

Министерство образования Сахалинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Сахалинский политехнический центр № 1»



«Утверждаю»
Директор ГБПОУ СахПЦ№1
В.А. Равдугин
2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом ГБПОУ СахПЦ№1 максимальная учебная нагрузка составляет – 356 часов, учебная практика – 72 часа, производственная практика – 108 часов.

В практической работе с обучающимися, имеющими ОВЗ на уроках применяются методы: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично поисковый, коммуникативный, информационно-коммуникационный; методы контроля, самоконтроля и взаимоконтроля.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения).

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачета. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости увеличивается время на подготовку к зачетам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 1».

Разработчики: Дедух Анатолий Николаевич, преподаватель ГБПОУ СахПЦ№1, Семкина Наталья Сергеевна, мастер производственного обучения ГБПОУ СахПЦ№1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля. Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
ПК 1.1-1.4	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	<ul style="list-style-type: none"> - Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. - Выбирать, рационально размещать на месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. 	<ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Способы правки кухонных ножей. - Последовательность выполнения технологических операций, современные

		<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. - Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. - Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании. - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. - Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. - Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. 	<p>методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. - Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Правила утилизации отходов. - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. - Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов. - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.			
ПК 1.2-1.4	Подготовка к использованию сырья (традиционных	- Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями,	- Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов

	<p>видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов.</p>	<p>условиями хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. - Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. - Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. - Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. - Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. - Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. - Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. - Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. 	<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила оформления заявок на склад. - Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. - Правила обращения с тарой поставщика. - Ответственность за сохранность материальных ценностей. - Правила поверки весоизмерительного оборудования. - Правила приема продуктов по количеству и качеству. - Правила снятия остатков на рабочем месте. - Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.
	<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать недоброкачественные продукты. - Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. - Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. - Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. - Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. - Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. 	<ul style="list-style-type: none"> - Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. - Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. - Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. - Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. - Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов

		<ul style="list-style-type: none"> - Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. - Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья 	<p>обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.
	<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. - Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. - Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. - Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. - Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. - Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. - Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. - Безопасно использовать оборудование для упаковки. 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. - Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. - Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. - Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организациях питания. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.

Шифр комп.	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	Содержание актуальной нормативно-правовой документации временная научная и профессиональная терминология

и личностное развитие	Применение современной научной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

		программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации

1.3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.3.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Самостоятельная работа		учебная, часов	производственная часов
			всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	42	42	12	-	-	-	-	-
ПК 1.2-1.4 ОК 1-11	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.	134	134	56	-	-	-	-	-
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	<i>Учебная и производственная практика</i>	180						72	108
	Всего:	356	176	68	-	-	-	72	108

1.3.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	
1	2		3	
1 СЕМЕСТР				
МДК.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.			176	
Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			42	
Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	Содержание		Уровень освоения	3
	1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	2	1
	2	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.	2	1
	3	Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.	2	1
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	Содержание		Уровень освоения	11
	4	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	2	1
	5	Требования к организации рабочих мест по обработке овощей и грибов.	2	1
	6	Правила безопасной организации работ при обработке овощей и грибов.	2	1
	7-8	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2,3	2
	9	Виды, назначение технологического оборудования, используемого для обработки и нарезки различных видов овощей.	2	1
	10-11	Практическое занятие 2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов.	2,3	2
	12	Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов грибов.	2	1
	13	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	1
14	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест.	2	1	

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	Содержание		Уровень освоения	13
	15	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы. приготовления полуфабрикатов из нее.	2	1
	16	Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из него.	2	1
	17	Виды, назначение технологического оборудования, используемого для обработки рыбы.	2	1
	18	Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы.	2	1
	19-20	Практическое занятие 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2,3	2
	21-22	Практическое занятие 4. Отработка безопасных приемов эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	2,3	2
	23	Организация хранения обработанной рыбы в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	1
	24	Организация хранения нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	1
	25	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест.	2	1
	26	Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, правила ухода за ним.	2	1
27	Санитарно-гигиенические требования к содержанию инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	1	
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	Содержание		Уровень освоения	15
	28	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.	2	1
	29	Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из нее.	2	1
	30	Требования к организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы.	2	1
	31-32	Практическое занятие 5. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов.	2,3	2
33	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них.	2	1	

34	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из нее.	2	1
35-36	Практическое занятие 6. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2,3	2
37	Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	1
38	Организация хранения обработанной домашней птицы, полуфабрикатов из неё в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	1
39	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест по обработке мясных продуктов, приготовлению полуфабрикатов из них.	2	1
40	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, приготовлению полуфабрикатов из них.	2	1
41	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест по обработке кролика, приготовлению полуфабрикатов из него.	2	1
42	Контрольная работа.	2	1

