **«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** по виду профессиональной деятельности, предусмотренному ФГОС СПО.

Учебнаяпрактика является составной частью образовательного процесса и имеет важное значение при формировании вида профессиональной деятельности.

**Цели освоения программы** учебной практики УП.ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»:

− закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

− приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

− усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

− приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

**Задачи программы учебной практики** УП.ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

− формирование умений организовывать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

− воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

− развитие интереса и способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстроты мышления и принятия решений.

**Перечень общих компетенций**

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по профессии СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |



**Перечень профессиональных компетенций**

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать профессиональными компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1. | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

**Содержание учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем часов |
| 1 | 2 | 3 |
| **ПМ.01****Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |  | **72** |
| Виды работ | * организация рабочего места;
* выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;
* расчет сырья;
* механическая кулинарная обработка сырья;

приготовление блюд, сервировка, оформление, подача. |  |
| **Тема 1.1.** Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | 1.Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и гри­бов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию.2. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |
| **Тема 1.2.** Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Пластование рыбы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб.2. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |
| **Тема 1.3.**Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | 1. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.2. Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |
| **Тема 1.4.**Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 1. Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.2. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |
| **Тема 1.5.** Обработка, подготовка мяса диких животных | 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. 2. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |
| **Тема 1.6.** Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). 2. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 12 |
| **Тема 1.7.** Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы | 1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи, птицы, кролика. Условия и сроки хранения пернатой дичи, птицы, кролика. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи, птицы, кролика.2. Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |
| **Тема 1.8.** Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из кролика и пернатой дичи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.2. Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |
| **Тема 1.9.** Характеристика, питательные свойства, контроль качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и использование их в процессе работы | Проверка органолептическим способом качества сырья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Характеристика, гастрономический уровень мяса, домашней птицы, дичи. Питательные свойства и обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |
| **Тема 1.10.** Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии фудпеиринга, SousVide | 1. Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпеиринга, SousVide:упаковка, вакуумное маринование.2. Требования к безопасности приготовления, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с применением технологии SousVide. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |
| **Тема 1.11.** Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, | 1. Технология Smokinggun. Копчение SmokingGun. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом.2. Техника безопасности и правила эксплуатации. Способы приготовления с использованием термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушние, пар, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, карамелизация. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |

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