

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ**

по учебной практике УП.03

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

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Цель: формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта при овладении видом профессиональной деятельности «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», в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

1.Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление салатов из отварных овощей

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Расчет сырья для приготовления блюд

2. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
4. Подготовка продуктов и приготовление закрытых бутербродов, применяя различные технологии.
5. Сервировка и оформление открытых и закрытых бутербродов.
6. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

2. Приготовление, оформление и реализация канане, холодных закусок сложного ассортимента.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Подготовка продуктов и приготовление открытых бутербродов, применяя различные технологии.
2. Подготовка продуктов и приготовление закрытых бутербродов, применяя различные технологии.

3. Приготовление, оформление и реализация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Расчет сырья для приготовления блюд
2. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
3. Подготовка продуктов и приготовление рыбы жареной, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление рыбы под маринадом, рыбы заливной.
5. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

4. Приготовление, оформление и реализация холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания - 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Расчет сырья для приготовления блюд
2. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
3. Подготовка продуктов для приготовления салата.
4. Нарезка ингредиентов.
5. Сервировка и оформление салат из свежей капусты, салат мясной.
6. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

5.Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Расчет сырья для приготовления блюд
2. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
3. Подготовка продуктов мясных и рыбных.
4. Подготовка продуктов и приготовление ростбифа, студней мясных, применяя различные технологии.
5. Сервировка и оформление закуски из мяса.
6. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Критерии оценки

«5»	обучающийся выполнил все задания учебно-производственной работы; четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы
«4»	обучающийся выполнил все задания учебно-производственной работы; ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
«3»	обучающийся выполнил все задания учебно-производственной работы с замечаниями; ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
«2»	обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания учебно-производственной работы; ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Рекомендуемые источники информации

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

8. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для начального проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

9. Гарбо, Н.М. Повар – практические основы профессиональной деятельности: учебное пособие.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания.- М.; ИКТЦ «Лада» , 2009.