Раздел модуля 2.Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.			134	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	Содержание		Уровень освоения	23
	43	Классификация, ассортиментовошей и грибов.	2	1
	44	Основные характеристики, пищевая ценность овощей и грибов.	2	1
	45	Клубнеплоды: процесс механической кулинарной обработки.	2	1
	46	Процесс нарезки клубнеплодов.	2	1
	47	Корнеплоды: процесс механической кулинарной обработки.	2	1
	48	Процесс нарезки корнеплодов.	2	1
	49	Капустные овощи: процесс механической кулинарной обработки.	2	1
	50	Процесс нарезки капустных овощей.	2	1
	51	Луковые овощи: процесс механической кулинарной обработки.	2	1
	52	Процесс нарезки луковых овощей.	2	1
	53	Плодовыеовоши: процесс механической кулинарной обработки.	2	1
	54	Процесс нарезки плодовых овощей.	2	1
	55	Салатно-шпинатные овощи: процесс механической кулинарной обработки и нарезки.	2	1
	56	Зелень: процесс механической кулинарной обработки и нарезки.	2	1
	57-59	Практическое занятие 7. Расчеты при кулинарной обработке овощей.	2,3	3
	60	Грибы: процесс механической кулинарной обработки и нарезки.	2	1
	61	Подготовка овощей к фаршированию.	2	1
62	Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов.	2	1	
63-65	Практическое занятие 8. Обработка и нарезка овощей.	2,3	3	
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание		Уровень освоения	13
	66	Классификация, пищевая ценностьрыбы.	2	1
	67	Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы.	2	1
	68	Способы подготовки рыбы к обработке.	2	1
	69	Способы разделки рыбы с костным скелетом.	2	1
	70	Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы.	2	1
	71	Условия и сроки хранения обработанной рыбы.	2	1
	72-74	Практическое занятие 9. Расчет массы отходов при обработке рыбы.	2,3	3
	75	Классификация, пищевая ценность нерыбного водного сырья.	2	1
	76	Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	2	1
77	Способы подготовки нерыбного водного сырья к обработке.	2	1	

	78	Способы обработки нерыбного водного сырья.	2	1
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание		Уровень освоения	32
	79	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из рыбы.	2	1
	80	Кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы.	2	1
	81	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2	1
	82	Правила хранения полуфабрикатов из рыбы.	2	1
	83-85	Практическое занятие 10. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на полуфабрикаты из рыбы.	2,3	3
	86-88	Практическое занятие 11. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2,3	3
	89	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	2	1
	90	Кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	2	1
	91	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	2	1
	92	Правила хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	2	1
	93	Способы маринования полуфабрикатов из рыбы.	2	1
	94-96	Практическое занятие 12. Расчет массы нетто при обработке рыбы.	2,3	3
	97	Способы панирования полуфабрикатов из рыбы.	2	1
	98-100	Практическое занятие 13. Расчет массы брутто при обработке рыбы.	2,3	3
	101	Способы формования полуфабрикатов из рыбы.	2	1
	102	Процесс приготовления рыбной котлетной массы.	2	1
103	Процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2	1	
104-106	Практическое занятие 14. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2,3	3	
2 СЕМЕСТР				
	107	Процесс приготовления кнельной массы из рыбы.	2	1
	108-110	Практическое занятие 15. Приготовление кнельной массы из рыбы.	2,3	3
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	Содержание		Уровень освоения	16
	111	Пищевая ценность мяса и мясного сырья.	2	1
	112	Ассортимент мяса и мясного сырья.	2	1
	113	Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2	1
	114	Органолептическая оценка качества мяса, мясного сырья.	2	1
	115	Оценка безопасности мяса, мясного сырья.	2	1
	116	Процесс механической кулинарной обработки мяса.	2	1
	117-118	Практическое занятие 16. Расчет массы отходов при обработке мяса.	2,3	2
	119	Кулинарное назначение частей туши говядины, телятины.	2	1

