

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ**

по учебной практике УП.01

**ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента**

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 и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Задачи: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- 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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

Тема 1. Приготовление простых супов и соусов.

1. Организация рабочего места и приготовление картофельных супов. Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления супов.
3. Приготовление картофельных супов, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление картофельных супов.
5. Контроль безопасности готовых картофельных супов.

2. Организация рабочего места и приготовление заправочных супов.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления заправочных супов.
3. Приготовление заправочных супов, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление заправочных супов.
5. Контроль безопасности готовых заправочных супов.

3 Организация рабочего места и приготовление солянки сборной мясной и рыбной

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления супов.
3. Приготовление солянки сборной мясной и рыбной, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление солянки сборной мясной и рыбной.
5. Контроль безопасности готовой солянки сборной мясной и рыбной.

4. Организация рабочего места и приготовление простых соусов

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления соусов.
3. Приготовление простых соусов, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление простых соусов.
5. Контроль безопасности готовых соусов.

Тема 2. Приготовление простых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.

1. Организация рабочего места и приготовление простых блюд из овощей, грибов.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из овощей, грибов.
3. Приготовление простых блюд из овощей, грибов, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление простых блюд из овощей, грибов.
5. Контроль безопасности готовых блюд.

2. Организация рабочего места и приготовление простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.
3. Приготовление простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.
5. Контроль безопасности готовых блюд.

3. Организация рабочего места и приготовление простых блюд из яиц и творога

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд из яиц и творога.
3. Приготовление простых блюд из яиц и творога, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.
5. Контроль безопасности готовых блюд

Тема 3. Приготовление простых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

1. Организация рабочего места и приготовление простых блюд из рыбы.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из рыбы.
3. Приготовление простых блюд из рыбы, применяя различные технологии.

2. Организация рабочего места и приготовление простых блюд из котлетной рыбной массы.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из котлетной рыбной массы.
3. Приготовление простых блюд из котлетной рыбной массы, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление простых блюд из котлетной рыбной массы.
5. Контроль безопасности готовых блюд.

3. Организация рабочего места и приготовление простых блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса.
3. Приготовление простых блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление простых блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса.
5. Контроль безопасности готовых блюд.

4. Организация рабочего места и приготовление простых блюд из рубленого мяса.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из рубленого мяса.
3. Приготовление простых блюд из рубленого мяса, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление простых блюд из рубленого мяса.
5. Контроль безопасности готовых блюд.

5. Организация рабочего места и приготовление простых блюд из сельскохозяйственной птицы.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд из птицы.
3. Приготовление простых блюд из птицы, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление простых блюд из птицы.
5. Контроль безопасности готовых блюд.

Тема 4. Приготовление простых холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.

1. Организация рабочего места и приготовление простых холодных блюд и закусок.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для простых холодных блюд и закусок.
3. Приготовление простых холодных закусок, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление.
5. Контроль безопасности готовых блюд.

2. Организация рабочего места и приготовление простых сладких блюд и напитков.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для простых сладких блюд и напитков.
3. Приготовление простых сладких блюд и напитков, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление.
5. Контроль безопасности готовых блюд.

Тема 5. Проводить приготовление простых отделочных полуфабрикатов.

1. Организация рабочего места и приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление отделочных полуфабрикатов.
3. Приготовление отделочных полуфабрикатов, применяя различные технологии.
4. Контроль безопасности готовых блюд.

Тема 6. Проводить приготовление простых мучных полуфабрикатов.

1. Организация рабочего места при приготовлении мучных полуфабрикатов для кондитерских изделий.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление мучных полуфабрикатов.
3. Приготовление мучных полуфабрикатов, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление мучных полуфабрикатов.
5. Контроль безопасности готовых блюд.

Тема 7. Проводить приготовление простых мучных изделий из дрожжевого теста.

1. Организация рабочего места при приготовлении простых мучных изделий из дрожжевого теста.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.
2. Подготовка продуктов и приготовление простых мучных изделий из дрожжевого теста.
3. Приготовление простых мучных изделий из дрожжевого теста, применяя различные технологии.
4. Сервировка и оформление простых мучных изделий из дрожжевого теста.
5. Контроль безопасности готовых блюд.

Тема 8. Проводить приготовление простых мучных изделий из бездрожжевого теста.

1. Организация рабочего места при приготовлении простых мучных изделий из бездрожжевого теста

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы:

1. Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.

2. Подготовка продуктов и приготовление простых мучных изделий из бездрожжевого теста.

Организация рабочего места при приготовлении простых мучных изделий из бездрожжевого теста.

3. Приготовление простых мучных изделий из бездрожжевого теста, применяя различные технологии.

4. Сервировка и оформление простых мучных изделий из бездрожжевого теста.

5. Контроль безопасности готовых изделий.

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» , 2015г.

