**Задание на учебную практику УП.02.01**

**ПМ 02. 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**

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:**

- приобретение практического опыта подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

- приобретение умений приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов и соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- приобретение умений приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

- приобретение умений приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

 - приобретение умений приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

- приобретение умений приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Виды работ** | **Коли****чество часов** |
| 1 | 2 | 3 |
| 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 | Подготовка, уборка рабочего места. Выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Организация приготовления, творческого оформления, эстетическаой подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Организация упаковки, складирования неиспользованных продуктов. Организация порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6 |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Ознакомление с ассортиментом сложных супов. Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов, отваров. Приготовление супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление супов региональной кухни. Творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка качества супов. Хранение с учетом температуры подачи горячих супов на раздаче. | 12 |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Ознакомление с ассортиментом соусов. Ознакомление с принципами и методами организации производства соусов. Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов, мучных пассеровок. Приготовление соусов красного основного, белого основного, молочного, сметанного, соусов на основе сливочного масла и их производных. Приготовление соусов региональной кухни. Оценка качества соусов, хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче. | 6 |
| 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 | Организация рабочих мест, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Ознакомление с ассортиментом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Подготовка овощей, круп, бобовых, макаронных изделий к производству. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных (разными способами), тушеных, запеченных овощей с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление блюд из овощных масс, фаршированных овощей. Приготовление гарниров и блюд из бобовых, макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких) и блюд из круп с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (в т.ч. региональной кухни). Оценка качества готовых блюд, упаковка на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд на раздаче. | 6 |
| 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 | Ознакомление с ассортиментом горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки. Организация рабочих мест, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки региональной кухни. Оценка качества готовых блюд, упаковка на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. | 6 |
| 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 | Ознакомление с ассортиментом горячих блюд из горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Оганизация рабочих мест, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление блюд из рыбы, нерыбного водного сырья региональной кухни. Оценка качества готовых блюд, упаковка на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. | 12 |
| 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 | Ознакомление с ассортиментом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Организация рабочих мест, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика региональной кухни. Оценка качества готовых блюд, упаковка на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. | 18 |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка авторских, брендовых, региональных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.Составление нормативно-технологической документации на разрабатываемые блюда. | 6 |
| Всего:  |  | 72ч |

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