Министерство образования и науки республики Дагестан

ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код и наименование специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Курс: 2

Семестр: 4

2025г.

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией

Протокол № 1 от «28» 08 2025 г.

Председатель П(Ц)К

Подпись Муртазалиева Р.М.
ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Подпись Джаммирзаева З.А.
ФИО

28 08 2025 г.

Рабочая программа учебной практики:

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

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г.№1565(ред. от 17.12.2020) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело зарегистрировано в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828

-методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

Разработчик: Муртазалиева Р.М. _____ преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гусейнова И.М. _____ преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей (ППКРС и ППССЗ) по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специалистов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения МОЛОДЫЕ ПРОФЕСИОНАЛЫ.

1.3. Форма проведения производственной практики - дискретная

Способы проведения учебной практики- стационарно

1. 4 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика реализуется на учебно-производственной базе колледжа по профессии «Поварское и кондитерское дело», с необходимым оборудованием.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

ВД	***Требования к умениям***
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
УП.01.01	Учебная практика	36

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения МОЛОДЫЕ ПРОФЕСИОНАЛЫ, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код	***Наименование результата освоения практики***
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

	поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	*Код и наименования профессиональных модулей*	*Кол-во часов по ПМ*	*Виды работ*	*Наименования тем учебной практики*	*Кол-во часов по темам*
1	**2**	**3**		**4**	**5**
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	**ПМ.01** **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	36	• организация рабочего места; • выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; • расчет сырья; • механическая кулинарная обработка сырья; приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.	**Тема 1.1.** Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	4
				Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	4
				Тема 1.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного	4

				ассортимента	
				Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4
				Тема 1.5. Обработка, подготовка мяса диких животных	4
				Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4
				Тема 1.7. Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы	4
				Тема 1.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
				Тема 1.9. Характеристика, питательные свойства, контроль качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и использование их в процессе работы	2

				Тема 1.10. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии фудпеиринга, SousVide	2
				Тема 1.11. Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпеиринга	2
ВСЕГО ЧАСОВ		36			36

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	***Содержание учебных занятий***	***Объем часов***	***Уровень освоения***
1	**2**	**3**	**4**
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**36**	

Виды работ		• организация рабочего места; • выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; • расчет сырья; • механическая кулинарная обработка сырья; приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.		
Тема 1.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание**		**4**	
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию.	4	3
	2.	Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	**Содержание**		**4**	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Пластование рыбы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб.	4	3
	2.	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей		

		строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**		**4**	
	1.	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	4	3
	2.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		**4**	
	1.	Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.	4	3

	2.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.5. Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание**		**4**	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	3
Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		**4**	
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	4	3
	2.	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование,		

		сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.7. Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы	**Содержание**		**4**	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи, птицы, кролика. Условия и сроки хранения пернатой дичи, птицы, кролика. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи, птицы, кролика.	4	3
	2.	Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		**2**	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из кролика и пернатой дичи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
	2.	Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.9. Характеристика, питательные свойства, контроль качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и использование их в	**Содержание**		**4**	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Характеристика, гастрономический	2	3

процессе работы		уровень мяса, домашней птицы, дичи. Питательные свойства и обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.10. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии фудпеиринга, SousVide	**Содержание**		**2**	
	1.	Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпеиринга, SousVide:упаковка, вакуумное маринование.	2	3
	2.	Требования к безопасности приготовления, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с применением технологии SousVide. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.11. Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата,	**Содержание**		**2**	
	1.	Технология Smokinggun. Копчение SmokingGun. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом.	2	3
	2.	Техника безопасности и правила эксплуатации. Способы приготовления с использованием термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушение, пар, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, карамелизация. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
		Всего часов	36	

4. Условия реализации программы учебной практики

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

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики требует наличия учебного кулинарного цеха.
Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект учебно-методических материалов мастера;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование учебного цеха ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер (для тонкого измельчения продуктов);
- плиты электрические или с индукционном нагревом;
- печь пароконвекционная;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- весы настольные электрические
- стеллаж;

Оснащение рабочих мест учебного цеха ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- производственные столы;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющий стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);

- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные):

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья[Электронный ресурс]/М.В.Володина .-3-е изд. –М: Издательский центр «Академия»,2019.-Режим доступа:http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=165049.-(Дата обращения:11.01.2020)
2. Дубровская, Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум/Н.И.Дубровская.-4-е изд.-М.:Издательский центр "Академия", 2019.-Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94421/.-(Дата обращения:17.01.2020)
3. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст]/Т.А.Качурина.-7-е изд., стер..-М.:Издательский центр "Академия", 2014 .-Режим доступа:http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/93514/.-(Дата обращения:17.01.2018)
4. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь/Т.А,Качурина.- 9-е изд., стер.-М.:Издательский центр "Академия", 2019.-Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94513/.-(Дата обращения:17.01.2020)
5. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь[Электронный ресурс]/Т.А.Качурина.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019 .-Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383.- (Дата обращения:11.01.2020)

6. Козлова, С.Н., Кулинарная характеристика блюд / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина; Допущено Минобразования России в качестве учебного пособия для НПО.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192с.
7. Леонова,И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли[Электронный ресурс]/ Леонова И.Б.- М.:Издательский центр "Академия", 2018.- Режим доступа:http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/48162/.-(Дата обращения:17.01.2020)
8. Матюхина,З.П. Товароведение пищевых продуктов[Электронный ресурс]/З.П.Матюхина.-6-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2019.- Режим доступа:http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/164328/.- (Дата обращения:12.01.2020)
9. Матюхина,З.П. Товароведение пищевых продуктов:Рабочая тетрадь[Электронный ресурс]/З.П.Матюхина,Т.А.Лаушкина.-3-е изд.,стер.- М.:Издательский центр "Академия",2019.- Режим доступа:http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94383/.-(Дата обращения:12.01.2020)
10. Шильман ,Л.З. Технологические процессы предприятий питания[Электронный ресурс]/Л.З.Шильман .-5-е изд. –М.: Издательский центр «Академия»,2019 .- Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=128130.- (Дата обращения:11.01.2020)

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Москва : КНОРУС, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Самородова, И.П.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/И.П.Самородова.-4-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2019.-192с.
3. Самородова,И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования[Электронный ресурс]/И.П,Самородова.-3-е изд.,стер.- М.:Издательский центр "Академия",2019.- Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/165051/.-(Дата обращения:12.01.2019

4.3. Организация образовательного процесса

Учебная практика профессионального модуля ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Реализация программы учебной практики ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предусматривает выполнение обучающимися заданий по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОУ, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Учет результатов освоения профессионального модуля по учебной практике осуществляется руководителем группы в журнале производственного обучения.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами (аттестационным листом, характеристикой с места прохождения практики, дневником) и предоставлением отчета.

Обучающиеся, успешно освоившие программу учебной практики, допускаются к производственной практике.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения **(освоенные умения в рамках ВД)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

инструкциями и регламентами;	
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141715966770764926566689926179496600774401837654

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 06.10.2026 по 06.10.2027