

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ**

по учебной практике УП.02

**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
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Бийск 2026

Цель: С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

1.Организация рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

- 1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов.
- 2.Оценка наличия, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения.
- 3.Оформление заявок на продукты, расходные материалы.
- 4.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 5.Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции.

2.Приготовление, творческое оформления и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
2. Взвешивание продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
3. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья
Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
4. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара.

3. Приготовление, хранение горячих соусов сложного ассортимента.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов .
2. Взвешивание продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
3. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
3. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление.
5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара.

4. Приготовление, оформление и реализация горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов .
2. Взвешивание продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
3. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
Расчет стоимости.
4. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

- 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление
6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок.
7. Проведение текущей уборки рабочего места повара.

5.Приготовление, оформление и реализация горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

- 1.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов .
2. Взвешивание продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- 3.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости.
- 4.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
5. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- 6.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление
7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок.
8. Проведение текущей уборки рабочего места повара.

5.Приготовление, оформление и реализация горячих блюд из яиц, творога, сыра сложного ассортимента.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

- 1.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов .
- 2.Взвешивание продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- 3.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 4.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
5. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 6.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление.
7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок.

8. Проведение текущей уборки рабочего места повара.

6. Приготовление, оформление и реализация горячих блюд из муки сложного ассортимента.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания - 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов .
2. Взвешивание продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
3. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости.
4. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
5. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление
7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок .
8. Проведение текущей уборки рабочего места повара.

7. Приготовление, оформление и реализация горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

Рекомендации по выполнению работы

1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов .
2. Взвешивание продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
3. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование. (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление
8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок.
9. Проведение текущей уборки рабочего места повара.

8.Приготовление, оформление и реализация горячих блюд из мяса сложного ассортимента

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

Рекомендации по выполнению работы

- 1.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов .
- 2.Взвешивание продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- 3.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукту
- 4.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- 5.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование,упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 7.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление.
8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок.
9. Проведение текущей уборки рабочего места повара.

9.Приготовление, оформление и реализация горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.

Условия выполнения задания – столовая КГБПОУ «АКПТиБ»

Время выполнения задания – 6 часов

Рекомендации по выполнению работы

- 1.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
- 2.Взвешивание продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- 3.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 4.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- 5.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

6. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление
8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок.
9. Проведение текущей уборки рабочего места повара.

10. Разработка, адаптация рецептур горячих 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. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
 3. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья.
- Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.

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.