Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 24.11.2025 12:15:52
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b5c1e975e6f

Аннотация

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

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

МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Количество часов на освоение программы (при очной форме обучения):

всего на УП МДК 01.01 - 72 часа;

Учебная практика УП МДК 01.01 проводится концентрированно в 4-ом семестре после полного освоения МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Основные разделы и темы дисциплины:

МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов., подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Тема 1.1 Характеристика технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Тема 1.2 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

В результате изучения *учебной практики ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимент* должен:

иметь практический опыт

ПО1 - разработки ассортимента кулинарных полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

ПО5 - упаковки, хранения кулинарных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности;

ПО6 - контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

Учебная практика направлена на:

- формирование **умений:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – дифференцированный зачет в 4 семестре