**Задание на учебную практику УП.05**

**ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, 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.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 Отделочныеполуфабрикаты, фарши,начинки, используемыхпри приготовлениисложных хлебобулочных,мучных кондитерскихизделий | 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 |
| Организация процесса приготовления и приготовление сахарных мастик и марципана, карамели, шоколада и украшений из них. Определение качества сырья, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. Расчет рецептур. Ведение учетно-отчетной документации. | 6 |
| Организация процесса приготовления и приготовление фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |
| 2.2 Организацияприготовления иприготовление,подготовка к реализациихлебобулочных изделийсложногоприготовления ипраздничного 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 иприготовление,подготовка к реализациимучных кондитерскихизделий сложногоассортимента | 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 сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из бездрожжевого теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами.Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из бездрожжевого теста различных видов. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| 2.4. Организация иприготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых (из различного вида теста, крема, суфле и т.д.).Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление миниатюрных пирожных бисквитных, песочных, заварных, слоеных (птифуров, кейк – попсов, капкейков, тарталеток, пирожное «шу»). Оценивание качества готовых изделий в соответствии стехнико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами. | 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 отделочнымиПолуфабрикатами. | 6 |
| Учебная практика |  | 72 часа |

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