	120-121	Практическое занятие 17. Расчет массы нетто при обработке мяса.	2,3	2
	122	Кулинарное назначение частей туши баранины.	2	1
	123-124	Практическое занятие 18. Расчет массы брутто при обработке мяса.	2,3	2
	125	Кулинарное назначение частей туши свинины.	2	1
	126	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.	2	1
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	Содержание		Уровень освоения	17
	127	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	2	1
	128	Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	2	1
	129	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	1
	130	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2	1
	131-133	Практическое занятие 19. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	2,3	3
	134	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом.	2	1
	135	Процесс приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом.	2	1
	136-138	Практическое занятие 20. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом.	2,3	3
	139	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с без хлеба.	2	1
	140	Процесс приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы без хлеба.	2	1
141-143	Практическое занятие 21. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы без хлеба.	2,3	3	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание		Уровень освоения	17
	144	Пищевая ценность домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	2	1
	145	Требования к качеству домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	2	1
	146	Условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	2	1
	147	Оценка качества домашней птицы, дичи, кролика.	2	1
	148	Оценка безопасности домашней птицы, дичи, кролика.	2	1
	149	Методы обработки домашней птицы.	2	1
	150-151	Практическое занятие 22. Расчет массы отходов при обработке птицы.	2,3	2
152	Методы обработки пернатой дичи.	2	1	

	153-154	Практическое занятие 23. Расчет массы нетто при обработке птицы.	2,3	2
	155-156	Практическое занятие 24. Расчет массы брутто при обработке птицы.	2,3	2
	157	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	1
	158-159	Практическое занятие 25. Заправка тушек домашней птицы.	2,3	2
	160	Методы обработки кролика.	2	1

Тема	Содержание		Уровень освоения	16
	№ задания	Задание		
2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	161	Классификация полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2	1
	162	Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2	1
	163	Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2	1
	164	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	2	1
	165	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из дичи.	2	1
	166	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из кролика.	2	1
	167-169	Практическое занятие 26. Приготовление полуфабрикатов из птицы.	2,3	3
	170	Технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы.	2	1
	171	Процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	2	1
	172	Правила хранения полуфабрикатов из котлетной массы.	2	1
	173-175	Практическое занятие 27. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	2,3	3
176	Контрольная работа.	2	1	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1				
	№ задания	Задание		
Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.				
	1	Составление технологической схемы обработки сырья.		
	2	Заполнение таблицы «Классификация способов кулинарной обработки сырья, их характеристика».		
	3	Подготовка компьютерной презентации «Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов».		
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.				
	4	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки овощей.		
	5	Подготовка компьютерной презентации «Организация рабочих мест по обработке овощей и грибов».		
	6	Составление памятки «Безопасные условия труда при обработке овощей и грибов».		
	7-8	Составление отчета по практическому занятию 1.		
	9	Составление схемы «Виды технологического оборудования».		
	10-11	Составление отчета по практическому занятию 2.		
	12	Заполнение таблицы «Виды, назначение инвентаря, инструментов для обработки и нарезки грибов».		
	13	Составление опорного конспекта «Правила хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде».		
	14	Составление памятки «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест».		
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и рыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.				

	15	Составление схемы рыбного цеха.
	16	Составление опорного конспекта «Особенности организации работ по обработке нерыбного водного сырья».
	17	Подготовка компьютерной презентации «Виды технологического оборудования для обработки рыбы».
	18	Заполнение таблицы «Инвентарь и инструменты для обработки рыбы».
	19-20	Составление отчета по практическому занятию 3.
	21-22	Составление отчета по практическому занятию 4.
	23	Решение производственных задач по организации хранения обработанной рыбы.
	24	Составление опорного конспекта «Организация хранения нерыбного водного сырья».
	25	Составление памятки «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест».
	26	Составление памятки «Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, правила ухода за ним».
	27	Составление памятки «Санитарно-гигиенические требования к содержанию инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.		
	28	Составление схемы обработки мясных продуктов.
	29	Составление схемы обработки домашней птицы.
	30	Составление памятки «Требования к организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы».
	31-32	Составление отчета по практическому занятию 5.
	33	Подготовка компьютерной презентации «Виды технологического оборудования для обработки мясных продуктов».
	34	Заполнение таблицы «Виды, назначение технологического оборудования для обработки домашней птицы».
	35-36	Составление отчета по практическому занятию 6.
	37	Составление опорного конспекта «Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов».
	38	Составление опорного конспекта «Организация хранения обработанной домашней птицы, полуфабрикатов из неё».
	39	Составление памятки «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест по обработке мясных продуктов».
	40	Составление памятки «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест по обработке домашней птицы».
	41	Составление памятки «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест по обработке кролика».
	42	Подготовка к контрольной работе.
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2		
	№ задания	Задание
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.		

	43	Составление схем классификации овощей и грибов.
	44	Подготовка устного сообщения на тему «Пищевая ценность овощей и грибов».
	45	Составление схемы механической кулинарной обработки клубнеплодов.
	46	Заполнение таблицы «Формы нарезки клубнеплодов, их кулинарное использование».
	47	Составление схемы механической кулинарной обработки корнеплодов.
	48	Подготовка компьютерной презентации «Формы нарезки корнеплодов».
	49	Подготовка компьютерной презентации «Виды капустных овощей».
	50	Заполнение таблицы «Формы нарезки капустных овощей, их кулинарное использование».
	51	Подготовка устного сообщения на тему «Полезные свойства лука».
	52	Заполнение таблицы «Формы нарезки луковых овощей, их кулинарное использование».
	53	Подготовка компьютерной презентации «Виды плодовых овощей».
	54	Заполнение таблицы «Формы нарезки плодовых овощей, их кулинарное использование».
	55	Составление схем механической кулинарной обработки салатно-шпинатных овощей.
	56	Подготовка компьютерной презентации «Виды зелени, их пищевая ценность».
	57-59	Составление отчета по практическому занятию 7.
	60	Подготовка устного сообщения на тему «Интересные факты о грибах».
	61	Заполнение таблицы «Подготовка овощей к фаршированию».
	62	Составление опорного конспекта «Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов».
	63-65	Составление отчета по практическому занятию 8.
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.		
	66	Подготовка устного сообщения на тему «Пищевая ценность рыбы».
	67	Составление опорного конспекта «Условия и сроки хранения рыбы».
	68	Заполнение таблицы «Способы подготовки рыбы к обработке».
	69	Зарисовка способов разделки рыбы с костным скелетом на филе.
	70	Составление опорного конспекта «Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы».
	71	Заполнение таблицы «Условия и сроки хранения обработанной рыбы».
	72-74	Составление отчета по практическому занятию 9.
	75	Подготовка устного сообщения на тему «Пищевая ценность нерыбного водного сырья».
	76	Заполнение таблицы «Условия и сроки хранения нерыбного водного сырья».
	77	Составление опорного конспекта «Способы подготовки нерыбного водного сырья к обработке».
	78	Заполнение таблицы «Способы обработки нерыбного водного сырья».
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.		
	79	Составление схемы «Классификация полуфабрикатов из рыбы».

	80	Заполнение таблицы «Кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы».
	81-83	Составление отчета по практическому занятию 10.
	84	Подготовка компьютерной презентации «Виды полуфабрикатов из рыбы».
	85	Составление опорного конспекта «Правила хранения полуфабрикатов из рыбы».
	86-88	Составление отчета по практическому занятию 11.
	89	Составление схемы «Классификация полуфабрикатов из нерыбного водного сырья».
	90	Заполнение таблицы «Кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья».
	91	Составление технологической схемы «Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья».
	92	Заполнение таблицы «Правила хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья».
	93	Подготовка устных сообщений на тему «Способы маринования полуфабрикатов из рыбы».
	94-96	Составление отчета по практическому занятию 12.
	97	Подготовка компьютерной презентации «Виды панировок, их кулинарное использование».
	98-100	Составление отчета по практическому занятию 13.
	101	Зарисовка полуфабрикатов из рыбы.
	102	Составление схемы приготовления рыбной котлетной массы.
	103	Заполнение таблицы «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы».
	104-106	Составление отчета по практическому занятию 14.
	107	Составление схемы приготовления кнельной массы из рыбы.
	108-110	Составление отчета по практическому занятию 15.
Тема 2.4 Обработка, подготовкамяса, мясных продуктов.		
	111	Подготовка устного сообщения на тему «Пищевая ценность мяса и мясного сырья».
	112	Заполнение таблицы «Ассортимент мяса и мясного сырья.».
	113	Заполнение таблицы «Условия и сроки хранения мяса и мясного сырья».
	114	Составление опорного конспекта «Органолептическая оценка качества мяса, мясного сырья».
	115	Составление алгоритма оценки безопасности мяса, мясного сырья.
	116	Составление схемы механической кулинарной обработки мяса.
	117-118	Составление отчета по практическому занятию 16.
	119	Зарисовка схемы разделки туши говядины.
	120-121	Составление отчета по практическому занятию 17.
	122	Зарисовка схемы разделки туши баранины.
	123-124	Составление отчета по практическому занятию 18.
	125	Зарисовка схемы разделки туши свинины.
	126	Составление схемы механической кулинарной обработки мясных продуктов.

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.		
	127	Заполнение таблицы «Ассортимент полуфабрикатов из мяса, мясного сырья».
	128	Составление опорного конспекта «Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья».
	129	Составление технологической схемы приготовления полуфабрикатов из мяса.
	130	Заполнение таблицы «Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса».
	131-133	Составление отчета по практическому занятию 19.
	134	Составление технологической схемы приготовления мясной рубленой массы с хлебом.
	135	Зарисовка полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом.
	136-138	Составление отчета по практическому занятию 20.
	139	Составление технологической схемы приготовления мясной рубленой массы без хлеба.
	140	Заполнение таблицы «Полуфабрикаты из мясной рубленой массы без хлеба».
	141-143	Составление отчета по практическому занятию 21.
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.		
	144	Подготовка устного доклада «Пищевая ценность домашней птицы».
	145	Заполнение таблицы «Требования к качеству домашней птицы».
	146	Составление памятки «Условия и сроки хранения домашней птицы».
	147	Решение технологических задач по определению качества домашней птицы.
	148	Составление опорного конспекта «Оценка безопасности домашней птицы».
	149	Подготовка компьютерной презентации «Методы обработки домашней птицы».
	150-151	Составление отчета по практическому занятию 22.
	152	Заполнение таблицы «Методы обработки пернатой дичи».
	153-154	Составление отчета по практическому занятию 23.
	155-156	Составление отчета по практическому занятию 24.
	157	Зарисовка видов заправки тушек домашней птицы.
	158-159	Составление отчета по практическому занятию 25.
	160	Подготовка компьютерной презентации «Методы обработки кролика».
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.		
	161	Составление схемы «Классификация полуфабрикатов из домашней птицы».
	162	Подготовка компьютерной презентации «Виды полуфабрикатов из домашней птицы».
	163	Заполнение таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы».
	164	Составление алгоритма приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.
	165	Составление опорного конспекта «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из дичи».
	166	Составление опорного конспекта «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из кролика».

	167-169	Составление отчета по практическому занятию 26.
	170	Составление технологической схемы приготовления котлетной массы из птицы.
	171	Зарисовка полуфабрикатов из котлетной массы.
	172	Заполнение таблицы «Правила хранения полуфабрикатов из котлетной массы».
	173-175	Составление отчета по практическому занятию 26.
	176	Подготовка к контрольной работе.

<p>Учебная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, рыбы, и не рыбного водного сырья, мясных продуктов, дом птицы, дичи, кролика приготовлению п/ф из них. 2. Механическая кулинарная обработка, клубнеплодов, корнеплодов. 3. Механическая кулинарная обработка капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени. 4. Обработка грибов.Подготовка овощей к фаршированию. 5. Механическая кулинарная обработка рыбы. 6. Обработка нерыбного водного сырья. 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. 8. Приготовление рыбной котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из нее. 9. Механическая кулинарная обработкамяса, мясных продуктов. 10. Приготовление полуфабрикатов из мяса. 	<p>72</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p>
<p>Производственная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, рыбы, и не рыбного водного сырья, мясных продуктов, дом птицы, дичи, кролика приготовлению п/ф из них. 2. Механическая кулинарная обработка, клубнеплодов. 3. Механическая кулинарная обработка, корнеплодов. 4. Механическая кулинарная обработка капустных, луковых овощей. 5. Механическая кулинарная обработка плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени. 6. Обработка грибов. 7. Подготовка овощей к фаршированию. 8. Механическая кулинарная обработка рыбы. 9. Обработка нерыбного водного сырья. 10. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. 11. Приготовление рыбной котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из нее. 12. Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов. 13. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса. 14. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. 15. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё. 16. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. 17. Обработка домашней птицы, дичи, кролика. 18. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Дифференцированный зачет. 	<p>108</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p>

1.4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1.3.3 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, учебного кулинарного цеха

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кулинарного цеха технологическим оборудованием:

- пароконвектомат
- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

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

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;

- корзины для отходов;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебном кулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, 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 и др.).

1.3.4 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с.

Дополнительные источники:

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 512 с.

Интернет – ресурсы:

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

1.3.5 Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.06 Охрана труда.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются

следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1.4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПОРАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля I. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
ПК 1.1-1.4	<p>Знания:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования),</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.).</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Тестирование на демонстрационном экзамене</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>

	<p>упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.</p>		
	<p>Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы. - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики.</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>
		<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике. Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>Действия:</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них;</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>надемонстрационном экзамене.</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>
<p>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.</p>			
<p>ПК 1.2-1.4</p>	<p>Знания:</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила обращения с тарой поставщика.</p> <p>Ответственность за сохранность материальных ценностей.</p> <p>Правила поверки весоизмерительного оборудования.</p> <p>Правила приема прдуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>		
	<p>Умения: Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы. - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации пищевых отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>заданий на экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике.</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	---	--	--

	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбирать посуду, контейнеры для упаковки. материалы, Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании(комплектовании).</p> <p>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом сложность исполнения</p>		
	<p>Действия:</p> <p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p>		